

## ●富良野とみ川

○麺は店内で石臼挽きした富良野産小麦の自家製麺の  
自然派無化学調味料ラーメン店

○お薦めは“石臼挽き中華そば(880円)”

キッコーニホン醤油をベースにしたスープはそばつゆのように透き通り、  
モンゴル岩塩の程よい塩気の奥から気品あるスープのうま味が広がってゆく。  
ラードの代わりに、熱してネギのうま味を閉じ込めた鶏脂なので口当たりが軽い。  
麺は縮れた細麺で、スープ、麺共に日本そばを食べているような不思議な感覚。  
コッテリしたラーメンが好きな方には、絶対お薦めしません。  
ネット通販可能なラーメンを対象にしたラーメン通販鉄人会主催“  
おとりよせラーメンアワード2011”で、あっさり部門1位の実績。  
全国のラーメンイベントに行くと、出店しているラーメン店が食べに来る。

○日本初自家焙煎した小麦を使った“焙煎小麦中華そば(950円)”はさらに絶品。  
麺が香ばしく、麺の甘さが染み込んだスープがコクが更に際立つ。

○地元の豚肉にギョウジャニンニクを練り込んだ  
“とみ川餃子(6個400円)”はタレなしでもウマイ。



## 富良野とみ川

富良野市麓郷市街地5・TEL(0167)29-2666

### 【時間】

平日/11:00~15:00 土・日・祝/11:00~16:00

【定休日】水曜日※7・8月は無休

●店内禁煙●P有



○kutta.7間もなく完成です。

○次回は田園地帯に囲まれた古民家カフェ

