

麺好きにはたまらない！ 究極のジャンクフード誕生

まぜそば専門店 仁(JIN) 大阪市淀川区東三国4-14-16 TEL06-6391-7030代表者野口卓馬は11月3日(金)まぜそばを中心にしたラーメン店「仁」をオープンします。

■ クセになる まぜそば

麺とタレ、トッピングを混ぜ合わせて食べるのが特徴の汁なし麺。
きざみチャーシュー・チャーシューマヨ和え・辛ミンチ・秘伝の味噌
辛味噌・玉ねぎ・青ネギ・刻みのり・卵と、豊富なトッピングは海老油入り
の醤油ダレの風味とからみあってクセになる美味しさ。
辛さは、0～3辛までお好みで選べます。

麺を食べ終えた後は、追い飯で二度おいしく頂けます 価格は¥750税込



オススメまぜそば

■ 代表メニュー

● カレーまぜそば

ピリッとスパイシーなカレー味のまぜそば。本格派カレーが
味わえます。こちらも、追い飯で！ 価格は¥800税込

● ベジそば

野菜いっぱい、タコライス風のミンチをトッピングしたベジそば。
クリーミーなクリームソースと、ピリ辛ミート、チーズ、生野菜と、今までになかった斬新な味。
元一流ホテルのシェフが監修した自慢の一品です。価格は¥850税込



ベジそば

● その他、豚濃厚骨ラーメン(醤油・塩) ¥700税込等

■ 終日ライス無料！(大・中・小から選べます)

まぜそば専門店 仁(JIN)店舗詳細

[オープン日] 2017年11月3日(金)

[住所] 大阪府大阪市淀川区東三国4-14-16

[営業時間] 11時～14時30分 17時30分～23時

[定休日] 無休

★11月3日・4日・5日は、まぜそばオープン価格¥500税込

★11月6日・7日・8日は、まぜそば・カレーまぜそばオープン価格¥500税込

是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。
ご不明点等ございましたら、お気軽にお問合せ下さい。

●取材に関するお問合せ 担当 久保 090-2112-8800