

宮崎 辛麺

秘蔵のガラをじっくり煮込み、
醤油ベースの旨味を凝縮した
スープに匂いを抑えたにんにく、
たつぷりニラにとき卵。
辛さの奥にある甘さで深みのある
オリジナルブレンド唐辛子!!

麺は通称「こんにやく麺」と呼ばれる
そば粉ブレンドの低グルテン麺を使用。
特種な製法によりスープにもよく絡みつく、
やみつきのお食べやすい絶品に仕上がっております!
宮崎のみならず九州全土で大ブレイク中の
宮崎辛麺、高円寺にも登場!



KARAMEN THEATER



シメ
ズ
と
言
え
ば
コ
シ
!

宮崎発祥

翌日もスッキリ!
女性も深夜帯に食べて罪悪感なし!

約450kcal

低
カロリー

低
グルテン

ダイエット
効果

カプサイシン

唐辛子で美容・健康促進