

# 麺

## 064

### 麵処 はるにれ



マイルドでクリーミーな豆乳ベーススープ  
国産小麦 100%！ノド越し抜群の極細麺  
女性目線で作った本格担々麺

**ここが美味しい！**

「はるにれ」特製のスープは、沸かさず、濁らせずに10時間以上丁寧に煮込んだ基本の澄み切ったスープに、豆乳・味噌やペースト等3種類、スパイス10種類を絶妙な配合で入れている。最初に甘く感じ、次に辛く感じ、酸味と苦味もしっかりと残した4種類のハーモニーが楽しめるヘルシーなスープである。豆乳をベースに、しっかりと辛さと甘さを感じられる自信の一杯。自家製極細麺は、国産小麦を100%使用。ぷつと切れる歯ごたえがあり、喉越し良く、しっかりとスープに絡む絶妙な特製麺。美味しい食べ方は一味唐辛子・七味唐辛子・ラー油を入れると、辛さを増した担々麺に、また、山椒を入れると



店長 / 小堀 菜月

刺激的な担々麺も味わえる。食べ終わった後のスープに、豆腐を入れてスンドゥップ風にしてもまたよし。食べ終わった後のスープを使って鍋にしても美味しく頂く。



**SHOP DATA**

麵処 はるにれ  
住所 / 〒142-0041 東京都品川区戸越 5-19-2 1F  
電話番号 / 03-3785-5815  
営業時間 / 11:30-21:00  
定休日 / 火曜

## 唯一無二！心地よい辛さの豆乳ベースヘルシー担々麺

07年に「春輪（はるにれ）」の木のよう大きく真っ直ぐ育ってほしい」という想いが込められて開店した「麵処はるにれ」。女性店長の小関さんが試行錯誤を繰り返して作り出した「担々麺」は、しっかりとした辛さ・豆乳のマイルドさ・スパイスの刺激を感じられる本格的な逸品。しっかりとした辛さ・豆乳のマイルドさ・スパイスの刺激を感じられる本格的な担々麺。マイルドでクリーミーな豆乳ベーススープは、完璧なバランス。自家製極細麺は、国産小麦を100%使用。ぷつと切れる歯ごたえがあり、喉越しも良い。

## 麵処 はるにれ

### 担々麺

お取り寄せ価格 **880円**

淡い	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	濃い
あっさり	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	こってり
細麺	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	太麺

商品内容 / 具入りスープ 360g・麺 120g・辛味増 40g



原材料名 麺 / 小麦粉(国産)、卵、食塩、かん水  
具入りスープ / 具入りスープ(豆乳、ごまペースト、豚ひき肉、ごま油、ピナツツペースト、酒、醤油、砂糖、酢、味噌、ニンニク、生姜) 辛味増(豆板醤、ごま油、唐辛子)(原材料の一部に、小麦、卵、大豆、落花生を含む)