

意匠登録申請中



メタル丼、完成!

燕の卓越したステンレス・洋食器の技術が生み出した渾身の逸品

特徴その1

スープが冷めにくい

中空2重構造を採用した中身が冷めにくい保温食器です。

特徴その2

さわっても熱くなりにくい

中身の温度が直接手に伝わりにくい優れもの。

特徴その3

チップしない!

丈夫な18-8ステンレス製。

販売元 / 株式会社カンダ
燕市杉柳912(物流センター入口)
tel.0256-63-4541(代)
<http://www.kankuma.co.jp/>

丼の職人 × 麺の職人の融合

“メタル丼”に惚れ込んだ県央エリア3店舗のラーメン職人が、この画期的な丼の特徴をいかしたオリジナルラーメンをリリース!

酒麺亭 潤

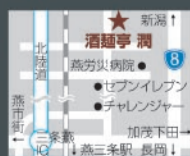


和伊バン味噌 880円



店主 / 松本潤一

濃厚な豚骨スープに豆乳を加えたまろやかなスープと自家製太麺が融合。低温ローストで旨味が凝縮されたトマト、ニンニク、タマネギのトッピングも旨い。



〒920-0844 加賀市小吹464-12
☎0256-66-3685
開11:00~15:00 / 17:00~L023:00
(土・日曜、祝日は11:00~L023:00)
☎不定

自家製手打ち麺 ラーメン響



辛かあんかけ煮込み味噌らーめん 880円



店主 / 佐藤直人

インパクト大な自家製手打ち麺を、濃厚な味噌スープで煮込んで提供する。上には辛みの効いた特製あんかけをトッピング。



〒920-0844 加賀市吉田鴻巣27-44
☎0256-78-7447
開10:00~22:00
☎無休

らーめん たかみち

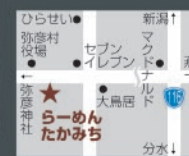


HOTする味噌拉麺鬼辛豆腐のをせて 880円



店主 / 増田貴道

野菜たっぷり味噌ラーメンに激辛ソースをプラス。食べ進むとパンチの効いた味わいへと変化していく。特製太麺の存在感も十二分。



〒920-0844 加賀市原野原新田大字矢作7288-5
☎0256-64-5900
開11:30~14:30 / 17:30~21:00
(土・日曜、祝日は11:00~15:00 / 17:00~20:30)
☎不定