



発信元:株式会社東海装美
店舗繁盛応援団
〒454-0914
愛知県名古屋市中川区本前田町44番地
TEL:052-365-5271
広報:縦山(もみやま)
URL <http://www.toukaisoubi.co.jp>

鳥居式らーめん塾 第17期卒業生のラーメン店
稲沢初の鶏白湯専門店「RAMEN 風見鶏」NEW OPEN!

2013年4月26日のオープン以降、連日多くのお客様で賑わいを魅せている!



愛知県稲沢市に「RAMEN 風見鶏」が4月26日にグランドオープンしました。オーナーは“鳥居式らーめん塾”の17期卒業生! 愛知県尾張地区で早くも話題に! 連日、多くのお客様で賑わっている。休日には行列ができるほど。店内には鶏のこだわりの品々も随所に。稲沢初の鶏白湯専門店の誕生です!

注目はオリジナルの“鶏白湯魚介塩ラーメン”! 鶏白湯と塩ダレとの絶妙なバランスで食べやすくプリップリな麺との相性も抜群! 特製のかえし、数種の香辛料、鶏肉、キャベツ、長ネギで仕上げた鶏鍋風の“特製つけ麺”も通好みのメニューです。“鶏白湯塩”“鶏白湯醤油”“特製つけ麺”連続来店もうなずける。このスパイラルにハマる人が続出中! ? オーナーはこの“美味しさ”を1人でも多くの方に味わってほしいと意気込んでいる!



名古屋から稲沢方面に岐阜街道を走り、リーフウォーク手前の夢逢橋東の交差点を左折し、橋を渡り、夢逢橋西の交差点の向こうにひと際目立つ鶏の絵と“風見鶏”という文字が左手に見えてくる。夜には大きな鶏がライトで浮かび上がっている。東京・中野にある“鳥居式らーめん塾”で、知識や味づくりを学んだ梁川オーナーは、自分で美味しいと思うラーメンをお客様にスピードよく提供することがラーメン店の真髄と語る。いろいろなお店のラーメンを食べ歩いたオーナーならではのこだわりが、この絶品の“鶏白湯ラーメン”を生んだのであろう。愛知県の稲沢から発信のこのお店、今後の展開が楽しみです!

■店舗情報 「RAMEN 風見鶏」 株式会社風見鶏本店
住所:愛知県稲沢市長野5丁目103番地1
営業時間:11:00~14:00/18:00~21:30(売り切れ次第終了)
TEL:0587-96-6271 定休日:月曜日