

豚骨胡麻

担々つけ麺

豚骨スープに濃くのある胡麻をたっぷり、
あわせました。チャーシューのくずがポイント。

豚骨スープと白胡麻をたっぷり合わせた、

濃くマロタレが特徴。

さっぱりなのに濃厚な胡麻の風味がしっかり

楽しめる一品。

チャーシューのくずを乗せて見ました。

メンマ・水菜・白ネギをトッピング。

なんととっても、つけダレに自家製宝ラー油が、

抜群の味のアクセントを演出。

特に女性に大人気の商品です。

多加水の、平打ち太麺はもち・つる・ぷり。

チャークズは原価を抑えるにはもってこい。

中華の職人が腕をふるった新星です。

