



グルメ杵屋 ゆきむら壱番亭 新業態 和だしラーメン 「麺と雫」 2月20日に茨城県牛久にグランドOPEN！

株式会社グルメ杵屋（本社：大阪市住之江区北加賀屋三丁目4番7号、代表執行役社長：棕本充士）のグループ会社ゆきむら壱番亭（住所：茨城県土浦市卸町1-7-7、代表取締役：稲本和彦）が2月20日に茨城県牛久市にラーメンの新業態「麺と雫」をオープンしました。

「杵屋」、「そじ坊」出汁のノウハウを活かして、新ラーメンは中華スープではなく、和風出汁を使っています。看板料理は「和だしらーめん」と「釜玉まぜそば」です。30～50代の男性客をメインターゲットに、「安くてボリューム感」のある商品を提供しています。

「麺」の小麦と出汁の一滴一滴の「雫」をモチーフとして店名にしました。今後はランチサイズパッケージも含め店舗の展開を考えています。

<店舗情報>『麺と雫』牛久店

住 所：茨城県牛久市牛久町979-5

電 話：0298-96-9588 営業時間：11:00-15:00・17:00-21:00



新業態紹介

ゆきむら壺番亭 新業態
出汁にこだわった『麺と雫』2月20日に
茨城県牛久市にグランドオープン！



麺と雫
Men To Shizuku

麺と雫 牛久店
〒300-1221
茨城県牛久市牛久町979-5
営業時間：11:00-15:00・17:00-21:00

吟醸 和だし らーめん

豊かなカツオの風味と
麺の小麦の香りが際立つ
あっさり和風出汁！

■ トロ豚チャーシュー

並	中	大
800円 (税込880円)	900円 (税込990円)	1000円 (税込1100円)



金玉まぜそば

こだわりの自家製麺を楽しむためのまぜそば！
玉子と醤油ベースのタレを絡めてコクをアップ！

お好みの味変で
4つの味が楽しめる！

並	中	大
550円 (税込605円)	650円 (税込715円)	750円 (税込825円)

旨みと風味をまとう
手もみ自家製ちぢれ麺



殻ごと挽いた小麦粉だから、小麦の香りと味わいが強く、コシが強いのが特徴です。
気温と温度に合わせて調節しながら、約一週間熟成させます。
太くてコシがあり、モチモチしこした食感を追求。手もみによるちぢれ麺はスープや玉子がよく絡みます。

