

クラブ新鮮組

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>

今回の
お店

第135回

福の樹



海老じゃらし



白ごまトマト担々麺



薬膳カレー



店内の様子

ヘルシーだけど、ガッツリおいしい! 一杯にトマト3個分のリコピンが入った濃厚ラーメン

トマトのうま味が凝縮した、濃厚なスープのラーメンが味わえる「福の樹」。

オーナーの小原加奈さんは、もともとトマトが嫌いだったという。しかし、自身の病気をきっかけに食を見直した際、トマトには多くの栄養が含まれていることを知った。「トマトは加熱すると栄養価が高まるため、嫌いなトマトを温めて食べ続けました。そのおかげで私自身が健康になったので、もっと多くの人にトマトのすごさを知ってほしいと思い、健康にのびく食べられるラーメンを開発しました」と小原さんは語る。

同店のラーメンは、米こうじの効果でトマトの酸味を抑えているため、トマトが苦手な人でも食べられる。また、鶏ガラと野菜がベースのスープは、ショウガを煮出して薬膳ベースに仕上げており、食べると体の芯からぽかぽか温まる。同店一番人気の「海老じゃらし」は、3種類のエビを使用し、圧力鍋でじっくり煮出した濃厚なエビのスープとトマトクリームがぜいたくな味わいの一品だ。

麺を食べ終わった後のスープに「チーズonライス」を入れて、メはりゾットとして食べるのがおすすめ。

麺とはまた違ったおいしさが楽しめる。

「当店のラーメンを通じて、『ラーメン＝不健康』ではなく、おいしく健康に食べられるということを皆さまにお伝えしたいです。当店のラーメンは、化学調味料を一切使用していないため、スープも罪悪感なく飲み干していただけます。また、ビーガンやベジタリアンに対応したメニューもご用意しております。一般のお客さまはもちろん、食べ物に制限のあるお客さまでも来店しやすいように、今後もあり良いものを提供していきたいです」(小原オーナー)。

Information

住 札幌市中央区南4条西10丁目
南四条ユニハウス1階

TEL 011-511-3055

休 月曜

営【平日】11:30~15:00、17:00~21:00(L.O.20:30)
【土日・祝】11:30~21:00(L.O.20:30)

URL <http://www.fuku-noki.com/>



◆さっぽろ経済を見た方限定!◆

「チーズonライス」をサービス(2021年8月31日まで)

※こちらを切り取ってお持ちください。