

はまみち一押しのお店を紹介!

みちめし

Report

13

noodle shop nanairo

最寄りIC 岩沼IC

お話ししてくれるのは…

noodle shop nanairo 店主

たかはし つかさ

高橋 司さん

現状に満足せず、日々
ブラッシュアップして
いいものを
提供し続けて
いきたいです。



貝だし 塩 全部乗せ 1,000円(税込)

麺は自家製で全粒粉入りの細ストレート麺。鶏と豚チャーシューと味玉入り。

ハマグリの旨味がたっぷりな
極上の貝だしラーメン

宮城県内屈指の人気店「noodle shop arakawa」の姉妹店である「noodle shop nanairo」が扱う食材は「貝」。濃厚な旨味で知られる三重県桑名産の「ハマグリ」をメインに、しじみ、ムール貝を使い、鶏ガラとのWスープで提供。香味油は、スープで使った貝の身を外し、油で炊き上げ、貝の最後の一滴まで旨味に活かしている。

おすすめは「貝だし塩」。黄金色のスープは、貝の旨みを濃厚に感じながらも、後からほんのり感じる苦味が心地よい。「ラーメンといえば麺を食べるのがメインですが、当店はスープを飲むためのラーメン」と言われます」と高橋さん。貝の濃密な味をぜひ堪能してもらいたい一杯だ。

noodle shop nanairo

〒 岩沼市末広1-2-11

営業 11:00~15:00、17:30~20:00

休 月曜

☎ 050-8887-2570

