

味噌は健康食。
味噌は日本人の
宝物。



蔵出し味噌

麵場田所商店

味噌の効能

- 。抗癌効果。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、そばかすの除去

などなど

味噌は人間の体にたいして様々な効能

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た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

味噌漬け

あぶ

炙りチャーシュー麺 1170円(税込1287円)



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

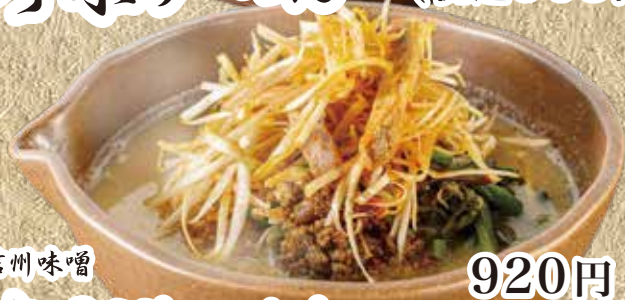
750円
((税込825円))



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

920円
((税込1012円))



信州味噌

味噌漬け

あぶ
炙りチャーシュー麺

1170円
((税込1287円))



信州味噌

タレ麺

850円
((税込935円))

九州麦
味噌

甘口



九州麦味噌

らーめん

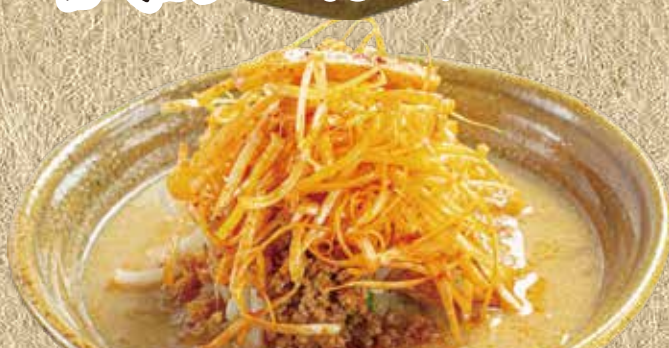
770円
((税込847円))



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
炙りチャーシュー麺

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)

味噌漬けメンマ
(別皿での提供になります)



150円
(税込165円)

味噌漬け煮玉子



130円
(税込143円)

バター



120円
(税込132円)

コーン



120円
(税込132円)

山菜



120円
(税込132円)

さつま揚げ



130円
(税込143円)

野菜たっぷり



130円
(税込143円)

肉ネギ



170円
(税込187円)

当店
おすすめ

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)



ミニチャーシュー丼
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)



九州麦味噌仕立て
炙りさつま揚げ

400円(税込440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)



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

麦麴特有の発酵香と風味豊かな旨味、柔らかい甘みを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「麴歩合」にあります。麴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 塩分一定なら麴歩合の多いものの方が甘口になるという事です。

※10才みまんのお子様たいしょう

セットメニュー

半ラーメン

ゼリー

ジュース

+

おもちゃ
?

きゅうしゅう
(あまくち)

半ラーメン

KIDS
MENU

590 円
(せいこみ649 円)