

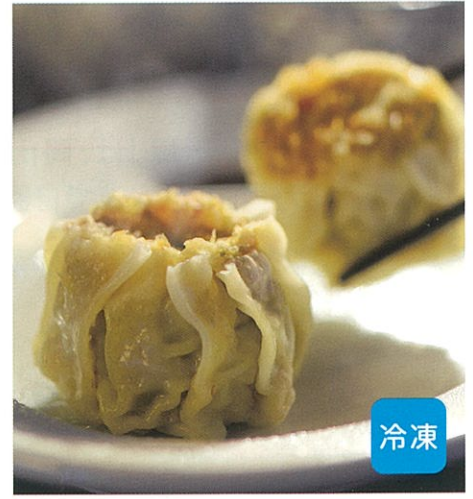
金ごまラーメン

専門の職人が丁寧に炒った金ゴマを、濃厚な豚骨スープに特製しょうゆダレと合わせ、味わい深いスープに、『きな粉山椒(ざんしょう) [岡山県産黒大豆きな粉と四川山椒 赤・青]』をお好みで加えると、スープをより一層引き立たせます。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ば。自家製ラー油「夕焼けしぼり」で豊かなアクセント。やみつぎになる一杯です。



黄ニラ餃子

ほのかな甘さと、淡く上品な香りを持つ岡山県の特産品「黄ニラ」。深みのある旨味と、口の中でサラッと溶ける良質な脂が特徴の三元豚「岡山いつつぼし豚」。瀬戸内の太陽と大地が育んだ、こだわりの餃子を是非ご堪能ください。冷たいビールのお供としても人気です！
(付属のボン酢タレでお召し上がりください。)



ゲンコツしゅうまい

深みのある旨味と、口の中でサラッと溶ける良質な脂が特徴の岡山県奈義町産の三元豚「岡山いつつぼし豚」を使用した、大ぶりで肉汁たっぷりの「ゲンコツしゅうまい」は、すわき後楽中華そばの商品の中でも人気の高い逸品です。職人が一つずつ丁寧に手作りしています。



「すわき後楽中華そば」とは？

「すわき後楽中華そば」は、昭和39年創業の岡山老舗ラーメン店です。岡山という土地で、その時代と共にお客様の趣向性、健康意識、材料を吟味してきました。現在、11店舗展開しており、岡山県民に55年以上ご愛顧いただいております。(2020年4月現在)

店舗紹介



岡山高島屋店

2017年11月にオープンしました! 岡山駅から徒歩5分です。ぜひご来店ください。

場所

岡山県岡山市北区本町6番40号 岡山高島屋 地下1階食料品売場 イートインコーナー
(「岡山駅」より徒歩5分)

営業時間

10:00~19:30 ※毎週 金・土・祝前日は 午後8時まで



大阪城テラス店

2019年5月にオープンしました! 大阪に立ち寄った際はぜひご来店ください。

場所

大阪市中央区大阪城3-1 大阪城公園内 JO-TERRACE OSAKA E-TERRACE 2F
(「大阪城公園駅」より徒歩3分)

営業時間

11:00~21:00 ※オーダーストップは30分前となっております。