

盛岡名物「盛岡じゃじゃ麺」はいかが？



盛岡名物「盛岡じゃじゃ麺」専門店では有名な「崙作（きさく）」が「じゃじゃ麺の美味しさと奥深さを多くの人に伝えたい」と盛岡手づくり村の食堂で提供をしております。盛岡じゃじゃ麺をまだ食べたことがないお客様、盛岡じゃじゃ麺が大好きでしかたないお客様、一度ではわからないと言われる盛岡じゃじゃ麺の味を是非ご堪能ください。

<じゃじゃ麺のおいしい食べ方>

食べ方も大事ですが、まず味噌と麺に湯気が立っている出来立てが一番おいしいです。食べ方としては、とにかくよく混ぜること。それに尽きます。それからお酢やラー油、ニンニクなどを好みでトッピングしてもらいます。

はじめての方は、最初から調味料をたくさん入れないで、食べながら少しずつ足していったほうがいいです。そして、じゃじゃ麺ファンの最後の楽しみは、なんといっても「チータンタン」です。麺を食べ終えたお皿に、生卵を割入れ、茹で汁を注いでもらい、肉みそを加え美味しい「チータンタン」が出来上がりです。

初めての方には食べ方をガイドさせていただきますので、お気軽にお声がけください。

<メニュー>

- ・じゃじゃ麺（小） **税込み500円**（チータン付）
- ・じゃじゃ麺（中） **税込み700円**（チータン付）
- ・じゃじゃ麺（大） **税込み800円**（チータン付）