【日本一品格のあるラーメン屋】麺紡木ー夏の限定ラーメンPRESSー

『SNSでバズりまくりTikTokで１５０万回再生！！』

『ラーメンにかき氷！？』

プレミアム新麦と鯛の冷汁甘鯛の松笠揚げ付き

〈2022年4月24日 より販売を開始しました。9月末までの限定商品です！〉

・映えだけじゃないこだわりの新感覚の美味しさ

こちらの『プレミアム新麦と鯛の冷汁』は４月２４日販売開始しました。期間限定の冷やしラーメンです。小麦は昨年同様、熊本県玉名産のみを使用した新麦ミナミノカオリ、通称『premium T』を使用しております。キンキンに冷やした鯛スープと、雪(出汁氷)でしっかり締まった麺は、

ツルツル・シコシコ抜群の喉越しで、新麦の小麦の風味を楽しめる最高に美味しい麺となっております。また、もう一つの主役である『特製いりこ味噌焼きおにぎり』には、鯛の漬け・鯛のほぐし身・みょうが・しそ・きゅうり等、たっぷりの具材が乗っており、残った冷たいスープに投入し、冷汁としてお召し上がりいただけます。そして、トッピングの『甘鯛の松笠揚げ』は和食の技法を用いた本格的な美味しさが手軽に味わえます。甘鯛のフワフワとパリパリのダブルの食感をお楽しみください。

・SNSで話題の冷やしラーメン

スタッフがお客様の目の前で出汁氷を削って仕上げるラーメンは話題性抜群で、去年SNSでバズった話題のラーメンです。地下にあるお店から地上まで行列ができることもあります。まだTV取材を受けたことがありません。取材・メディアのご担当者の皆様、お気軽にご連絡ください！

・女性来店率５０％

店内は全席テーブルでゆったりと落ち着きがあり、ラーメン屋とは思えない空間となっております。また、スタッフは着物でお出迎えし、ご来店からお見送りまで心地よくお過ごし頂けるよう勤めております。さらに、ご家族でも来店しやすいようにお子様用アメニティを多数準備しており、お子様らぁ麺【無料】もご用意しておりますので、お子様連れのお客様も過ごしやすくなっております。

・店舗情報

・店名 麺 紡木(めん つむぎ)
・住所 大阪市北区山崎町1-5
・最寄駅 JR天満駅から徒歩3分
・電話番号 06-6809-5655
・営業時間 11:00 15:00 17:30 22:00
・金土祝前 11:00 15:00 17:30 23:00

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com