

味噌は健食。

味噌は日本人の

主物。



藏出し味噌

麵場田所商店

味噌の効能

抗疲労効果 高血圧の抑制 抗酸化効果

肝臓機能の強化 解毒作用 疲労回復

脳の新陳代謝の促進 消化剤の役割

乳癌の予防 肥満の予防 便秘の予防

糖尿病の改善 心臓病と脳卒中の予防

骨粗鬆症の予防 タバコの妨害

しみ、きほかずの除去

などなど

味噌は人間の体にとって様々な効能
効果があると言われています。

炙りチャーシュー

トッピング

一枚 140円(税込154円)

二枚 280円(税込308円)

三枚 420円(税込462円)

信州味噌

信州味噌
味噌漬け炙りチャーシュー麺

1170円(税込1287円)

北海道味噌

北海道味噌
味噌漬け炙りチャーシュー麺

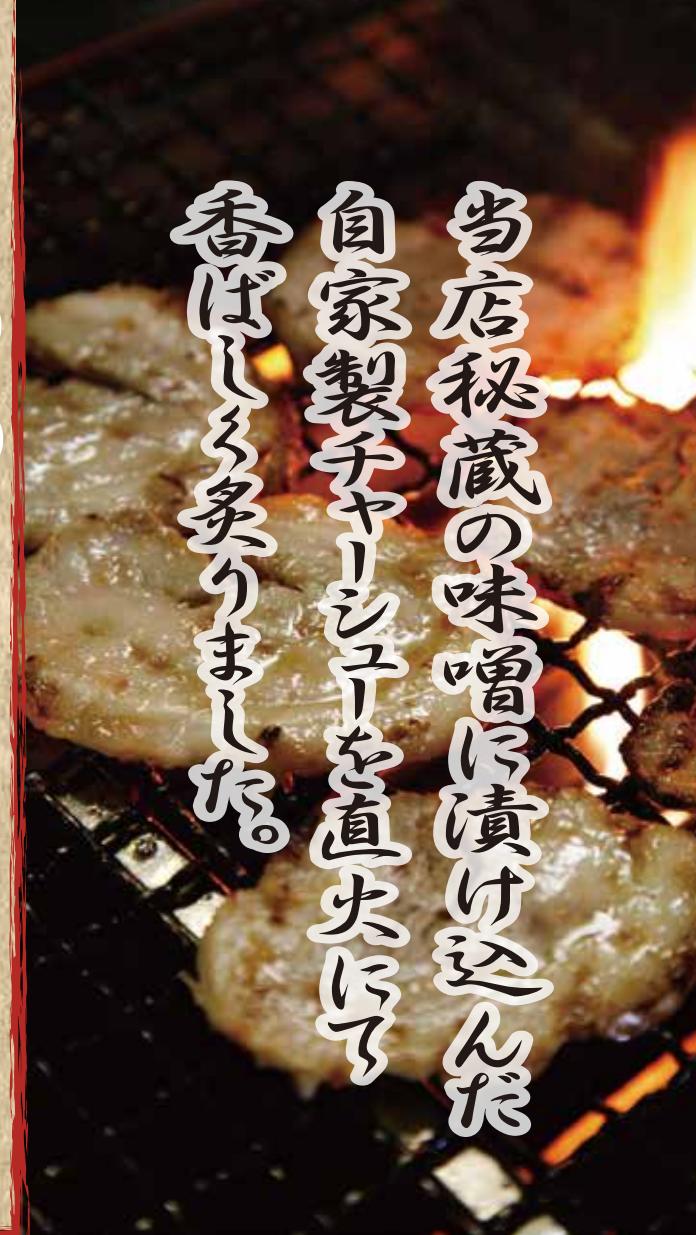
1170円(税込1287円)

九州麦味噌

九州麦味噌
味噌漬け炙りチャーシュー麺

1190円(税込1309円)

当店秘蔵の味噌に漬け込んだ
自家製チャーシューを直火にて
香ばしく炙りました。



写真：北海道味噌 味噌漬け炙りチャーシュー麺



自家製ですのでチャーシューの多少のばらつきはご理解下さい。

北海道
味噌

濃口



北海道味噌
らーめん
750円(税込825円)

北海道味噌
野菜らーめん
880円(税込968円)

北海道味噌
肉ネギらーめん
920円(税込1012円)

北海道味噌
超バターらーめん
870円(税込957円)

北海道味噌
辛味噌らーめん
850円(税込935円)

北海道味噌
辛味噌野菜
らーめん
980円(税込1078円)

麺大盛り1.5倍 +110円(税込121円)

信州
味噌

やや濃口



信州味噌

らーめん

750円

(税込825円)

九州麦
味噌

甘口



九州麦味噌

らーめん

770円

(税込847円)

信州味噌

野菜らーめん

880円

(税込968円)



信州味噌

肉ネギらーめん (税込1012円)

920円

九州麦味噌

野菜らーめん

900円

(税込990円)



九州麦味噌

肉ネギらーめん

940円

(税込1034円)



