

魂を揺さぶる一杯、

高井田式中華そばの世界へようこそ

若江岩田に本店を構え、フランチャイズを含め全国14店舗へと拡大中の「麺屋7.5Hz」。食べた人の魂を揺さぶる一杯の中華そばが、多くのファンを魅了する。

東大阪発祥の高井田式中華そばは、見た目は昔ながらの中華そばだが、パンチの効いた濃口醤油スープと極太ストレート麺が特徴。チャーシューの旨味を活かした濃口醤油ベースのスープは、鶏ガラの風味が香り、あっさりしつつも深いコクと醤油のキレが際立つ仕上がり。小麦がぎゅっと詰まった密度の高い極太麺は、弾力があり、スープとの相性も抜群。あっさりしながらも醤油の塩味が効いた味わいと噛み応えのある麺がクセになり、満足感で胃も心も満たされる一杯。塩分が疲れた身体に染みわたり、二度食べれば忘れられないくせになるラーメンとして、全国に多くのファンを抱える。また、太麺だけでなく、お客様の要望に応じて細麺や茹で加減のオーダーも可能。

「ななはん」や「ヘルツ」など、ファンから様々な愛称で親しまれる

メンヤ ヘルツ 大阪高井田式中華そば 麺屋 7.5Hz



Vol.282 ラーメン屋

所在地：東大阪市西岩田2-6-21
TEL：06-4308-0078
営業時間：9時～25時
定休日：木曜日・水曜日(月1回のみ)



近鉄奈良線 若江岩田駅から徒歩14分

同店は、これからも流行に左右されることなく、一杯のラーメンに魂を込め、全国のファンに愛される味を提供し続ける。

▼塩そば



▼中華そば



塩チャーシュー麺▶



▲チャーシュー麺

本冊子をご持参いただいた方は、1部につき味玉1つを無料で提供します。
2025年5月2日(金)から5月31日(土)まで有効