

茨城

まいうらら 拉麺道

土佐シローのガラをベースにした
ココでしか食べられない究極の味!

塩はりまやラーメン
900円

MENU

塩ラーメン	650円
地鶏白湯	700円
塩バターラーメン	750円
塩チャーシューメン	850円
地鶏三昧(限定5食)	850円

地鶏ラーメン研究会
はりまや
古河市



読者推奨
ラーメン店

ラーメン店情報
お待ちしています。
募集中!!

本誌と組みハガキに
●店名 ●お好きなポイント
●簡単な地図
AGのアンケートハガキを
利用してね。

日本全国の地鶏にこだわり、研究してたどり着いたのが、この味!高知産の野飼地鶏「土佐シロー」のガラをベースにとったスープは、日本でこだけ。おススメは塩。まるやかな濃塩と、鹿島沖で採れるシリリ貝の特製白タシをあわせたスープは濃厚にして味わい深く、コクがあつてキレがある!まるで言いビールのようだが、まさにそんな表現がピッタリなスープ。自家製のためご麺はストレートで、これまた高知の地鶏卵を使用。トッピング

の煮玉子は伊達鶏が讃岐コーチンという徹底ぶり!さらにチャーシューに使用する豚肉も厳選。穀物中心の飼料で育った国内産ナチュラルポークがドンと乗っているが、それがとろけるほど柔らかい!また、トッピング用バターも、北海道岩内郡にある倉島牧場の新鮮な生乳100%を原料としたモノ。とにかく1つ1つの食材の生産者を店主自らが確かめ、とことん旨さを追求した味がココに来ると楽しめる。地鶏の深い味わいを堪能あれ!



住 古河市東2-8-19
☎ 0280-31-4633
営 11:00~15:30
休 水曜日



<http://www.agweb.jp>

まいう~ラーメン道は、過去情報もAG webで見られるよ!