

パスタ麺で作る！？

アワビラーメン！！遂に完成！！

～幻の丼麺勢揃い！その開発秘話とは！？～

有限会社匠（代表：八代龍児）は創作料理居酒屋 たくみ家（福岡県福岡市中央区春吉 2-3）にて計 7 種の幻の丼麺を完成させました！鮮度抜群のこだわり食材が使われた丼物・麺料理がこれまたこだわりの器に盛られた全 7 種を各 980 円均一で提供しております。メニューには見たこともないような鴨そばやパスタ麺で作ったアワビラーメン？なるものまで。味はもちろん自身有り！見た目も面白く、こだわっております。各メニューは厳選食材を使用しているため、量産が難しく 1 日各種 5 杯限定となります。

きっかけはお客様の声。幻の丼麺開発秘話！

おかげさまで当店では大半のお客様にリピート頂いております。その中でも常連になって頂いたお客様からの要望には出来る限りお答えしたいと思っております。実は今回の 7 種類の丼麺もそんなお客様の声から完成したものばかりです。当店には元々ラーメンがメニューに無いのですが、常連のお客様から「ラーメンが食べたい」との要望があり、そのときたまたま当店がパスタ麺で最も細いカップリーニという種類をメニューに使用しておりました。それで、完成したのがカップリーニを使用したアワビラーメンです。また、フォアグラ丼も元々メニューに無いのですが、フォアグラを丼にしてほしいという要望をお聞きし作りしました。今回の丼麺はこれにお客様の声から作られたものばかりです。味はもちろん、見た目にこだわっております。一人でも多くのお客様にこの特別な丼麺をお召し上がりいただけますと幸いです。

幻の丼麺一部紹介



アワビラーメン？

麺は最も細いカップリーニというパスタを使用しており、またアワビが贅沢に使用された今までに無いラーメンです！



フォアグラ丼

高級食材の代表ともいえるフォアグラがゴロッとブロックでご飯の上のっています。



これ！鴨そば？

まだ赤身がかった鴨肉を使用した、今までの鴨そばの概念が覆るような一品です。



**樽から注ぐ樽生ワイン。(赤・白)
お酒にもこだわっています。**

今後も様々な取り組みを・・・

当店は器・食材・雰囲気こだわった創作料理を提供している居酒屋です。これからもお客様のご要望には出来るだけお答えし、また、創作料理店ならではの強みである、味だけではなく画でも楽しませるとい、常連のお客様でも飽きさせない今回のような取り組みを常に行って行きたいと思っております。一人でも多くのお客様に当店を楽しんでいただけますと幸いです。

報道関係者の皆様へ

取材のご対応も丁寧にさせていただきます。

本リリースに関するお問い合わせ先はこちら

たくみ家（〒810-0003 福岡市中央区春吉 2-3-7） 営業時間 / 18:00 ~ 4:00
TEL 092-718-0055 担当：天野 WEB : <http://r.gnavi.co.jp/f695401/>