

●富川製麺所

○名前だけ聞くと製麺会社に聞こえるが、れっきとしたラーメン屋。

「ラーメン屋は麺まで作るべき」と考え、道産小麦を石臼で挽き、自家製麺を打つ。
全メニュー化学調味料不使用で、麺に入れるかん水以外、添加物を一切使わない。

○お薦めは“味噌パーコー麺”(900円)。

パーコーとは中国語で豚や牛などのスペアリブ(ばら肉)の意味で、先端にあたる軟骨部分を圧力鍋で長時間火入れし、柔らかくなってから油で揚げた竜田揚げ付き。味噌スープは鶏ガラと豚骨をベースに、道産の無添加味噌3種類をブレンドしたガツンと濃厚な味わいで、スペアリブの竜田揚げとの相性も抜群。

道産小麦の“キタノカオリ”に“春よ恋”の全粒粉を使った麺は風味が強く、モチリ。

○“えび塩ラーメン”(800円)。

鶏ガラ、煮干しスープ、自然塩をブレンド、素揚げし粉碎した増毛産甘海老をプラス。
飲むほどに深みのあるうま味が口の中で増幅。

富川製麺所

富良野市日の出町12-22・TEL(0167)23-1965

【時間】[平日]11:00~15:00、17:00~20:00

[土・日・祝]11:00~20:00

※7、8月ランチのみ営業

【定休日】水曜日

●35席●小上がり有●子ども連れ歓迎

●ランチタイム禁煙●P有

○23日、日曜日午後1時からの

料理が美味しく写せる写真教室で
はるさんに避けられた尾崎です。

○次回は12月から7月まで収穫できる旭川のイチゴ

