

# 長与 よかとこ めぐり

2022 No.11

元気な西そのぎ  
商工会のお店を  
紹介します



▲代表取締役 安達 純一さん



▲オシャレで広々とした明るい店内

▼ジェノベーゼソース使用  
バジルラーメン



## 自家製麺

### 無化調豚骨スープと



▲コクうま豚骨煮卵ラーメン



まなび野2丁目32-1  
(マックスバリュ長与店敷地内)  
☎887-2988  
営業時間: 11時~15時  
17時~21時  
(金・土22時)  
定休日: 不定休



Instagram ▶

## 本格豚骨ラーメン専門店 安達製麺所

代表 安達純一さん  
まだオープンして一年すご  
しなので、もっとたくさん的人に知つてもらつてうち  
のラーメンを食べてもらいたいです。お客様の要望に  
より昨年6月に終了していた「アラビアータラーメ  
ン」が復活し大変好評です。毎日おいしい豚骨ラーメ  
ンを準備して、みなさまのご来店を心よりお待ちして  
います。

人気メニューのコクうま豚骨煮卵ラーメンや自家製  
のジェノベーゼソースを使用したグリーンのスープが  
特徴的なバジルラーメンはおすすめです。  
豚頭、ゲンコツを炊き上げたスッキリ豚骨スープ  
と、さらに豚足を追加して炊き上げたコラーゲンたっ  
ぷりの濃厚なコクうま豚骨スープ。どちらもキレと濃  
度を追求しており、麺はその2種類のスープとの絡み  
を意識し、平打ちのウェーブタイプの自家製麺を毎日  
作っています。

2021年12月にオープンした「安達製麺所」。化  
学調味料や油を一切使わない豚骨スープで小さなお子  
様からご年配の方まで安心して食べていただける本格  
的な豚骨ラーメンを提供しています。