

「ラーメンは不健康」という常識を覆す！

大阪・本町のラーメン店で身体に優しい「トマトラーメン」

～野菜のみで作ったスープで健康志向のあなたを応援します～

2019年6月18日(火)にオープンしたラーメン店「イワッチーナ邸 La麺Cucina (ラーメンクッチーナ) 本町・淀屋橋」(大阪府大阪市中央区淡路町3-6-3 御堂筋 MTRビル B1F)では、おいしさを犠牲にせず、健康面を追求した「トマトラーメン」を提供しています。

■身体のことを考えて作った「トマトラーメン」

『人類みな麺類』『世界一暇なラーメン屋』など、口コミサイトで高評価を得る有名ラーメン店で10年、イタリアン料理店で3年の修行を積んだ岩田和也店長が辿り着いたラーメンは「おいしくてヘルシー」なラーメン。「身体に良くないというイメージを覆したい」と、スープはたまねぎ、人参、ジャガイモ、ハーブなど野菜のみで作ります。

目玉は、その野菜スープにトマトソースを合わせた「トマトラーメン」(850円、税込)です。3年間のイタリアン修業時代の知識をフル活用し、ブロッコリー、たまねぎ、にんじん、パプリカ、ヤングコーン、水菜をたっぷり使い、シロップに漬けたプチトマトを添え、仕上げにバルサミコ酢をかけた体に優しい仕上がりとなっております。超強力粉で練った弾力のある麺は噛み応えがあるため、満腹感もあります。カロリーも控えめですので、ラーメンに抵抗のある女性でも気軽にお召し上がりいただけます。



野菜をたっぷり使った「トマトラーメン」(850円、税込)

■「イワッチーナ邸 La麺Cucina」について

『人類みな麺類』『世界一暇なラーメン屋』などの有名ラーメン店で約10年、イタリアンで約3年の修業を積んだ岩田店長が6月18日にオープンしたお店。スープは野菜だけで作り、イタリアンの経験を生かしたラーメンやサイドメニューが女性を中心に「脂っぽくない」「健康にいい」と人気を集める。

月替わりで太刀魚など旬の食材を使ったラーメンを提供するなど新製品の開発にも積極的。ディナーでは宴会用の半個室(要予約)を設け、イタリアンの知識をフルに生かした岩田店長のコース料理も楽しめます。ラーメン屋っぽくないおしゃれな内装は女子会にもぴったりな雰囲気となっております。



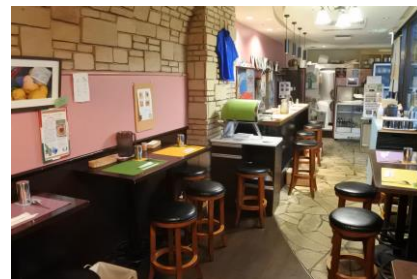
宴会用冷蔵庫。制限時間内なら自由に飲んでOKです



ちよい悪オヤジ風ですが、真面目な店長です

■「イワッチーナ邸 La麺Cucina 本町・淀屋橋」店舗概要

店名：イワッチーナ邸 La麺Cucina (ラーメンクッチーナ) 本町・淀屋橋
住所：大阪府大阪市中央区淡路町3-6-3 御堂筋 MTRビル B1F
電話番号：06-6484-6789
営業時間：ランチ=11時30分～15時00分 (L.O=14時30分)
ディナー=18時～23時(L.O=21時)
席数：12席+宴会用個室(要予約)
定休日：土曜(ディナー)・日曜・祝日



●取材に関するお問い合わせ●

「イワッチーナ邸 La麺Cucina 本町・淀屋橋」担当：岩田
TEL:06-6484-6789 E-mail:caff_eaffogato@yahoo.co.jp