

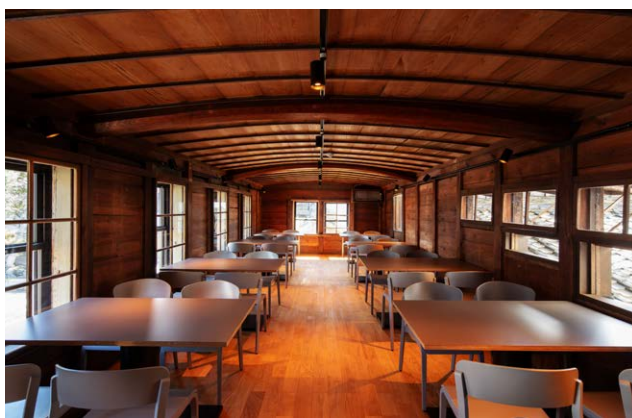


## 信州小諸の地で約350年余味噌づくりを続けている「山吹味噌」が 2023年10月1日(日) 山吹味噌本社敷地内に 「信州味噌らーめん 山吹」をオープン！

信州小諸の地で創業し、本年(2023年)で349年を迎える「山吹グループ」は、この度本社敷地内に「信州味噌らーめん 山吹」を開業する事となりました。これまで味噌製造に取り組んできた私どもが、初めてお客様に味噌を用いた料理をご提供させていただきます。

山吹のラーメンは、化学調味料を一切使わず、味噌と様々な食材から成る豊かな香りと濃厚ですが、さっぱりとした味わいの一杯に仕上がっております。地元と国内有数の食材を用いた安心安全なラーメンです。多くの方々に気軽に楽しんで頂けましたら幸いに思います。

### 築約200年の本社工屋をリノベーションした特別な空間



築約200年の本社工屋を改装し、蔵の趣を残しつつモダンな雰囲気に生まれ変わりました。1階にはオープンキッチン、2階には今では珍しいアーチ状の船底天井が残り、窓からは当時のままの瓦を眺められる、歴史を感じる特別な空間となっています。

## 当社自慢の味噌と厳選素材を使った2種類のスープ

山吹のラーメンは、鶏の出汁をメインとした鶏白湯、昆布やカツオなどの海の物、椎茸やにんじんなどの野の物を17種類合わせた濃厚なスープと当社自慢の味噌を合わせた「山吹 赤」「山吹 白」と名付けた2種類の味です。麺は佐久市の木内麺業株式会社様に特別に作って頂いたストレートの中細平打ち麺を「山吹 赤」に、ストレートの細麺を「山吹 白」に、それぞれのスープの特徴に合わせて2種ご用意いたしました。

### 山吹 赤

当社最高級味噌を用いた味噌の熟成を感じる、濃厚な旨味と鶏白湯の優しい甘さ

1年に1度、ご予約をいただいたお客様だけのために仕込む当社の最高級味噌「豫約醸造味噌 山吹」をたっぷり使用しており、味噌の風味を存分にお楽しみいただけます。鶏白湯を中心に魚介系と野菜系の味が混ざり合い、旨味が広がる凝縮されたスープは、味噌との相性が抜群で食べ進めていくにつれて美味しさが増していきます。辛味野沢菜のトッピングがオススメです！



山吹 赤 辛味野沢菜 1,400円(税込)

### 山吹 白

味噌ラーメンの概念を変える  
白味噌豆乳でクリーミーな味わい

香りと麺の甘味が生きる「白山吹」「山吹減塩」「山吹麴甘味噌」など、甘味が特徴の3種の味噌を使用し、信州さのこ豆乳を合わせた、味噌ポタージュのようなクリーミーな味わいです。品の良いあっさりとした味は優しく、今までの味噌ラーメンの概念を変えます。バランス良く様々な味が織りなす一杯は、最後まで飽きることのない味です。



山吹 白 全部のせ 1,400円(税込)



山吹 白 味玉 880円(税込)



山吹 赤 味玉メンマ 1,050円(税込)



餃子定食(6個) 1,300円(税込)

## 信州らーめん 山吹

- [所在地] 〒384-0014  
長野県小諸市荒町1-7-11  
山吹味噌本社敷地内
- [営業時間] 月・火・木・日 11:00~16:00(15:00LO)  
金・土 11:00~21:00(20:00LO)  
水曜定休日
- [電話番号] 0267-25-0077
- [客席数] 70席