九州麦味噌

味噌漬け
あぶ
炙りチャーシューメン

1190円

(税込1309円)

信州味噌

味噌漬け

あぶ
炙りチャーシューメン

1170円

(税込1287円)



信州味噌

タレタレ麺

850円

(税込935円)

九州麦味噌

味噌漬け
あぶ
炙りチャーシューメン

1190円

(税込1309円)

おすすめ トッピング

麺大盛り

+ 110円(税込121円)

もやし盛り

+ 130円(税込143円)



130円
(税込143円)



150円
(税込165円)

コーン



120円
(税込132円)

バター



120円
(税込132円)

野菜たっぷり



130円
(税込143円)

さつま揚げ



130円
(税込143円)

山菜



120円
(税込132円)

肉ネギ



170円
(税込187円)



味噌漬け炙りチャーシュー

1枚 + 150円(税込165円)

2枚 + 290円(税込319円)

3枚 + 420円(税込462円)

おすすめご飯



ミニチャーシュー丼
370円(税込407円)



ミニ味噌チャーハン
380円(税込418円)



ミニジヤージャー丼
370円(税込407円)

ライス… 【小】100円(税込110円) 【中】150円(税込165円) 【大】200円(税込220円)

おつまみ



北海道味噌仕立て
味噌唐揚げ
440円(税込484円)

※揚げるのに少々お時間を頂きます。
※4個でのご提供になります。



信州味噌仕立て
炙りチャーシュー
ネギ盛り
520円(税込572円)



おすすめ
トッピング3種
350円(税込385円)



信州味噌仕立て
餃子※味噌ダレ付き
330円(税込363円)



伊勢味噌仕立て
野菜炒め
500円(税込550円)



九州斐味噌仕立て
炙りさつま揚げ
400円(税込440円)



フライドポテト
330円(税込363円)

※揚げるのに少々お時間を頂きます。



赤色系の濃い口

クセのない豊かな香りが特徴。
北海道の気候条件により長期熟成となり、
コクがあり深みのある味わいです。田所商店一番人気の定番商品。



淡色系のやや濃い口

全国味噌生産量の約40%占める信州味噌。
ほのかに酸味のある芳香を持ち、
さっぱりとした中にも旨味とコクのバランスの良さが特徴の商品です。
田所商店では幅広い層のお客様に受け入れられています。



淡色系の甘口

麦麹特有の発酵香と風味豊かな旨味、柔らかい甘みが感じられる商品です。
麦味噌は食物繊維が豊富で米味噌に比べカロリーや糖質も低めなのも特徴です。

● 当店の味噌

北海道味噌 …… 米味噌の辛口味噌で色は赤色

信州味噌 …… 米味噌の中辛口味噌で色は淡色

九州麦味噌 …… 麦味噌の甘口味噌で色は淡色

● 大まかな各地の味噌の違い

米味噌	甘味噌	白	赤	近畿各府県、岡山、広島、山口、香川、東京
	甘口味噌	淡色	赤	静岡、九州、徳島、その他
	中辛口味噌	淡色	赤	関東甲信越、北陸
	辛口味噌	淡色	赤	東北、北海道、その他
麦味噌	甘口味噌	淡色	淡赤	九州、四国、中国地方
	辛口味噌	淡色	淡赤	九州、四国、関東地方
豆味噌				中部地方（愛知、三重、岐阜）

「甘口」「辛口」など、味噌は辛さによっても分類される。辛さを決めるのはもちろん塩ですが、同じ塩分量でも甘いものと辛いものが出来ます。その秘密は「麹歩合」にあります。麹歩合とは大豆に対する米や麦の比率の事。米や麦に含まれるデンプンが単糖類に変わります。これが味噌を食べた時に感じられるほんのりした甘さの素。すなわち 塩分一定なら麹歩合の多いものの方が甘口になるという事です。

※10才未満のお子様たいしょ・う

A vibrant children's meal advertisement. At the top, a koala bear wearing a small yellow hat with a red bandana sits under a string of colorful triangular flags (green, blue, yellow, red) against a light blue background with white clouds. To the left, a bright yellow sun with radiating lines is positioned next to a large white speech bubble containing Japanese text. Inside the bubble, the text reads "セットメニュー" (Set Menu) at the top, followed by "半ラーメン" (Half Ramen), "ゼリー" (Jelly), and "ジュース" (Juice). A plus sign (+) is placed between "半ラーメン" and "ゼリー". Below the bubble is a large bowl of ramen with toppings like corn and bean sprouts. A blue speech bubble to the left of the bowl contains the text "きゅうしゅう" (Kyushu) and "(あまくち)" (Sweet). To the right, there's a white plate with a red gingham pattern containing a dessert, possibly ice cream or cake, with a spoon resting on it. A question mark (?) is placed near the dessert. The bottom right features the word "KIDS MENU" in large, colorful, outlined letters (red, green, yellow, blue). Below "KIDS MENU" is the price "590円" (590 yen) and the note "(せいごみ649円)" (Seigomi 649 yen). The bottom left has the word "半らーめん" (Half Ramen) in large red letters.