

越後秘蔵麺 無尽蔵 しながわ家

【アレア品川1F】
03-6718-1733無尽蔵の詳しい
情報はこちら

米糀香る越後みその「新潟らーめん」 さらにパワーアップして、美味しさ無尽蔵！

丸大豆由来の新潟醤油のうまみ、米糀が香る越後みその豊かな味わい。
地元の素材の味を活かして、さらに美味しくなったらーめんをお楽しみください！

Service

越後秘蔵麺 無尽蔵 しながわ家
海浜店長

新潟らーめん無尽蔵 しながわ家 について

『越後秘蔵麺 無尽蔵』は、『新潟らーめん 無尽蔵』として6/1よりメニューを一新し、さらに美味しくパワーアップしました。柿渋を練り込んだ特製麺の美味しさはそのままに、地元新潟の素材を活かしたこだわりのスープを開発し、いっそう個性と魅力溢れるらーめんにブラッシュアップされたと感じています。

無尽蔵のらーめんは、他では味わえない「特許取得」の不思議な麺。新潟特産「おけさ柿」の柿渋ポリフェノールを麺に練り込むことで、ツルツルもちもちでコシのある食感を実現しました。新たな定番メニューとなった「特選 新潟米糀みそらーめん」には、昭和15年より80年以上に渡って醸造一筋に歩む「山崎醸造」と共

同開発した、オリジナルの越後みそを使用しています。華やかな発酵・熟成の香りと深く豊かな味わいが特徴で、大豆のコクと米糀の甘みがすっきりと調和した飽きのこない美味しさです。人気の「新潟醤油ラーメン」には、清らかな水と肥沃な大地から生まれた伝統の「新潟醤油」を使い、丸大豆の旨味と濃厚な香りが素材の味を引き立てます。

品川の地で本格的な新潟らーめんの味を堪能できるところが、当店の魅力ではないかと思っております。艶やかなコシのある柿渋麺と素材の旨みを凝縮したこだわりのスープを、より多くのお客様に楽しんでもらえるよう、今後も一生懸命に努めてまいります。

Voice

お客様への想い

おすすめのメニューは、やはり「特選 新潟米糀みそらーめん」です。みそらーめんには【赤】と【白】の2種類があり、【赤】の方は赤みそと米糀みそをブレンドした濃厚な味わい、【白】は米糀みそに豆乳を合わせたまろやかな味わいが特徴です。どちらにも新潟名産の歴史あるソウルフード「栃尾の油揚げ」をトッピングしています。サクサクとした分厚い栃尾揚げに、濃厚なみそスープをジュワッと吸わせていただくと絶品です。その他、季節に合わせた期間限定のメニューもご用意しております。ぜひ当店に足を運んで、皆様のお気に入りの一杯を探してみてください！

つるつとコシのある無尽蔵の麺は、新潟が誇る柿渋抽出技術によって生まれたもの。新潟の愛が込められたらーめんなんです。

店長の
オススメ
新潟米糀
みそらーめん♪

麺・スープ・トッピングまで新潟の美味しい素材を使ったこだわりのらーめんは、食感よし、香りよし、旨みたっぷり！

