



あさりラーメン with 四代目がんこラーメン (鶏白湯しお)

「鶏白湯しお」を使ったあさりラーメン。鶏白湯スープとあさりの風味が溶け合ったボンゴレビアンコ風の塩ラーメンです。蒸し焼きにしたあさりとレモン、バターをトッピングしていただきます。

那須らーめん 「四代目がんこラーメン」

おいしい水と粉が決め手。
毎日食べたい、定番の味。

ソフトな弾力性と切れ味の良さが特徴の那須らーめん「四代目がんこラーメン」。那須連山の麓のおいしい湧水と厳選された粉で作られられました。オリジナルのスープがよく絡む細麺で、つるりとしたのどごしの良さが特徴。毎日でも食べたいラーメンです。



BRAND ITEM DETAIL
「兄貴味噌、弟醤油で俺は塩」をキャッチフレーズに「鶏がらしょうゆ」「とんこつ味噌」「鶏白湯しお」の3種類で展開。いずれもさっぱりといただける味わいの生タイプ麺です。



王道の支那そば with 野州支那そば

多くの人の記憶に残る、昭和の味。流行りのラーメンとは違い、いつの時代も、誰が食べてもおいしいのが支那そばです。そんな支那そばだからこそ、奇をてらわず定番具材のチャーシュー、メンマ、ネギ、ナルトとともに、シンプルに。

野州支那そば

記憶の中にある、支那そばの味を再現。
小麦香る、懐かしの味。

ゆで時間はわずか2分。「野州支那そば」は手軽に楽しめる本格的な支那そば。懐かしい昔ながらの支那そばの味を再現した、小麦の香り高い乾麺です。粉と水の配合率をデリケートに調整することによってできた細くのごしの良い麺は、煮干しをベースにカツオでコクを出したスープにぴったり。大正8年の創業以来、地元産の小麦粉にこだわり、今なおそれを守り続ける製麺所の老舗の味わいです。



BRAND ITEM DETAIL
「おいしい支那そばを作って欲しい」という声から生まれた「野州支那そば」。細縮れ麺の軽やかなのどごしとあっさりながらもコク深いスープが特徴です。ゆで時間が短いので、食べたい時にさっと作れるのも魅力。



那須野秋そば

その味、その香り。
農家の情熱と匠の技が作る、逸品そば。

那須連山を見上げる那須野ヶ原の大地で生まれ育った「那須野秋そば」は、香り高く、上品な甘みのある厳選された玄そばを使った商品の総称。生そばをはじめ、二八乾そば、そば粉など、どれも本来の風味が生きた味わいです。石臼挽き、手打ちと、手仕事にこだわり続けた、本格的な匠のそばです。

そばとだいの皮のかき揚げ with 那須野秋そば

厚めにむいた塩原だいの皮とにんじんを拍子木切りにしてさっくりとかき揚げに。軽い食感が深いそばの味わいを引き立てます。温かい天ぷらそばにしてもおいしいひと品。



BRAND ITEM DETAIL
江戸時代、会津から持ち込まれたそばの実によってその栽培が盛んになったという高林地区。当時と同じ品種の発見以来、地元農家9名が60ヘクタールの畑でそばづくりをしています。那須野秋そばは、粉挽き、手打ちが命。農家の情熱と熟練のそば職人による傑作です。



洋野菜のカラフル ベジタンメン with 野州タンメン

オリーブオイルとにんにくでソテーしたパプリカ、アスパラガスとインゲンをのせたホットサラダ感覚で食べたいタンメン。色とりどりの野菜も美しい、ちょっとイタリアンな一杯です。お好みでレモンをかけても。

野州タンメン

野菜たっぷりおいしい！
濃いめスープで味わう本格タンメン。

「野州支那そば」の姉妹品。細くのごしの良さが特徴の麺はそのままに、たっぷりの野菜と合わせても負けないよう、スープを少し濃いめにしました。「野州支那そば」同様、小麦の香りが芳しい塩味のタンメンです。こちらもゆで時間2分という手軽さ。野菜をしっかり食べたい時におすすめです。



BRAND ITEM DETAIL
県産小麦のタマイズミを使用した「野州支那そば」の麺の美味しさはそのままに、スープに変化をつけた「野州タンメン」。「地元野菜をたくさん食べて欲しい」という願いとともに作られました。