

至極の玉子どじ！人気 No.1



数量限定

「たまご醬園々麺」(900円)

じやんじやん

(豚骨玉子どじラーメン)

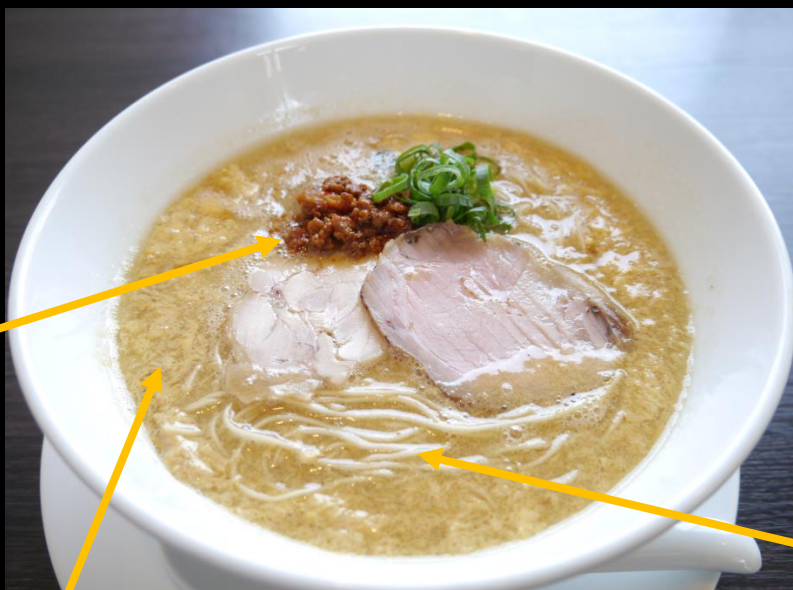
おじや風追い飯(1/3盛り)セット + 50円

(平日ランチ、土曜ランチは無料)

期間限定ラーメンのうちで、最も多く復活の声を頂き、レギュラーメニュー化！  
とろみのある玉子どじスープに、とうばんじやん豆板醬てんめんじやんと甜麵醬を合わせた肉味噌をトツピン  
グ  
レアに焼き上げた豚の肩ロースチャーシューと国産鶏モモのチャーシューを添えた、おすすめの玉子どじラーメン

じゃんじゃんめん

# 「たまご醬々麺」の解説



## ベースに豚骨スープ

多くの「玉子とじラーメン」は醤油スープをベースにしており、「玉子とじ」の中核である「とろみ」を卵と片栗粉で構成しています。当店では、豚骨スープをベースにした結果、スープ全体の濃度が増し、奥行きのある上質な「とろみ」をつけることに成功致しました。

## 国産ブランド極細麺

上記の「とろみ」あるスープがその旨みを発揮するのに欠かせないのが、腰のある「麺」です。当店の「麺」は、福岡県産ラーメン用小麦（「ちくしW2号」）を配合した極細麺で、いわゆる国産ブランド「麺」。とろみあるスープに絡む、風味豊かな極細麺をご堪能下さい。

## オリジナル肉味噌をトッピング

「玉子とじラーメン」の最後の仕上げに、豆板醤と甜麺醬を合わせた肉味噌をトッピング致しました。これにより、スープの甘みと肉味噌のほのかな辛みが交差し、絶妙な旨みを引き出しております。これらの点をご参考にして頂き、「至極の玉子とじ」をお楽しみ頂ければ幸いです。