

紀州五代

梅塩 ラーメン

梅干は、東農園の

紀州五代梅の心

を使用しています

紀州五代梅は、夏の土用干しを終えた梅干を樽に貯蔵して寝かせた後、本みりんや蜂蜜などを加えた独自の二度漬りで、通常のはちみつ梅の約二倍の一ヶ月間、じっくり漬け込み熟成させています。

さらに大粒の紀州五代梅を厳選し、一つ一つを個包装したものが「紀州五代梅の心」です。



850円

本格にあり!

本格和歌山ラーメン
正 ラーメン
MARUMASA