8/1火 RENEWAL OPEN 旨味濃厚！ 味噌豚骨らーめん「東昇軒十三店」に新メニュー登場

関西髄一の“味噌豚骨”の店が、新たに新ラインナップを加えて2023年8月1日
にリニューアルオープンします。
塚口で人気となっているラーメン店「東雲亭」の系列店「東昇軒」。こちらも本店は塚口にありますが、6月に十三店をオープンしました。
十三店では、旨味濃厚な味噌豚骨ラーメンが自慢。使われる味噌は、香りとコクの「二年味噌」、まろやかな「甘糀味噌」、味に奥行きのある「八丁味噌」の３種をブレンド。特に「二年味噌」「甘糀味噌」は信州古式製法で作られた逸品です。これら厳選味噌が生み出す、深みのある味わいは、他店では味わえないものとなっています。
そして今回、この十三店のラインナップをさらに充実させるため新メニューを用意し8/1火にリニューアルオープンする運びとなりました。

■「東昇軒」とは
「東雲亭」の姉妹ブランドで、本店は塚口にある。6月に十三店をオープン。
十三店は味噌豚骨ラーメンがイチオシ。メインの味噌豚骨に使う味噌は、厳選された3種の味噌をブレンド。豚骨にさらなる旨味を加えている。麺は製麺所に特注したオリジナル麺。麺には強いこだわりがあり、今後は自家製麺していく方針。

■「東雲亭」とは
塚口本店をはじめ関西を中心に5店舗を展開している人気ラーメン店。ごま味噌、塩、醤油、豚骨とさまざまなラーメンが味わえる。
化学調味料に頼らず自然な旨味を引き出した豚骨や清湯のスープ、製麺所に特注したオリジナル麺など、どのラーメンも高いクオリティで提供。

■どのような新メニューが加わる？
まず、新たに７７０円(税込845円)という価格で「ごま味噌ラーメン」「しょうゆラーメン」「塩ラーメン」の3種が追加されます。「ごま味噌ラーメン」は、「東雲亭」でも人気のラーメンです。「しょうゆラーメン」は、つるりとした特製麺と香ばしい醤油スープの相性が抜群。「塩ラーメン」はさらりとした口当り、じんわりと後引く旨味が特徴です。

さらに季節限定で「鶏天冷やしざるラーメン」800円(税込880円)も登場。暑い季節にもヒンヤリ＆サッパリと味わえます。柑橘が爽やかに香り、食後も晴れやかな気分に。

■店舗情報
店名：「東昇軒 十三店」
所 在 地：大阪市淀川区十三本町1-1-11
電話 ： 06-6195-3799
営業時間：11:00～23:00
定休日：無休
Instagramアカウント：@ramen_toshoken

問い合わせ先：
広報担当：髙本
080-1526－4406
monkmoad568@gmail.com

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