

2023年12月8日

昆布のうま味がたまらない！“昆布水つけ麺”を引き連れて

「麺屋 ふたたび」が NEW OPEN!

このたび、ラーメン店では当社初となる市中店舗として、今流行の“昆布水つけ麺”が美味しく食べられる「麺屋 ふたたび」を、12月13日(水)オープンいたします。



- 所在地：名古屋市中区金山3丁目13-16 中央線古渡高架下
- 営業時間：11:00～14:00 / 17:00～23:00 (スープが無くなり次第終了)
- 定休日：日曜日 ■ 座席数：10席 (カウンターのみ)
- 電話番号：052-684-7111

お店の想い ～昔ながら(過去)と流行(現代)を紡ぎあい、新たな一杯(未来)を創造する～

Old New Future (オールド ニュー フューチャー)

昔から変わらないものを大切にしながら、新しいものを積極的に取り入れて、常に進化し続けていきたいという想いのもと、毎日ラーメンをご提供いたします。

商品紹介



昆布水つけ麺 1,000円

昆布のうま味が染み込んだトロトロの昆布水に浸かった今話題のつけ麺。小麦を感じられる全粒粉を使用した平打ち麺、昆布水の風味、キレのあるつけ汁が融合し、味のハーモニーを奏でていきます。まずは添えられた藻塩をふりかけ麺を堪能、その後はつけ汁で、食べ進めると昆布水とともに味の絶妙な変化が楽しめます。食べ終えた後は昆布水をスープ割りでお楽しみいただけます。



醤油らーめん 900円

どこか懐かしさとちょっぴりモダンな風味を感じられる1杯。鶏・豚と魚介系を合わせたうま味がしっかり感じられるスープに中細ストレート麺が良く絡みます。鶏油、ネギ油の香りも良く、バラ、豚肩ロースの2種類のチャーシュー、揚げネギをトッピングしました。

【ニュースリリースに関するお問い合わせ先】

ジェイアール東海フードサービス株式会社

■ 広報担当：【渡辺】watanabe@jrt-food-service.co.jp 【須藤】tsudo@jrt-food-service.co.jp

【矢島】y.yajima@jrt-food-service.co.jp

■ 電話：052-587-1867

■ 会社HP：<https://www.jrt-food-service.co.jp>

※価格はすべて税込表示となります。※画像はイメージです。内容は予告なく変更となる場合もございます。