



▲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

無化調豚骨スープと

自家製麺



▲コクうま豚骨煮卵ラーメン



▲スープによく絡む自家製麺

今月のお店

本格豚骨ラーメン専門店 安達製麺所



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 ▶

代表 安達純一さん
まだオープンして一年すこしなので、もっとたくさんの人に知ってもらっ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おります。

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。

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。
豚頭、ゲンコツを炊き上げたスツキリ豚骨スープと、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、平打ちのウエーブタイプの自家製麺を毎日作っています。