

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
こちらから！

醗酵と出汁のうまみが沁みわたる！ 「和の感動」を込めた無尽蔵の新らーめん

無尽蔵のらーめんが、このたび大幅にリニューアルしました。
五臓六腑に沁みわたる“日本の味”を生かしたスープをどうぞご堪能あれ！

Service

店舗運営部
武山マネージャー

新潟らーめん無尽蔵 しながわ家 について

いつも無尽蔵のらーめんをお楽しみいただきありがとうございます！ 本年10月より無尽蔵はメニューを一新し、さらに進化したらーめんが誕生しました。人気の新潟みそと新潟しょうゆはそのままだに、新たな看板メニューとなる「貝出汁味噌」「あご出汁醤油」「貝出汁塩」の3本を軸に展開。リニューアルのきっかけは、“伝統的な越後みその美味しさをどのようにしたら最も引き出せるだろう”、という問いでした。味噌と最高の相性を追求し、最終的にたどり着いたのが“あさりの貝出汁”です。味噌の奥深いうまみとあさりの繊細な鹹味の掛け算で、心と体にじんわり沁みわたる風味豊かな一杯

が完成しました。一口すれば、「日本に生まれてよかった！」と言っていけるような味に仕上がったのではないのでしょうか。どの味も、平日のランチでもお酒の締めにも食べやすい美味しさです。「貝出汁味噌」は、体の芯から温まるコクのある味わい、「あご出汁醤油」は力強くキレのある香ばしい香り、「貝出汁塩」は上品でほっとする優しい風味が特徴です。すっきりとしながら濃厚な旨みが押し寄せるスープに合わせ、麺は中太麺のみに統一。新潟特産「おけさ柿」の柿渋ポリフェノールを練り込んだ特製麺は、ツルツルもちもちでコシのある食感がたまりません。

Voice

お客様への想い

個人的なおすすめメニューは、「貝出し豚骨塩」です。すっきりとした貝出汁にクリーミーな豚骨の旨み加わり、あっさりしつつコクのあるマイルドな味わいです。他ではなかなか味わえない新感覚の豚骨を、ぜひ体験してみてください。

また、当店はお酒やおつまみメニューも豊富です。締めのらーめんと一緒にどうぞ。季節ごとに登場する期間限定らーめんもお楽しみに。公式LINEで配信中のお得なクーポンも、ぜひご利用ください。日本らしい出汁をたっぷり利かせた優しいらーめんとともに、新しくなった無尽蔵をこれからもよりしくお願いいたします！

今までと違った新しい
無尽蔵のらーめんを
ぜひお試しください！



あご出汁醤油

Renewal!!



貝出汁味噌



貝出汁 野菜塩

Stamp
card

お得なスタンプ券は1ラーメンで1スタンプ。6の付く日は2倍で、6個溜まると500円割引!!

