

# お店散策

Vol.232

ラーメン

全てがボリューム満点  
満足の大盛系ラーメン

赤い看板に、赤を基調とした店内。カウンターを挟んだ厨房では、麺をゆでる熱気と、豚骨ベースのスープの香りが漂い、空腹を刺激する。

「ラーメン」(税込・750円)は極太の自家製麺に自家製の分厚い豚チャーシューと山盛りのもやし、キャベツがのった贅沢な逸品。8時間煮込まれた豚骨スープが麺に絡み、こってりとした味わい。チャーシュー大盛りが好みの方は「豚ラーメン」(税込・950円)がオススメ。汁なしラーメンも大人気。もやしとカリカリのフライドオニオンがたっぷり盛られた一品。そのままでも美味しいが、チeddarチーズ(税込・50円)を加え麺に絡ませれば、豚骨スープと混ざりマイルドな味わいに。

お好みで野菜、麺、カラメ(醤油)、んにく、背脂が無料で増量できるほかトッピングはチーズ以外に生卵(税込・50円)もある。中でも溶き卵に麺をつけて食べる、すぎ焼きスタイルは当店ならではの通な食べ方。野菜も、肉も、麺もボリューム満点の大盛系ラーメン。一度食べればハマること間違いなし。



JR おおさか東線高井田中央駅から徒歩8分

## あいずべきものすべてに 高井田店

所在地：東大阪市高井田本通7-2-6  
定休日：月曜日  
(祝日の場合、翌火曜日)  
駐車場：無し



▲カウンターはオープンキッチン。お客様の好みに、きめ細やかに対応。

あいずべきものすべてに

