



極上の喜多方ラーメン 一食で伝える～SUGOI～

基本コンセプト

一杯に地元産を食材や技法だけでなく歴史や文化を盛り込んだ、地元でしか味わえない特別な喜多方ラーメン。ネーミングは、日本語の意味がそのまま通じるものとして、「ヤバイ」や「かわいい」と並んで、外国人にとって使い勝手の良い形容詞として好んで使われている「すごい (SUGOI)」を採用。

販売価格:3,000円 (税込) ※お土産に喜多方ラーメン箸付き



構成	内容	地元要素
麺	市でも生産されている県産「ゆきちから」と国産の「夏黄金」を活用した国産100%の特性中華麺	市・県産小麦 地元製麺所
チャーシュー	喜多方市産「ふくしま会津牛」を地元産麺などで熟成させた牛モモ一枚チャーシュー	牛肉 醸造品
海苔	喜多方の染型紙会津型を活用した海苔	会津型
ナルト	「喜」文字が入った喜(よろこび)ナルト	漢字のまち
副菜	ふくしま会津牛のひき肉を活用した副菜	牛肉 醸造品
トッピング	地場産品などを活用した提供店舗独自のトッピング	地元産品等
漆器	喜多方で販売されている漆器を活用 喜多方ラーメン箸はお土産としてプレゼント	漆器