

【商品ラインナップ詳細】

・味噌ラーメン

どさん子看板の味噌ラーメンのネーミングには、「丹念に味噌を練る」「50 年間練り続ける」という意味を込めて“練”の文字を使いました。また、リピーターを飽きさせない「赤練」と「白練」の味噌二本柱のラインナップ。

どさん子味噌 赤練（あかねり）

ガツンと記憶に残る、どさん子王道の男性的な味噌ラーメン

赤練は、こってりと濃厚でコクが深く、「ガツンと記憶に残る男性的な味噌ラーメン」がコンセプト。

味噌ダレは、北海道 岩田醸造製の赤味噌「紅一点」をベースに 10 種類の調味料を加えたどさん子伝統の「スーパー10」に、さらに複雑な奥行を持たせるため数種類の味噌をブレンド。隠し味でほんのり後引くワインとフルーツを加えました。和ダシを基調に、味噌ダレと合わせることでより濃厚な味わいを演出。麺はオリジナル極太ちぢれ麺を合わせ、濃厚なスープと一緒に啜った時のより強い存在感を出しました。

具材の特徴は“山椒挽肉”。ラーメン定番のチャーシューではなく香辛料の役目も担うこの山椒挽肉を合わせることで、食べ進む過程での味の変化が楽しめます。麺を食べ終わった後も、ピリリと効いた山椒挽肉が入ったスープを思わず追いたくなる仕掛けです。



予定価格 780 円（税込）

どさん子味噌 白練（しろねり）

やさしくまろやかだけどコクがある。トレンドを感じさせる女性的な味噌ラーメン

白練は、ほんのり甘口でやさしくまろやかな「女性好みのやさしい味噌ラーメン」がコンセプト。

味噌ダレは、米がベースの数種類の白味噌に蜂蜜を練りこみ、くどくない自然な甘みを出しました。豚骨白湯と和ダシのスープに合わせると、一見サラリとしたスープのように見えますが、一口啜ると味噌の風味がふんわりと広がり、ほんのりした甘味とともに奥深い旨みが味わえます。

麺はやさしくまろやかなスープに合わせて中太ストレート。すると滑らかな喉越しで、スープとともに啜るともう一口と追いかけたくなるクセになる食感。

具材は、赤練と同様に山椒挽肉を合わせ、食べ進む中での“味変”を楽しんでいただけます。



予定価格 780 円（税込）

商品イメージ(実際の提供商品とは若干異なる場合がございます)

どさん子味噌 金練 (きんねり)

北海道産 100%生味噌を使用した芳醇な香りの味噌ラーメン

金練は、北海道 岩田醸造製の『100%北海道産の生みそ』を使用し、複数の秘伝のス調味料を加え、隠し味でほんのり後引くワインとフルーツを加えました。和ダシを基調に、味噌ダレと合わせることで味噌本来の味わいを追及致しました。麺はオリジナル極太ちぢれ麺を合わせ、濃厚なスープと一緒に啜り食べるほどに味噌の芳醇な香りが口の中に広がる1杯です。具材の特徴は特製味噌を塗り炙ったチャーシューです。味噌を炙ることにより香ばしい風味をプラスすることによって、生みその風味を殺さずにバランスのとれた味わいを演出しています。



予定価格 880 円 (税込)

主要商品概要(2)

・創業店「餃子飯店つたや」を冠したラーメン

「どさん子」のルーツは今から遡ること 53 年前、昭和 36 年創業の「餃子飯店つたや」に端を発します。その歴史をメニューの中で表現、看板の味噌を引き立てる醤油ラーメンと塩ラーメンは当時の屋号を冠したノスタルジックな味わいに仕上げました。

元祖どさん子 味噌ラーメン

どさん子といえば！ひき肉ともやしのアツアツ味噌ラーメン

元祖どさん子味噌ラーメンは、どさん子創業当時の作り方である、中華鍋でひき肉ともやしを炒めたアツアツのスープが特徴です。

北海道 岩田醸造和の赤味噌「紅一点」をベースに 10 種類の調味料を加えたどさん子伝統の「スーパー10」を使用し、和ダシと豚骨を合わせたスープは、昔ながらのどさん子味噌ラーメンを再現。麺はオリジナル極太ちぢれ麺を合わせました。

“あの頃のどさん子の味”を今流にブラッシュアップしてピンテージ感を演出した自信の味噌ラーメンです。



予定価格 680 円 (税込)

つたや中華 正油

昭和 36 年ルーツの味をイメージさせるノスタルジックな中華そば

醤油ラーメンは、どさん子創業当時の表記を踏襲し敢えて「正油」と表記。“中華そば”定番のチャーシュー、メンマ、白ネギ、のりの具材が、昭和 30 年代の昔懐かしい正統中華そばのイメージをふくらませます。和ダシのスープに濃口醤油を合わせたスープは、さっぱりしながらも奥深い旨みを感じる繊細な味わい。麺は中太ストレート麺を合わせました。

“あの頃の味”を今流にブラッシュアップしてビンテージ感を演出した自信の醤油ラーメンです。



予定価格 680 円 (税込)

つたや中華 塩バター

ノスタルジックの中に“今”を感じる懐かしいけど新しい塩ラーメン
味噌に続くどさん子の定番メニューの塩バター。リブランディングに伴い「つたや中華」のコンセプトのもと、麺、スープ、具材とも大きく装いを变えてデビューします。

豚骨と魚介をベースとしたスープに中太ストレート麺を合わせ、素材の味をダイレクトに味わえる塩ラーメンならではの特徴を生かしました。若干白濁したスープは一見濃厚に見えますが、麺を啜り込むほどに豚骨と魚介の風味が広がり、後味はさっぱり。ポイントはオリジナル特製バター。無塩バターにパセリと柚子を練りこみ、食べ進んでスープに溶け込んでいくに従って、刻々と変わる味の変化が楽しめます。

味噌だけでなく、これを目当てにファンが付きそうな、懐かしいけど新しい塩ラーメンです。



予定価格 680 円 (税込)

商品イメージ(実際の提供商品とは若干異なる場合がございます)