

日本一^{*}に輝いたラーメンの名店と、 **発酵そみファ**が驚愕のコラボ！

麺屋宗

×



期間・数量限定！

2022年5月15日（日）

～6月30日（木）

昼・夜 各20食限定

（1号・2号合計）

業界初！？
味変ラーメン



#味変ラーメン1号（醤油そみファ）

鶏清湯と魚介を合わせたWスープの醤油ラーメンが、そみファ玉1号を溶かすことにより、背脂コク旨味噌ラーメンへと変化します。一口で感じる次元の異なる旨さは、味変の認識を新たな境地へと誘います。



#味変ラーメン2号（旨辛そみファ）

旨辛らぁ麺のスープをベースに、数種類の唐辛子と豆板醤を特別に配合。そみファ玉2号を溶かす分量により、辛味の変化を楽しめます。まろやかさとコクと旨みが増すので、激あう井との相性も抜群です。(by飲食トレンドリサーチャー 山口えりこ氏)

Yahoo!記事で
特集されました！



（ラーメンライター 井手隊長）



塩分ゼロの大豆発酵食品 **発酵そみファ** とは…

味噌屋さんが伝統的な味噌の造り方に工夫を加え、国産大豆・お米・麹菌を使って、食塩を使用せずに丁寧に発酵・熟成させて造った新たな伝統食品です。

店舗は
こちら！

麺屋宗 高田馬場本店

住所：東京都新宿区高田馬場1-4-21 サンパークマンション高田馬場B102

TEL：03-5876-7640

営業時間：11:00～ 21:00 ※食材無くなり次第終了 定休日：なし

※…東京Walkerラーメングランプリ2年連続、塩ラーメンランキング日本一獲得など数多く受賞。
メディアにも多数掲載履歴あり。



麺屋宗HP

全農

株式会社 全農ビジネスサポート