

お取り寄せ 佐野ラーメン

青竹打ち 佐野45秒生ラーメン

**青竹打ち麺はつるり印
茹で時間わずか45秒**

「青竹打ちラーメン」とは、延竹の弾力と「デコ」の応用で麺をきず製麺法で、中国広東省より伝来しました。麺の中に気泡(空腔)が多く残るため、火の通りが早く45秒で茹で上がります。気泡がクッションにある麺の表面はさらかく、芯は固さのある美味いラーメンです。空氣が美味しさを作るのは「寿司」におにぎり・厚焼き卵と同じです。

**テレビで紹介された
水でつくったラーメン**

「つぎ佐野ラーメンは全て「青竹打ち」製法。水分が多いほど麺は美味しくなるもの。機械では水分が多い麺を製造することはできません。「青竹打ち」だからこそ、50%近くの水分が入った麺を打ちながら延ばすことができ、水の分子と粉の粒子が密接に結合した「コシ」の強い美味しい麺ができるのです。」

鋭い切れ味の包丁で切ること、麺の角がひと立ち、舌触りの良い麺になります。さらにその麺を手揉みで経らせ、縮れ麺を作ります。自家製青竹打ち生麺と、最後の一滴まで飲みたいラーメンです。どうぞ是非ご試食ください。謝謝。

●「青竹打ち」ラーメンとは、延竹の弾力と「デコ」の応用で麺をきず製麺法で、中国広東省より伝来しました。麺の中に気泡(空腔)が多く残るため、火の通りが早く45秒で茹で上がります。気泡がクッションにある麺の表面はさらかく、芯は固さのある美味いラーメンです。空氣が美味しさを作るのは「寿司」におにぎり・厚焼き卵と同じです。

WEB注文はこちら

送料・手数料込み価格	4食セット (麺4玉・湯スープ付)	2,300円 (税込)
	お得な8食セット (麺8玉・湯スープ付)	3,800円 (税込)

0120-014-261

【受付時間】9時～18時 (日・祝休み)

メール: info@sanoramamen.com

【申込番号】さいたま報知0323係

※広告有効期限:4月10日(木)まで

佐野ラーメン本舗

〒327-0022 栃木県佐野市高砂町2863
http://www.sanoramamen.com/index.html

★テレビで紹介されました★
「名水百選」の水で製造した
本物の佐野ラーメン

中絶は非常に危険！
必ず専門家に相談してください。
副作用もいろいろあります。

青竹打ち麺を打っています。

麺の中に気泡が多くなります。

日本地図に佐野ラーメンの産地を示しています。

おいしいラーメンを食べています。

佐野に「青竹打ち」ラーメンがあります。