

12月のお届け
北と南のラーメン対決!

札幌ラーメン吉山商店

〈焙煎ごま味噌味〉

札幌焙煎ごまみそ。味噌と練りごまの香ばしさが、豚骨ベースのスープを引き立てる濃厚みそラーメン。

写真はイメージです。



- 麺110g×2、スープ57g×2
●焙煎ごま味噌味
●中太ちぢれ麺
●常温90日
※原材料の一部に小麦を含む

VS

久留米モヒカンらーめん味壺屋

〈豚骨味〉

豚骨ラーメン発祥の地、久留米の行列名店。ラーメンはエンターテインメントだ!!一食に込めた想いをパフォーマンスと融合させ多くの笑顔を生み出していく。

写真はイメージです。



- 麺110g×2、スープ32g×2、菜みだれ10g×2
●豚骨味 ●ストレート細麺
●常温90日
※原材料の一部に小麦・卵を含む

頒布期間

平成29年12月〜平成30年2月まで

お申込締切日

平成29年11月10日(金)まで

全国ラーメン名店対決

頒布会

街の酒屋が、今年も全国の名店の味を再現した「全国ラーメン名店対決」3ヶ月の頒布会を企画しました。12月には北と南のラーメン対決、1月にはからつ風の北関東名店より、2月には東西ラーメン対決と称して各月4食分(各店2食入り)を3回に分けてお届けいたします。この機会に、ご自宅で全国の名店ラーメンの味を是非ご賞味ください。

各月2種ずつお届けします!

1月のお届け
からつ風の北関東名店より!

佐野ラーメン宝来軒〈醤油味〉

創業昭和5年佐野の老舗超有名店。昔ながらのあっさり醤油スープに不揃いな平細麺が絡む絶品。

写真はイメージです。



- 麺110g×2、スープ45g×2
●醤油味
●ちぢれ平麺
●常温90日
※原材料の一部に小麦を含む

VS

埼玉ラーメン頑者〈魚介醤油味〉

埼玉の超有名行列店がおくるコシの強い太麺、コクの深い魚介醤油のコラボレーション

写真はイメージです。



- 麺140g×2、スープ48g×2、魚粉1g×2
●魚介醤油味 ●ストレート太麺
●常温90日
※原材料の一部に小麦を含む

大阪ブラックラーメン

金久右衛門〈醤油味〉

大阪ブラックの先駆者。濃厚醤油が太麺と相性抜群!!それでいてまろやかな味わい。



- 麺130g×2、スープ36g×2
●醤油味 ●ストレート平太麺
●常温90日
※原材料の一部に小麦・卵・えびを含む

2月のお届け
東西ラーメン対決

VS

東京ラーメン ひるがお〈塩味〉

「せたが屋」の昼の顔。塩ラーメン専門店がおくる、不揃いの細麺がまろやかな塩スープに絡む究極の塩。



- 麺110g×2、スープ59g×2
●塩味 ●ウェーブ細麺
●常温90日
※原材料の一部に小麦・卵・乳を含む

※調理例写真は全てイメージです。

ラーメン頒布会お申込書

〒 -	取扱店名	
ご住所	都・道 府・県	
お名前	お申し込み口数	頒布会価格 本体価格 3,695円(税別)
電話番号		☐ 3,990円(税込)