

札幌市手稲区のラーメン店「さっぽろラーメン味の熊」より ラム骨からダシを取った新しいラーメン 「ラムラーメン」が新登場

ラーメンのスープ（ダシ）と言えば、鶏ガラ、豚骨、牛骨、魚介が代表的ですが、この度、弊社運営の「さっぽろラーメン味の熊」では、ラム骨から取ったダシを使った今までにない新しいラーメン「ラムラーメン」を、道内2社の協力のもと開発し、**9月1日**より販売開始いたします。

【ラムラーメンの特徴】

「ラム骨から取ったダシ」

マトンと比べて羊香が少ないラムの骨を存分に使用し、さらに独自の製法により羊香を抑え、ラムのうま味が凝縮した特製ダシを塩味のスープに仕上げました。

「ラム肉をほんのり燻製した、ラムハム」

ラム肉の羊香は抑えつつ、ブロック肉を燻製することで香り高いチャーシュー風に仕上げました。ラムのうま味を感じる特製ラムハムです。

「北海道産小麦を使用した特注麺」

北海道産小麦100%、かんすい以外の添加物不使用の特注麺です。原料に生卵を使用しており、独自のコシが楽しめる麺に仕上げました。

●開発協力

ラム骨ダシ・ラムハム・・・北海道フード株式会社（札幌市）

特注麺・・・株式会社楽楽食品（滝川市）



【店舗概要】

店舗名	: さっぽろラーメン味の熊
所在地	: 北海道札幌市手稲区前田1条11丁目1-1 西友手稲店1階（フードコート内）
定休日	: なし
営業時間	: 10:00～20:30（L.O 20:00）※現在、コロナウイルス感染対策のため19:00閉店
TEL	: 011-684-4190
URL	: https://sapporo-ajinokuma.jp/

■会社概要

商号	: 株式会社 ChokoChip
代表者	: 代表取締役 中村 美彌
所在地	: 北海道札幌市中央区北5条西27丁目3-5

お問い合わせ
株式会社 ChokoChip
011-624-6142
担当：中村