

3日間じっくり煮込んだ
究極のスープ

松馬

松馬ラーメン黒玉
¥750

豚骨スープに広島産牡蠣などを加えたタレをプラス。トッピングの黒豚のミンチに自家製の炭を練り込んだ黒玉を、少しずつ溶かしながら味の变化を楽しみたい

| | |
|-----|----------------|
| 麺 | 中太 / 角 / ストレート |
| | 自家製麺 / 130g |
| スープ | タレ ▶ 醤油 |
| | 種類 ▶ 豚骨 |
| | こってり |

コレを味わえ!

約3日間かけてじっくりと豚骨の旨味を引き出して作ったスープは、冷蔵庫で寝かせ真ん中の雑味のない部分のみを抽出して使用するとのこと。手振かけたスープは絶品



2013
5/8
OPEN

中区東白鳥町
元祖広島とんこつ
松馬

がんそひろしまとんこつ まつば
☎082-224-5528

クーポン

鹿児島県の「鱈屋 剛」で修業した店主が地元広島で独立。約3日間かけて豚骨の旨味を引き出したスープは、クリーミーでコクがあるのに驚くほどあっさり。粉や配合までこだわったモチモチの自家製麺とも絶妙にマッチしている。



広島市中区東白鳥町
18-23 真砂ビル1F
日11:00~14:30、17:00~21:00(各LO) ※スープがなくなり次第終了
席不定
席17席(カウンター10、座敷7)
お持ち帰り(¥100引き)
広島電白鳥線白鳥電停より徒歩1分

豚骨ラーメンに
新たな動き

今、豚骨スープが熱い! 鹿児島や香川など県外からも続々と進出してきている。新たな動きに注目だ!

こちらもおススメ!

ミニチャーシュー一弁
昼 ¥200
夜 ¥250
とろけるおいしさのチャーシューがのった一杯! 味付けは照りマヨと特製ダレからセレクトできる



◎スタイリッシュなカウンター以外に、7人掛けの座敷も用意



◎城北通りに面した、県道沿いに店は位置している

九州の豚骨ラーメンをベースに、広島風にアレンジしています。濃厚な一杯をぜひ一度味わってみてください。

店主の松本良邦さん

