

日々感謝! 日々研究! 情熱いっぱい! さいせー! 本日の味はいかがでしたか?

骨

豚骨スープ

牛骨スープ

豚骨スープ

薩摩産黒豚を

12時間以上じっくり煮込んで、
8時間熱成させ旨味を凝縮した
自慢のこだめスープ。

牛骨スープ

洋風コンソメをつくる技法で
旨味を凝縮しました。

あっさり!! だけど、コク旨!! の
わみつみスープです。



薩摩の養豚スペシャリスト
上河内さん

「上質な肉づくりは
家畜の健康管理から!」

麺

中太麺
つけ太麺

特大麺

マル麺

関東麦を使用した中太麺。
24時間熱成のゴンが強い麺は
切り歯16番で切出した自慢の麺!

つけ麺

国内産小麦の味と北米産小麦の
強さをブレンドし、強めの圧力で
製麺。切り歯12番の太めで
力強い味と食感がたまります!

特大麺

大森町のオーション粉を使用。
低加水で練り上げ強烈な
圧力で生地仕立て切り歯10番で
仕上げました。

たいやうのためだけに
オリジナル麺を
全面プロデュース



カレー番組で
おなじみ!

麺の達人
高橋工場長

「麺一筋の人生。
麺は深い。日々研究だよ。」

汁

魚介スープ

素材

鹿児島産 本鰹節と
高知土佐産 宗田節、
九十九里産 煮干、
北海道産 天然日高昆布を、
たっぷりどろろ使用!!

仕込み

弱火でじっくり
やさしく旨味を、出ました。
一口飲めば、香り高い!
味やれ! 深い。
麺と絡めれば、
飽きのこないたいやう
こだめスープです。



千葉・白子町、
魚とともになまめる男
上代さん。

「うちの魚は伊半のいいばかりですよ。」

袋
たい
ど
う
は、
節
麺
骨
が
命。