

個性豊かな味千拉麺各店の魅力を紹介するフリーペーパー

味千通信

2024

Vol.1

TAKE FREE



国体通り店

食べたい。
コロッケ

国体通り沿いにある
味千拉麺国体通り店は
コロッケ定食・コロッケセット
が有名だ。
本店では、
も交えてご紹介する。
発売当初から根強い人気
の「のどごし」を誕生秘話

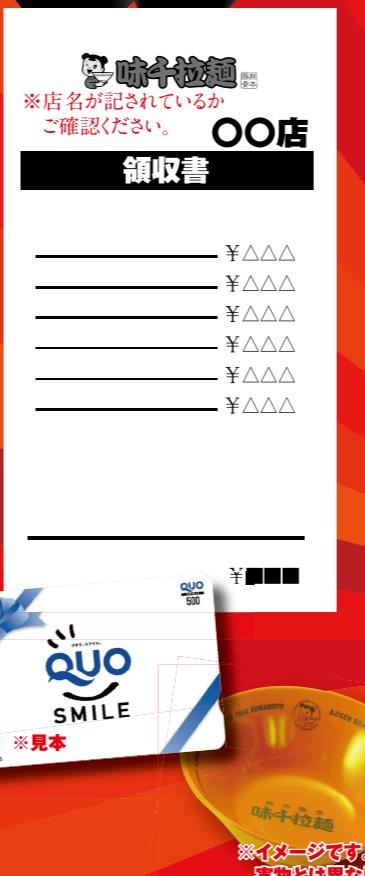


集めて送って
おトク!

応募期間 (消印有効)
令和7年3月31日まで

レシートトラリーキャンペーン

国内の味千拉麺各店の
対象レシート(領収書)を...



異なる店舗10店舗分送ると
先着100名様にQUOカード500円分

異なる店舗30店舗分送ると
先着10名様にQUOカード3000円分

異なる店舗60店舗分送ると
先着3名様に味千特製金のどんぶり
プレゼント!

[レシート・領収書送付先]

味千ラーメンチェーン本部 重光産業株式会社
〒869-1107 熊本県菊池郡菊陽町辛川448
営業企画室レシートラリー係 宛
TEL 096-349-2222 FAX 096-349-2288
E-Mail: info@aji1000.co.jp

味千拉麺 各店で
好評販売中!
(5月末頃まで)



ニュー ロー メン
台湾牛肉麺
～台湾のソウルフード～

*予定より早く終了する場合がございます。
*販売していない店舗もございます。

コロッケに使う芋は畠から手作り



味千拉麺 国体通り店

〒861-8045
熊本県東区小山7丁目1-1
TEL 096-388-5611
営業時間 11:00~15:00(OS14:30)
17:30~20:00(OS19:30)
定休日:木曜日 駐車場あり

熊本県の主幹道路の一つ、「国体道路」沿いにある「味千拉麺 国体通り店」。アクセスの良いこの店には地元ファンの胃袋を満たし続けるメニューがある。オーナー石山鶴男さんが店から程近くの畑で自ら育て、収穫した採れたてのジャガイモや里芋を使って作る「コロッケ定食」だ。そもそもきっかけは開店から1年経った頃に味千Aセット(ギョーザセット)に次ぐ新セツトメニューの開発に取り組んでいたことだった。「力レーセットの為のじゃがいもが思いのほか沢山採れちゃって(笑)、なんとか活用できないかと考案したのが、『コロッケ定食』だったんです。」と石山さん。メニューに加えると決まってからは全国コロッケ食べ歩きの旅に出発。その道中で自らのコロッケの美味しさを改めて確信したそう。苗植えから調理まで「貫して自らの手で作り、自然素材をふんだんに用いた『完全自家製コロッケ』は他とは一味も二味も違つたのだ。また大阪と静岡を中心に普及していた『里芋コロッケ』にも着眼。

栽培することで、年間を通じて自家製コロッケを販売し続けられた。里芋独自のねつとり食感はじゃがいもとも違う奥深さがあり、『里芋コロッケ』ファンも多いとのこと。

完全自家製であるがゆえ苗植えからコロッケにつまるまでに、害虫や作物の病気対策等と様々な苦心をする。そんな中でも石山ご夫妻が今日まで途切れずコロッケを出し続けられたのは「せつかく我々のお店を訪れていただいたお客様には体に良いものを食べてほしい」というお客様への一途な想いに他ならない。

コロッケ定食
石山オーナーが畠から育てたジャガイモor里芋(季節によって異なる)を惜しみなく、ふんだんに使用した自然素材のコロッケはラーメンとの相性も◎。コロッケの仕込みも完全自家製なので衣はカリッサクッと、中身はふわとろの理想食感。ライス→コロッケ→ライス→ラーメン→コロッケ、、、と箸の反復横跳びが止まらない定食になっている。お値段は、ランチセットラーメンのボリュームによって変わり、小980円 中1,130円 大1,280円。ラーメンスープにコロッケを浸して食べるのも大吉。



ランチ限定 得コロッケセット も好評!
小950円 中1,100円 大1,250円