

ラーメン愛好家や 塩問屋も認める さいこう! 最幸の1杯



テレビ番組でもよく取り上げられ、**ご当地袋麺ランキングNo.1**にもなったオホーツクの塩ラーメン。
スープの味の決め手となっている塩は、オホーツク海に面した湧別町で海水を地元の山々から切り出されるカラ松で焚き、釜でじっくり三日間かけて煮詰めて作られています。
北海道産小麦を使って低温熟成させた麺は、『つらら』の南川社長が北海道中のラーメン店を巡って研究したといえます。



浜松塩業株式会社
053 - 426 - 1175

オホーツクの
塩ラーメン
取り扱い会社