

豚骨醤油

関西こつてり醤油

鶏ガラがメインのこつてりスープに

中太麺が関西風。濃厚な旨味。

濃厚な鶏ガラスープに、コクのある

醤油を合わせ、九条ネギで食べる。

全体的に甘めで、関西ではニンニク

唐辛子を入れて食べるのが基本。

チャーシューは薄切りで、麺、

スープに絡めて食べると、やみつきに

なる旨さです。

スープのコストが高めなので、量は

少なめになりますが、具材や提供の

仕方、売り出し方などで化ける

商品かと思えます。

