

【三田製麺所のこだわり】



三田製麺所のこだわりは、麺の旨さを追求した一杯をお客様にお届けすることです。当社自慢の香り豊かな麺には他にあまり見慣れない石臼を採用した「石臼挽きブレンド」の専用小麦を使用しております。更に噛みしめるたびに、小麦の旨さともっちりとした食感が味わえるこだわりの「極太角ストレート麺（12番）」に仕上げました。

そして麺に合わせるつけ汁は、動物系・植物系・魚介系の旨みが詰まった、三位一体出汁ベースの「とろ旨つけ汁」です。濃厚なのに食べやすい、その訳はさまざまな魚介節を丁寧に濾す技が脂系ではない、さっぱりとしたとろみを実現しており、香り豊かな麺が際立つように仕上げております。

三田製麺所は、2008年に東京港区の三田の地に第1号店をオープン。都内を中心に東日本21店舗、西日本8店舗を展開。2018年11月には、なんばCITY店・イオンモール津南店・イオンモールナゴヤドーム前店と立て続けに3店舗OPEN。これにより国内店舗の数は32となります。

■メニュー内容(税込)

- ・つけ麺 並・中・大 …760円(特大は100円UP)
- ・辛つけ麺 並・中・大 …820円(特大は100円UP)

- ・鶏唐揚げ(5個)…470円
- ・鶏唐揚げ(3個)…300円
- ・餃子(6個)…330円

- ・生ビール(中)…480円
- ・瓶ビール(中瓶)…550円
- ・ハイボール…400円
- ・レモンハイ…400円
- ・ウーロンハイ…400円

※つけ麺以外のメニューは店舗により異なります。