

●らーめんゑびす家(や)

麺に練り込まれたかん水以外の添加物や化学調味料を使わないラーメン店

○煮干しらーめん(しばらく750円)”

神奈川県の水産業者に特注する無添加煮干しを使用。

煮干し発注を受けてからカタクチイワシを水揚げし、無添加で加工した後、酸化防止の代わりに冷凍し送り届けられる。

煮干しラーメンといえば透き通ったスープが一般的だが

あえて煮干しの“クセ”を引き出し、それがスープの濁りを生んでいる。

煮干しは独特の風味があるがこのスープには雑味がなく、クセが個性となっている。

丼がスープの倍の深さで、ワイングラスのように香りを閉じ込めるこだわり。

○煮干しが苦手・・・という方には“魚介豚骨のつけ麺(700円)”がお薦め。

酸化防止剤を使わないいりこを自家製粉した魚粉の旨味が凝縮したスープが絶品。

らーめんゑびす家(や)

旭川市旭神3条2丁目・TEL(0166)66-2277

【時間】11:00～15:00、17:00～24:00

【定休日】水曜日※スープが無くなり次第営業終了

●27席(小上がり・子供用いす・ベビーベッド有)

●P有●禁煙



○写真教室大盛況でした。

GWは予定なし。

○次回は結婚式場のイタリアン料理。

