(上)軟らかいチャーシューがたっぷりのったミニチャーシュー丼(昼200円、夜250円)　(下)道路に面した黒い看板が目印







松馬ラーメン黒玉 750円／トッピングの黒玉は、黒豚ミンチに自家製の炭を練り込んだもの。スープに溶かすとさらなるコクが堪能できる。数種のスパイスを練り込んだピリッとした赤玉もおすすめ

豚骨のエキスを凝縮した、超やみつき魂心のスープ

鹿児島の「麺屋 剛」で修業した店主が広島で独立。豚骨ラーメンをベースに、店主が試行錯誤してさまざまなアレンジを盛り込んだスープは、クリーミーでコクがあるのに驚くほどあっさりしているのが特徴だ。一番の人気は松馬ラーメン黒玉。豚骨スープに広島産カキなどを加えたタレをプラスしている。黒豚のミンチを使った黒玉を少しずつスープに溶かし込むことで味の変化が楽しめる。粉や配合までこだわった、モチモチでコシの強い、中太の自家製麺との相性も抜群だ。



カウンター席以外に7人がけの座敷も用意

元祖広島とんこつ　松馬

がんそひろしまとんこつ　まつば

〈中区東白島町〉

082-224-5528



住 広島市中区東白島町18-23 真砂ビル1F
HP www.space-dining.net
営 11:00～LO14:30、17:00～LO21:00 ※スープがなくなり次第終了
休 不定　P 契約Ⓟあり(100円引き)
交 Ⓒ白島電停から徒歩1分
C 不可
席 カウンター10席、座敷7席　個 なし

ランチ
- 白ごはんセット…ラーメン代+50円
- ミニ焼き鳥丼セット…ラーメン代+150円
- 松馬のおかわりおじやセット…ラーメン代+150円

その他オススメMENU
- 松馬ラーメン…650円
- 松馬ラーメン赤玉…800円
- チャーシュー麺…850円

Coupon ミニチャーシュー丼セット50円引き×1名
(2014年12月末日まで)

A 絶品スープ



約3日間かけて豚骨のうま味を抽出したスープは、冷蔵庫で寝かせてゼリー状にし、真ん中の雑味のない部分だけを使用。全部飲み干せるほど後味があっさりしている。