

ラーメン 松壺家

厳選食材

こだわりの食材
Selected material



濃厚湯頭

湯頭就是拉麵的靈魂，也是專業日本拉麵師最注重的環節。本店的湯頭，是店主從創業時期，經過不斷的改良，創新而研製而成。用最新鮮的豬骨頭所熬制出的原汁原味，濃厚而沒有肉腥味。本店湯頭在嚴格管理的工廠，由專業技師經過20小時以上的嚴格監控下生產制作而成，質量保證，獨一無二。

深みのある本格豚骨スープ

スープはラーメンの命。それこそがラーメン職人のこだわりの証。創業時より店主の「味」への飽くなき追求によって改良改善を重ねてきた自信の豚骨スープです。素材本来の風味を出すために、新鮮な日本産豚の生骨100%で丁寧に炊き上げました。濃厚なのに臭みのないそのスープは、徹底的な下処理と昼夜20時間以上職人の厳格な管理のもとでしか生まれない、唯一無二の絶品スープ。

Rich Tonkotsu soup

Soup is the soul of the whole ramen. After the owner's non-stopping working on constant seeking the true 「Taste」 several years, he found out a broth recipe with 100% fresh pork bone finally. Thorough treatment with over 20 hour strictly management under professional craftsman, here is the one and only soup we offer.



麥香麵

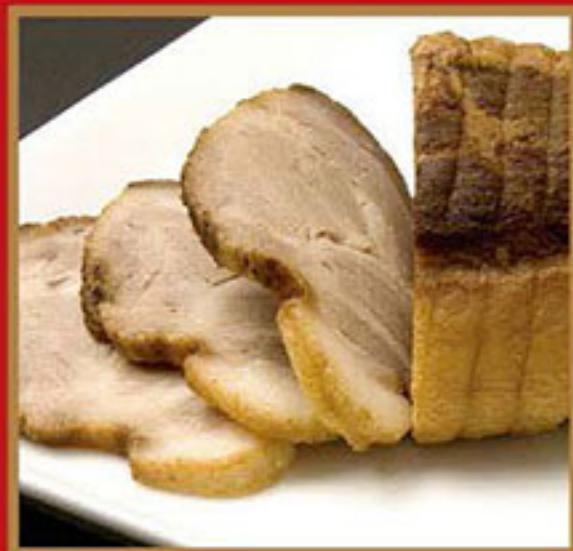
麥香麵本店使用的麵條，是由7名專業人員，在超過1000種以上的產品中，經過含水率等各種測試，最終嚴選出的3種麵條。不僅麥香飄逸，還將帶給你從沒有過的清爽的口感。

小麦の風味を閉じ込めた中太麺

1000種類以上ある小麦粉から3種に選定し、ブレンド比、加水率などにこだわり7人の職人チェックから生み出される究極の中太麺。しっかりとした歯ごたえの中にも、つるみともっちり感を味わえます。

Noodle Filled with wheat flavor

7 professors select only 3 types of noodle from over 1000 brands, by considering from hydrolysis rate, hardness, quality, to offer you a chewy but wonderful taste.



特製叉燒

利用松壺家秘製配方所調味的叉燒，經過精心的選材，細緻的調味。層層工序下所制造出的獨特味道，絕對能夠讓你欲罷不能。

ジューシーな特製チャーシュー

チャーシューでしっかりとした味付けのチャーシューは創業以来守り続けている松壺家秘伝のタレを使用しています。素材はもちろん味付けにもこだわっています。一度食べたら、病み付きになること請け合い。

Juicy roast pork

Seasoned with Matsuichiya's secret recipe which keeping the excellent taste from the brand established. Just be careful to get addicted having it.

