

秋田の中華そば
shin

アマノ御所野店
左はし

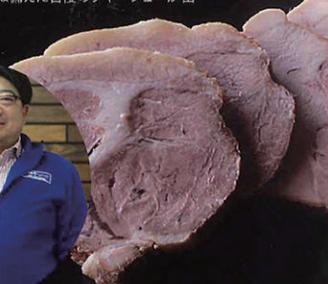
秋田の「旨い」が一杯に。

生産者と当店の想いが織りなす

鹿角 八幡平ポーク

脂にコクがあり赤身が
きめ細かく柔らかくて
ジューシーなチャーシュー。

秋田の人にあった豚肉を追求し続ける八幡平ポークさん。ストレスを与えない育成方法で、臭みがなく食べやすい豚肉を生産しています。その豚肉を水から煮て二時間、更に元ダレ(かえし)を作る際に数十分煮込んで、ようやく柔らかさとヘルシーさを兼ね備えた自慢のチャーシューが出来上がります。



大潟村 森田農園他

大潟村産の小麦
「銀河の力」から生まれた
ストレートの「秋田の麺」

心にも体にも優しい本物の美味しさを追求し続ける大潟村の生産者「森田農園さん」。生産される小麦「銀河の力」100%で作られる麺は、水分量(中加水+2~3%)のストレート麺。
"秋田の麺"を存分に味わってください!



湯沢 石孫本店

安政二年以来の正真正銘の
手づくり醤油から生まれる
こだわりの「元ダレ」

当店で使用する醤油は、主に秋田県湯沢市にある手づくりで有名な「石孫本店」の醤油。秋田産大豆・秋田県小麦・粗びき天日塩など材料・製法にこだわった醤油です。すっきりとしたのびの味と香りを含んだ、こだわりの元ダレには旨みがたっぷり。

河辺 たまごの樹

こだわりの新鮮な
産みたて卵はコクが!
とろ〜り半熟に仕上げました。

ヨモギや海草、炭(木酢)、ニンニク唐辛子、ワインの絞り粕、ぶどうの種子、乳酸菌、納豆菌など、天然の飼料を餌にして、大事に育てられた国産鶏種のたまごを半熟たまごに仕上げました。

とことん
地元にこだわり、
旨さを追求し
続けています

真



おかげさまで1周年、感謝を込めたサービス券付でご紹介！ ごっく、ずず〜っ。ダシも旨い「秋田」の一杯。



うま味 1908年、東京帝国大学の菊苗博士がグルタミン酸が昆布だしの主成分であることを見出し、その味を「うま味」と名づけ、世界で周知されるに至りました。現在では他にもイノシン酸（動物性）やグアニル酸（干し椎茸）などがうま味物質と確認されています。当店では化学調味料を一切使わず、可能な限り地元（国産）の素材を使用。中華そば一杯で奏でる旨み溢れる本物の美味しさを追求し続けております。



優しいスープは旨みたっぷり！

国産無添加うるめいwash+日高産根昆布+干椎茸（二晩水出し）→比内鶏のガラ+親鳥のガラ+香味野菜を加えコトコト4時間煮込んだ透明スープ。

秋田の中華そば（並）

税込 **700円**

ついに完成。 たどり着いた 旨さの黄金比！

八幡平ポークをはじめ秋田の素材が、「丁度良く」交じり合い、ついに生まれた「まるっと秋田 銀河のぎょうざ」。なんども試作を繰り返し、たどり着いた肉とキャベツの黄金比。キャベツのカットにもこだわり、口の中で肉汁とともに旨みが広がります。

まるっと秋田！

銀河の焼き餃子（5ヶ） 税込 **350円**



当店オリジナルの辛みをのせた中華そば。辛いだけじゃない。旨みと絡み合い、癖になる味わいが自慢の一品です。

辛みのせ中華そば

税込 **680円**



あつあつ、とろ〜り女性にも大人気。スープに「さらにコクがプラス」で食べ応えあり!アンの麺に絡みつく、しっかりとした味わいをお楽しみください。

もやしあんかけ中華そば

税込 **780円** 辛味入り 税込820円



Shin特製ラー油使用で当店のメニューの中では一番の辛さ。ニラ・もやし・豚バラ肉が合わさってスタミナ満点。

もやニラ中華そば

たまごの樹の生卵入 税込 **790円**



サクッとした食感がたまらない! 店内揚げたての野菜かきあげ天をのせた中華そば。かき揚げの旨みとスープが絡み合う、絶品。

野菜かきあげ中華そば

税込 **750円**



当店オリジナルカレーとのスープの相性も抜群。野菜の甘味とスープの旨みがカレーと相まって、一味違ううま辛に!

野菜入カレー中華そば

税込 **780円**

下記の店舗も併設してます
ぜひお越し下さい。

地元の木で作られた燃料を使用する
ペレットストーブの展示販売

ペレットライフ 見積もり無料



見て!聞いて!触れて!心も体も秋田も暖まる「ペレットストーブ」を展示販売しております。

お気軽にお電話ください。
☎018-893-3255

最大25万円の補助があります 秋田県・秋田市



器のリユースショップ
うつわのアン
毎日の食卓が料亭気分!
和食のお店で使った器を、お手軽価格でご提供。



アマノ御所野店
左はし

秋田の中華そば
shin SHIN
【(株)ヨコヤマコーポレーション直営】

☎018-893-3031

平日・土 午前11時〜午後2時30分
※土曜日は午後3時まで、夜の部は下記の通り。
午後5時〜午後7時
日・祝日 午前11時〜午後7時(通し)
※定休日:水曜日となっております。

好評販売中!

生・冷凍ぎょうざの
お持ち帰りスタート!

まるっと秋田!
銀河の餃子
(生・冷凍)
20ヶ入

税込 **880円**

まるっと秋田!
銀河のフライ餃子
(冷凍)
20ヶ入

税込 **980円**

美味しい焼き方レシピ付き
※数に限りがございますので品切れの際はご容赦ください。

