

● 麵屋 秘蔵(ひぞう)

- 寒い季節に食べたくなる“麵屋秘蔵”の“かもみそ”(1,100円※数量限定)。
豚ゲンコツ、豚足、鶏足、野菜を長時間煮込んだ豚骨スープをベースに
白や赤など国産みそ5種類にテンメンジャンをブレンドし、魚粉のコクをプラスした
奥行きのある濃厚な味噌スープが絶品!!
トッピングされた軟らかな滝川産合カモは濃厚スープに負けないスモーク仕立てで、
カモ独特の野趣あふれる風味が魅力。
- 女性客に人気なのが軽やかな口当たりの“ゆずねぎしお(900円※数量限定)”。
豚骨の真っ白な塩味のスープはクリームシチューのようなまろやかな味。
- 化学調味料後入れなので「入れないで」とお願いすると味を調整し応してくれる。
全品美しさを感じる見事なスープ。

麵屋 秘蔵

旭川市8条通7丁目・TEL(0166)26-4844

【時間】月11:00~15:00

火~金11:00~15:00・17:00~20:00

土・日・祝11:00~20:00

【定休日】不定休

- 総席数 / 38席 ●小上がり有 ●お子さま連れ歓迎
- 分煙 ●指定P有



- ミネラルと食品添加物に詳しい
中戸川先生のミネラル漫談セミナー(1000円)
3月19日(日)10時~13時
旭川薬剤師会館(旭川市立病院の右前)
置戸の管理栄養士佐々木十美さんの
おにぎりランチ&みそ汁付き
希望者は0166-82-6633
デザインスタジオ・オザキまで~~

- 次回は隅々まで手作りのテイクアウトランチ

