



●正油ラーメン

●塩ラーメン



**釧路ラーメン**

「釧路にはスープの素材はあっても、それを活かす麺がなかった。これが細ちぢれ麺誕生の理由」釧路の気候も手伝って、さらに添加物・かん水の入らない生麺が支持を得た。「これじゃなきゃいけなかった理由が、その土地ごとにちゃんとある。ラーメンはまさにその土地の文化」。ラーメンに隠された物語を知ること、おいしさのエッセンス。縮れ感を出すためにかなり強めに揉む。「いい麺は弾力性があるから、このくらいは何でもないです」。

**■取扱品目**

正油ラーメン、塩ラーメン等

**毎日食べてもあきない味～釧路ラーメン～**

当店は昭和初期から続く釧路ラーメンの味を守ってお店です。老舗というべき「銀水」で20年修行し独立した後、釧路ラーメンの本流を継承する自負を持って調理場に立つ毎日。釧路ラーメンはスープはさっぱりとしてメンは細メンのちぢれ麺が特徴です。当店では削りぶしをベースに鳥ガラと玉ネギを加え、シンプルに仕上げしており、化学調味料は仕込みの段階では一切使用しておりません。メンは当店オリジナルの特注の細ちぢれ麺を使用しております。毎日食べてもあきない味！是非一度ご賞味ください。



有限会社 河むら  
代表取締役 河村 哲也  
〒085-0014 北海道釧路市末広町5丁目2番  
TEL・FAX:0154-24-5334

■ホームページ <http://ramen-kawamura946.ftw.jp>

■Eメール -

商談担当者 河村 哲也

※出店条件等につきましては、別途協議させていただきます。