

こだわり

「すわき後楽中華そば」は、岡山県産を中心に国産食材を用いて、麺やスープは勿論、チャーシューからラー油に至るまで自家製にこだわり、「手間をおしまず、心を込めて」作っています。



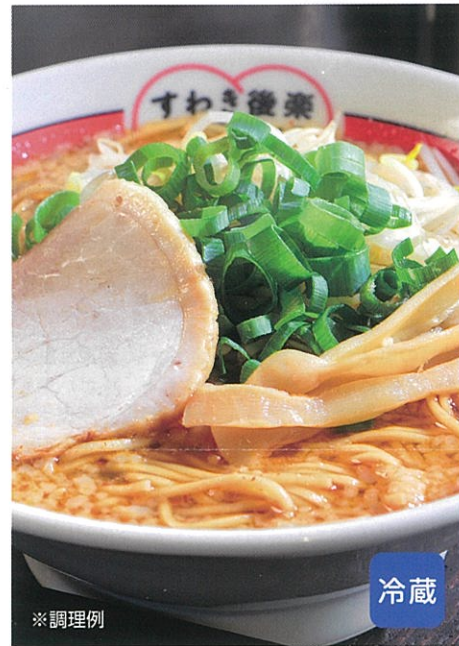
醤油ラーメン

小麦全粒粉をブレンドした自家製麺は香り高く、丁寧に仕込んだ濃厚な豚骨スープに特製しょうゆダレを合わせ、まろやかながら深みのある味わい。岡山県奈義町産「岡山いつつぼし豚」を使用した自家製チャーシュー。55年以上ものあいだ培われた深みのこもった味わいです。



ピリごまラーメン

岡山県奈義町産「岡山いつつぼし豚」を特製しょうゆとテンメンジャンで味付けした肉そぼろ。専門の職人が丁寧に炒った白ゴマを味わい深いスープに、自家製ラー油「夕焼けしぼり」でピリッと豊かなアクセントを加えて、やみつきになる一杯です。



うまみ醤油ラーメン

秘伝のオリジナル香辛料「からみぞれ」の独特な深みと風味。口どけが良く、旨みとコクがある岡山県奈義町産「岡山いつつぼし豚」の良質な背脂。丸2日かけて丁寧に炊きだした濃厚な豚骨スープとの相性は抜群です。最後の一滴まで飲み干したくなるような味わい深い一杯を是非ご堪能ください。



冷麺

暑くなったら冷麺がほくなる。岡山県奈義町産の三元豚「岡山いつつぼし豚」を使用したチャーシューと肉そぼろ。瀬戸内の海が育てた良質なワカメ。ピリッと香りの良い自家製ラー油「夕焼けしぼり」をかけると、風味がより一層引き立ちます。



ゲンコツおにぎり(梅)

「ゲンコツおにぎり」は、55年以上の伝統を持つ「すわき後楽中華そば」の名物商品です。岡山県産のブランド米「岡山朝日」と国産のもち米を使用。職人がセイロで蒸し、一つひとつ丁寧に竹皮で包んだ、手づくりの技が光る逸品です。