

豚骨魚介味つけめん

こつてり豚骨にかつお風味

現在の主流。濃厚豚骨魚介つけめん

こつてり豚骨に魚のだしを加え

たダブルスープラーメンです。

かつおの粉を使い簡単に仕上げています。

現在、東京都内の繁盛店は

このタイプのラーメンが主流ですが、

東京以外はまだ浸透していません。

豚骨スープでの提案ですが、

鶏のこつてりスープ (M30) でも

おいしい、鶏骨魚介ができます。

また、かつおではなく、煮干し、

鯖、さんま等、いろいろな組み合わせも

可能です。オリジナルの豚骨魚介を

簡単に作成できます。

