

至極の玉子どじ！おすすめ



数量限定

「たまご醬<sup>じやんじやん</sup>々<sup>じやんじやん</sup>麺」(880円)

(豚骨玉子どじラーメン)

おぢや風<sup>おぢや</sup>追い飯(1/3盛り)セット + 50円

(平日ランチ、土曜ランチは無料)

当店の期間限定ラーメンのうちで、最も多く復活の声を頂きました！

とろみのある玉子どじスープに、<sup>とうばんじやん</sup>豆板醬

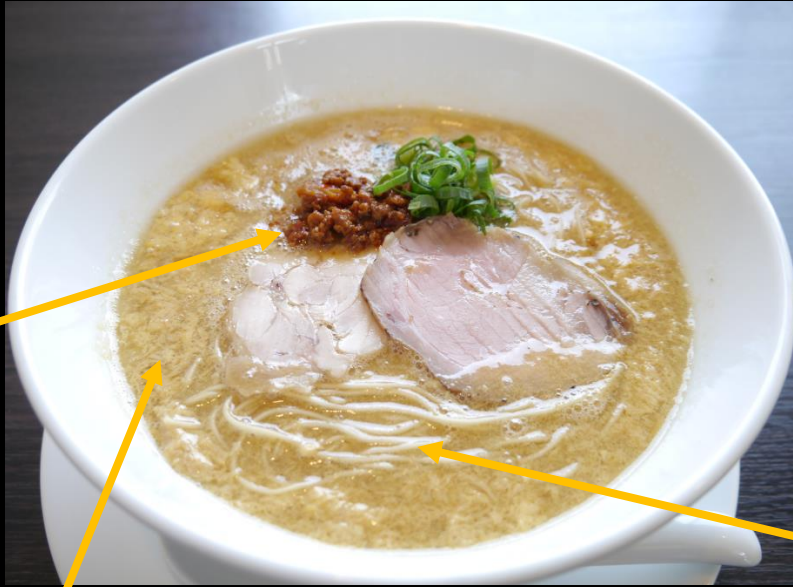
と<sup>てんめんじやん</sup>甜麵醬を合わせた肉味噌をトツピン

グ

レアに焼き上げた豚の肩ロースチャーシューと国産鶏モモのチャーシューを添えた、おすすめの玉子どじラーメン

じゃんじゃんめん

# 「たまご醬々麺」の解説



## ベースに豚骨スープ

多くの「玉子とじラーメン」は醤油スープをベースにしており、「玉子とじ」の中核である「とろみ」を卵と片栗粉で構成しています。当店では、豚骨スープをベースにした結果、スープ全体の濃度が増し、奥行きのある上質な「とろみ」をつけることに成功致しました。

## 国産ブランド極細麺

上記の「とろみ」あるスープがその旨みを発揮するのに欠かせないのが、腰のある「麺」です。当店の「麺」は、福岡県産ラーメン用小麦(「ちくしW2号」)を配合した極細麺で、いわゆる国産ブランド「麺」。とろみあるスープに絡む、風味豊かな極細麺をご堪能下さい。

## オリジナル肉味噌をトッピング

「玉子とじラーメン」の最後の仕上げに、豆板醬と甜麵醬を合わせた肉味噌をトッピング致しました。これにより、スープの甘みと肉味噌のほのかな辛みが交差し、絶妙な旨みを引き出しております。これらの点をご参考にして頂き、「至極の玉子とじ」をお楽しみ頂ければ幸いです。