



こだわりの麺&スープに一新

誕生!! 新ラーメン 2013年10月22日(火)スタート!

芝のらーめん屋さん(株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 本店:千代田区二番町8-8 / www.7andi-fs.co.jp/shiba)では、醤油、味噌、しおの定番メニューを北海道産小麦を使用した麺やこだわりのスープに一新、2013年10月22日(火)より販売致します。

また、1日に必要な緑黄色野菜量の2/3以上が摂取できる「緑黄色野菜の美健麺」なども新たに販売致します。

【メニューご紹介】

北海道産小麦「ゆめちから」の内麦を100%使用した風味豊かな、歯ごたえのしっかりとした中細の生中華麺です



生中華麺

醤油ラーメン 640円

8種の素材を使用した贅沢なスープと、小麦の風味豊かな麺に、煮玉子、チャーシュー、厚切りメンマなどをトッピング。スープは、鶏・豚・いわし煮干・さば節・かつお節・昆布・ホタテ・海老を合わせ、奥深く香り豊かに仕上げました。シンプルながらも食べ応えのある醤油ラーメンです。



生中華麺

味噌ラーメン 790円

豚骨スープに練りゴマを加えた、濃厚でコクのある味噌ラーメン。北海道産の厳選した味噌のふくよかな香りが口の中に広がります。注文毎に炒める、もやし・キャベツ・にんじん・玉ねぎ・小松菜のシャキシャキとした食感もお楽しみ頂けます。



生中華麺

しお彩ラーメン 690円

モンゴル産岩塩から作った塩を使用したスープに、あおさ海苔、厚切りメンマ、チャーシューなどをトッピングした、磯の香り豊かなしおラーメン。スープには、かつお・さば節・野菜を使い、塩の旨みを引き出しました。口当たりまろやかな中にも旨みを感じる一杯です。



翡翠麺

緑黄色野菜の美健麺 890円

オレンジ色のスープに、パプリカ、かぼちゃなどをトッピングした色鮮やかな「ベジタブルヌードル」。麺はほうれん草を練り込んだ特製の翡翠麺。スープはあさり、ホタテ、昆布の出汁をベースに、にんじんを加えた魚介の風味と野菜の旨みが融合した奥深い味わい。1日に必要な緑黄色野菜量の2/3以上が摂取できます。

※表記の価格は全て税込価格でございます。

※一部店舗では、取り扱いがない場合がございます。

以上

■ ■ 芝のらーめん屋さんホームページ <http://www.7andi-fs.co.jp/shiba> ■ ■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** PR・SP

〒131-0041 東京都墨田区八広一丁目25番12号 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-5655-6506 FAX. 03-5655-6709