

# 広島新店部門

広島市中区東白島町

元祖広島とんこつ  
松馬

かんそひろしまとんこつ まつば

082-224-5528

クーポン

鹿児島の「麺屋 剛」で修業した店主が、地元である広島に独立出店。粉や配合までこだわったモチモチの食感の特製麺がクセになる。約3日間かけて豚骨の旨味を引き出したスープは、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こだわり。濃厚でコクがある味わい深さだが、口当たりはあっさりとしている。手間暇かけたそのスープの味は、まさに絶品。



①城北通りに面した県道沿いに店を構える  
②スタイリッシュなカウンター以外に、7人がけの座敷も用意

1位  
新店  
8038pt

3日間かけて熟成した  
こだわりの絶品スープ



店主  
松本良邦さん

受賞の言葉

変わらず至福の旨さを探求します

とてもありがたい話。ありがとうございます。  
これからも変わらず、評価に負けないように  
気を引き締めて、一杯一杯に至福の旨さを探  
求しながら、味にこだわり続けていきます。今  
後も、よろしくお願ひします。



## 投票者の声



「麺屋 剛」出身の店主がケン  
コツや背骨をじっくりと煮込  
んだスープは広島名産「カギ」  
などを用いて、クリーミーさとコクが  
共存。黒玉を徐々に溶かして味の変化  
も楽しめる」(はんつ選藤)



「広島の麺業界に新風を吹か  
せる予感十分! 広島産食材を  
使って、ここまで濃厚な豚  
骨スープを煮出せるのかという発見は、  
顧客や同業者に影響を与えるに違いない!」(メディア百趙人・加藤ひさづぐ)



「とてもおいしい豚骨ラーメンだと思います。十分なコク  
をしっかりと感じられるけど、  
口当たりはあっさりで、気づいたらス  
ープを全部飲み干してしまいました」  
(広島百趙人・清澄貴之)

## 松馬ラーメン黒玉

¥790(追加チャーシュー2枚¥250)

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るという。豚骨スープに広島産カキなどを加えたタレをプラス。トッピングの黒玉は黒豚の挽き肉に自家製の炭を練り込んだもので、少しずつ溶かして味の変化を楽しめる

麺 中太 / 角 / ストレート

自家製麺 / 130g

タレ ▶ 醤油 油 ▶ 香味油

スープ種類 ▶ 豚骨

こってり ★★★★★ あっさり



松馬特製  
黒豚焼ギョーザ

…¥350

焼き目がパリッとしながら、  
モチモチとした食感が楽しめる  
特製の皮の中には、旨味  
がギュッと詰まった国産  
黒豚を100%使用。カキエキ  
スが味を引き締める!



※¥100割引配布  
因広電白島線白島電停より徒歩1分