

## ●煮干中華 ゆきと花

- 昨年6月、“フラノマルシェ2(ツー)”にオープンの煮干し中華(ラーメン)専門店  
富良野市内に「富川製麺所」、富良野市麓郷に「富良野とみ川」の支店で  
全て無化調無添加の自然派ラーメンの店。
- “煮干中華(680円)”のスープはしょうゆ味と塩味の2種で、お薦めは塩。  
上質なマイワシの“平子煮干し”のうま味を一晩かけて水出しし  
道南産昆布だしで合わせた澄み渡るスープに、3種類の塩で味を調えた逸品。  
気品ある香りとうま味があふれ、飲むほどに甘さが広がる至福の味わい。  
道産小麦の全粒粉使用の麺は、焙煎してから製粉、製麺まですべて自家製で  
もっちりした歯触りと、自分の感覚を疑うほど際立つ香りの美しさとふくよかな味わい。  
具材の富良野産桜原木で薫煙したスモークチャーシューと  
長時間かけて低温調理した伊達鶏の胸肉も絶品。

- オーナーお薦めは“ませそば(680円)”は  
鶏のうま味を加えた鶏脂とカキソースを加えた、しょうゆベースのタレを絡めて  
いただく油そばタイプ。



## 煮干中華 ゆきと花

富良野市幸町8番5号フラノマルシェ2

TEL(0167)56-7437

【時間】平日／11:00～15:00・17:00～19:30(LO)

※土・日曜日通し営業【定休日】水曜日(6～9月無休)

●禁煙●33席●子ども連れ歓迎●P有



- 来週日曜日、「櫻子さんの足下には死体が埋まっている」  
の声優とアニソン歌手にコスプレイヤーが集まる  
イベントのボランティアしてきます。  
情報は昨日(水曜日)の道新に載ってます。

- 次回はミルクの風味に包まれるプリン

