

和のこだわりを存分に活かした 「幸福のラーメン」



シンプルな
醤油、とんこ
つから魚介や
貝スープなど、
毎年新ジャンルが
登場し、常に盛り
上がりを見せる
ラーメン業

の「うまい鶏白湯らーめん(並830円)」写真
は、徳島県産阿波尾鶏や熊
本県牛深産のサバ節などを
じっくり煮込んだ魚介醤油
スープが絶妙の一杯。泡立
てたスープがより旨味を引
き出している。

そしてもう一つの看板メ

「うまい麺には福来たる」
西大橋店

界だが、新たなブ
ームを予感させる新店
「うまい麺には福来
たる」が大阪市西区・
西大橋に登場した。

同店の名物は和食
の世界で培った経験
を活かし、試行錯誤
を重ねたこだわりの
スープ。看板メニュ

ニューが「うまい鯛塩らー
めん(同800円)。愛媛県
宇和島産のブランド養殖マ
ダイ「鯛一郎くん」と玄海灘
の「の塩」を使用し、あっ
さりながらコクの深いスー
プに仕上げた。トッピング
にも鯛一郎クンのソテーを
ぜいたくに盛りつけている
のがうれしい。とんこ
だわりぬいた至高の一杯を
堪能してみたいかが。

また同店の2号店が西中
島(淀川区西中島5の9の
2)にもあり、こちらも人気
となっている。

◆うまい麺には福来たる
西大橋店◆
大阪市西区新町1の33の
15

営業時間…11時～15時、
18時～22時(ラストオーダー
は閉店20分前)。不定休。