



高知県土佐清水市の

高級 宗田節と

宗田ジャージャーを使用

宗田節ラーメン



宗田節とは、マルソウダ（高知県ではめじかと呼ぶ）から作る節のこと。

本鰹に比べ魚体が小さく、血合は多く、深いコクと香りが特徴。

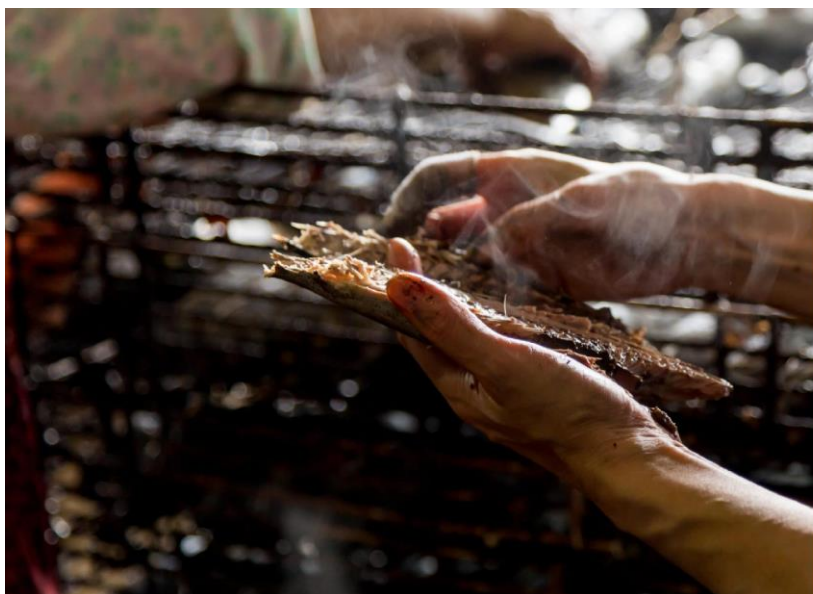
昔からプロの料理人に親しまれている高級節です。

当レストランでは、その高級節を使って、コクと風味をラーメンに落とし込みました。

是非、食べる前にソウダ節の風味豊かな香りを味わって下さい。



980 円 (税込)



味・こく・香り
秘伝
宗田節

創業昭和10年
この節、主役級 (有)ヤマア

宗田節製造.



八十余年

日本一の宗田節の産地高知県土佐清水

太平洋に面し黒潮がぶつかる土佐清水市は、

日本有数のソウダガツオ(メジカ)の産地です。

全国シェアの 70%

