

全国酒販協同組合連合会企画

頒布会

全国ラーメン名店対決

全国より人気店の味をご紹介!今回冬の企画では①とんこつ対決、②広島名店対決、③東北名店対決の三企画をご用意しました。
各月、月初に2商品ずつ3回に分けてお届け致します。
全国名店ラーメンの味を是非ご賞味下さい!!

12月のお届け!
とんこつ対決(横浜家系VS熊本)

豚骨三種に鶏ガラの甘味を最大限に生かし、
鶏油を浮かべた濃厚スープ。
伝統のコシのある太麺は正統派家系の証。
力と気合を込めた深いコクにける熱さを感じる
インパクト大、豚骨醤油極太の一杯。

横浜家系ラーメン「侍」VS 熊本ラーメン「好来」

熊本のみならず九州、全国へ名をとどろかせる
黒ラーメンの店「好来」。昭和33年(1958)創業の
熊本ラーメン有名老舗店である。

麺130g×2、スープ55g×2
●とんこつ醤油味●常温90日
●原料の一部に小麦を含む

麺110g×2、スープ27g×2
マー油8.5g×2
●とんこつ味●常温90日
●原料の一部に小麦を含む

写真はイメージです。

1月のお届け!
広島名店対決

すっきりした醤油味に背脂が入る。
独特のノドゴンあるちぢれ細麺との相性は抜群。
ご当地尾道を代表する有名店!

尾道ラーメン「味平」VS 広島中華そば「寿々女」

2015年春、地元人に惜しまれつつも閉店し
多くのファンを落涙させたかの名店「すずめ」の正統後継店が、
大々的な告知もせず、ひっそりと屋台時代の屋号で
復活したのが「寿々女」である。
店内にある「すずめ」当時の暖簾と井は継承の証。

麺110g×2、スープ46g×2
●醤油味●常温90日
●原料の一部に小麦、卵を含む

麺100g×2、スープ32g×2
●とんこつ醤油味●常温90日
●原料の一部に小麦を含む

写真はイメージです。

2月のお届け!
東北名店対決

煮干しの出汁がしっかりとしたシンプル中華そば。
出汁と醤油がうまく調和したスープにコシのある
細ちぢれ麺が絡む青森煮干しラーメンを代表する一杯。

青森ラーメン「つじ製麺所」VS 会津ラーメン「うえんで」

会津ラーメン独特の太麺に
豚骨醤油のスープが絶妙に絡みます。
福島ならではのコシのある、
のど越しの良いラーメンです。

麺110g×2、スープ35g×2
●醤油味●常温90日
●原料の一部に小麦を含む

麺110g×2、スープ29g×2
●醤油味●常温90日
●原料の一部に小麦を含む

写真はイメージです。

頒布期間 平成30年12月～平成31年2月まで お申込締切日 平成30年11月9日(金)まで

ラーメン頒布会お申込書

商品供給元:株式会社 久保田麺業 住所:香川県丸亀市綾歌町栗熊西1093-1

ご住所	〒 -	取り扱い店	
お名前		お申込口数	頒布会価格 本体価格 3,703円(税別)
電話番号		☐	3,999円(税込)