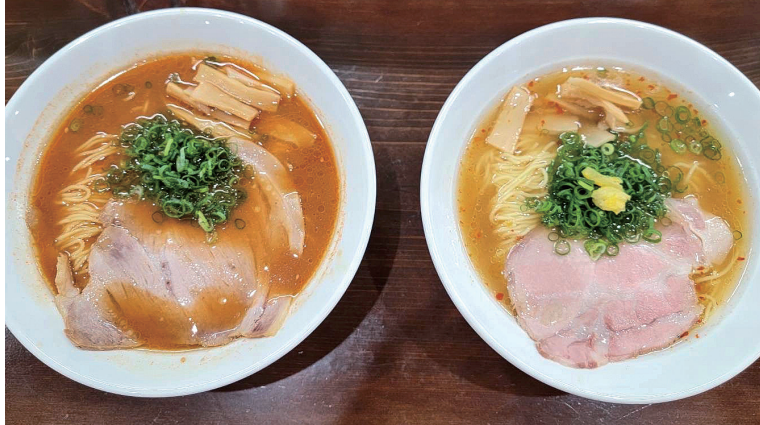
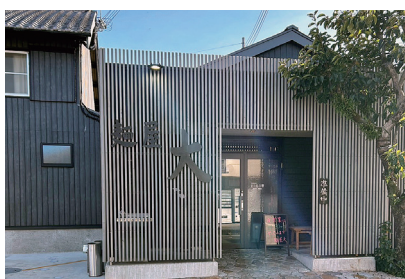


味噌ラーメン、ゆず塩ラーメン 各¥850



こだわり詰まったあっさり系
2種類のラーメンを召し上げれ！



「自分の理想をかたちにしたかった」と、
築100年ほどの建物をリノベーションした。
店内は梁を生かした古き良き趣が感じられ、
落ち着いた空間が広がる。

東京にあるラーメン店で修業を積み、情熱を注ぎ込んだ“こだわりの一杯”を提供する。スープは鶏ガラと豚骨、豚足がベースのあっさり系。約8時間じっくりと煮込み、さらに1日寝かせることでうま味を引き立たせる。コラーゲンもたっぷりですトレートの細麺がよく絡む。

ラーメンは「塩」と「醤油」。冬季限定の「味噌」があり、さらに「醤油」は香りの立つ濃口か、スープの味がよく分かる薄口の2種類から選べる。チャーシューは「塩」が低温調理したしっとり系、「醤油」がしょうゆで漬け込んだ昔ながらの味をトッピングする。「塩だれのたまごご飯」などサイドメニューは3種類。数量限定で「まぜそば」も登場！

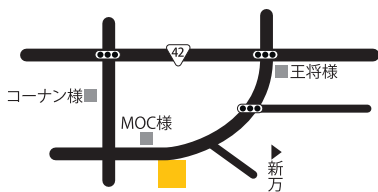
麺屋 大 だい

TEL.0739-34-2966

田辺市下万呂531-1

営業時間/AM11:00~PM2:00、
PM5:30~PM9:00
(スープがなくなり次第終了)

定休日/月曜



オーナーから

ラーメン店で働いていたころから開業を目標にしていました。いざ開業に向けて動き始めたときに、まず地元金融機関に相談。そのときに県信用保証協会を紹介してもらいました。途中、物価上昇や物流の遅れに遭って思うようにいかないこともありましたが、それでも多くの人にサポートしてもらえたから開業できたと思います。



Instagram

