

◆メニュー情報◆ NEWS LETTER

2018年3月吉日

看板メニュー「めんたい煮こみつけ麺」がさらに進化！



「元祖めんたい煮こみつけ麺」（所在地：東京都豊島区南池袋）では、3月19日（月）より店名にもなっている看板メニュー「めんたい煮こみつけ麺」の辛味だれの提供方法を一新し、つけ汁本来の美味しさをより味わっていただけるようになりました。

これまで当店こだわりの辛味だれは、お客様のご要望にあわせた量をつけ汁に混ぜ込んでご提供しておりました。今後はお選びいただいた量の辛味だれを揚げ麩にのせてご提供いたします。

「つけ汁本来の美味しさ」と「辛味だれの旨味」の両方をおたのしみいただける方法を試行錯誤を重ねた結果、「揚げ麩のうえにのせる」方法にたどり着きました。揚げ麩は、時間の経過とともに食感の変化もたのむことができる食材です。蓋を開けて、まずひとくち揚げ麩を口に含めばサクとした食感。食べ進めるうちに、しっとりとした食感がたのしめる逸品です。また、揚げ麩が新たに加わることで、揚げ麩独特の香ばしさやあぶらの旨味が増し、より風味豊かなつけ汁へと変化しました。

当店は「めんたい煮こみつけ麺」一品に絞ってご提供している明太子を使用したつけ麺専門店です。当店のこだわりの詰まった一杯をぜひご賞味ください。今後も明太子の真髄を追求し、より美味しい明太子を使用したつけ麺の食べ方を提案し続けて参ります。

本件に関する問い合わせ

元祖めんたい煮こみつけ麺 PR広報部 水野
(TEL)080-8951-8007 (MAIL)mizuno@mentaitsukemen.jp
※ご試食も承ります。ご希望の方はお気軽にご相談ください。