

第116回

札幌商工会議所のお店サイト「クラブ新鮮組」から オススメのお店などをご紹介します! http://www.scci-net.com

いち もん







豆乳辛麺



トマト辛麺

## 辛さの中に旨味あふれる 海道初

宮崎のソウル

聞きながら道民好みにアレンジして きっとハマっていただけるはず。 にゃく麺と辛さ・旨味のバランスは 辛麺ですが、あっさりとしたこん メンが好きな方も多いので、意見を います」と語る。 同店の辛麺は正統派宮崎流であり 北海道ではあまりなじみのない 北海道のお客さまは濃厚なラー

舗を増やしていきたいですね

るこんにゃく麺のほか、 手な人から本格的な辛党まで満足で 辛さは0~25倍まで。 ながら、辛さと麺を選べるのが特徴。 麺は辛麺のスタンダードであ 辛いものが苦 メンら

発的に人気が広がっており、今年2 こんにゃく麺。辛さの中に旨味と甘 九州を中心に東京、 れが宮崎県延岡市発祥の「辛麺」だ。 味が凝縮された三位一体の味わい―。 を加え、麺はツルツルと喉越しの良い 子、ニラ、ニンニク、ひき肉、 鶏ガラ醤油ベースのスープに唐辛 ついに北海道・ススキノに初上 度食べるとやみつきになる、 大阪などでも爆

同店をオープンした。 輔さんは宮崎県出身。 いとの思いで、専門店で修業した後 しんできた辛麺を北海道でも広めた 板前経験もあるオーナー 昔から慣れ親 0) Ш

案内する「さっぽろラーメンタク

イバーが乗客の好みのラーメン店へ

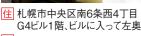
べ歩き、認定を受けたタクシードラ

また、同店は札幌のラー

メンを食

シー」の2019年参加店に登録す

を知ってもらって、今後は全道に店 ずは札幌の皆さんに辛麺のおいしさ 多くライバルもたくさんいます。 力を入れている。 るなど、目下札幌での認知度向上に 札幌はラーメン激戦区。 種 類 ま



011-562-7755

営 19:00~翌3:00

休 日曜日

https://www.instagram.com/ karamen.ichimon/

しさを求める人におすすめの 「うどん麺」の3種類 コシがありスープとよく絡 「中華

シメにもぴったりだ。 ターも多い。ススキノで飲んだ後の 味を変えながら通い詰めるリピ 特製味噌を混ぜ合わせたまろやかな 辛さが相性抜群の 豆乳辛麺」も人気メニュー。 このほか、さっぱりとした酸味と **一**ト マト辛麺」、 麺