

～すべて手作り。野菜は自家製も～

手打ちラーメン田島

行田市埼玉4607

048-559-4253

「すべて手作り」にこだわっている田島さん。チャーシューメンは、自家製の手打ち麺でかん水をほとんど使わないため、かん水独特のにおいはなく、もちもちとした歯ごたえと、なめらかな舌触りが特長です。じっくりと煮込んだ柔らかいチャーシューに、スープは魚を中心とした国産の厳選した材料を使い、あっさりしていながら、飽きのこない和風な仕上がりとなっています。併せて「フライ」をセットにして食べます。創業から変わらない作り方で、なつかしい味と評判です。常連客の根強い人気を誇る「もつ煮定食」。国産の良質な豚モツを創業時から使っている味噌で長時間煮ており、ご飯が進みます。また、野菜は、畑から採れた自家製と、近隣の農家が栽培している物を使っており、甘みがあります。

