



# 地鶏 “丹波黒どり”

を使用した

醤油ラーメン・塩ラーメン



素材と製法に拘ったラーメン店を大阪三大商店街の1つ「駒川商店街」（大阪市東住吉区）内に開業いたします。



場所は「台湾タンパオ駒川店」内。

近鉄南大阪線針中野駅から徒歩3分、

大阪メトロ谷町線駒川中野駅から徒歩8分。

店頭にて小籠包を蒸しているため、商店街を歩くと一際湯気が立ち昇る目を引く外観となっております。「台湾タンパオ」のメニューは店前でのお持ち帰り・店内でのご飲食どちらも可。

「麺屋 よだれ」のメニューは店内のみお楽しみいただけます。



大阪難波のイタリアンフレンチレストランでシェフを務めた店長が、地鶏 丹波黒どりを使用し、7時間以上掛けて丁寧に引いた出汁とアンデス高原豚バラ肉の旨味をしっかりと吸わせたかえし醤油で作ったよだれ特製の醤油ラーメンがイチオシです。地鶏の旨味が凝縮されたスープでキリッと味わい深い鶏塩ラーメンもオススメです。

麺は「京都 麺屋棧鄂」さんに依頼し、スープに一番適したものを使用しております。国産レンコンのチップスやアンデス高原豚のバラチャーシュー、国産鶏の自家製鶏ハム等素材の良さを最大限に活かした、最高の逸品を作り上げました。

また、あまり類を見ない小籠包等とのセットもあり、新感覚のラーメンスタイルをご用意しております。



※実際は蒸籠でご提供します

<営業時間>

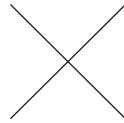
11時～15時・17時～20時の2部制

※「台湾タンパオ」は11時～20時

<定休日>

火曜日

よだれ醤油ラーメンと小籠湯包のセット



オープン日は **10月29日(土)** を予定しており

**10月22日(土)・23日(日)** の2日間で**プレオープンイベント**を行う予定と

なっておりますので、詳細に関しましてはお手数ですが下記より

お問い合わせいただきますようお願い申し上げます。

#### 【店舗概要】

麵屋 よだれ / 台湾タンパオ駒川店

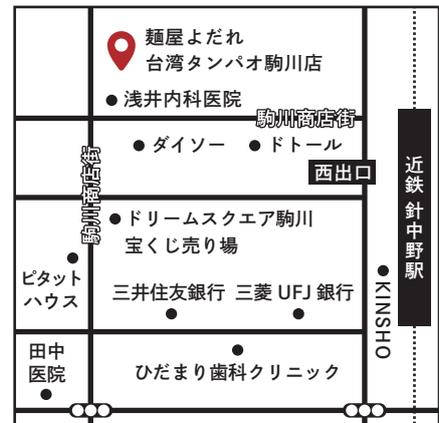
Instagram(麵屋よだれ): <https://www.instagram.com/menyayodare>

Instagram(台湾タンパオ駒川店): <https://www.instagram.com/taiwantanpao.komagawa>



TEL:06-6615-8222

ADDRESS: 大阪府大阪市東住吉区駒川5丁目13-11



#### 【会社概要】

株式会社 Cam&On

代表取締役: 井上 航

大阪府大阪市中央区南本町3-3-23 インペリアル船場603

#### 【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社 Cam&On

飲食事業部

植松 良介

TEL:080-5322-2605 Mail: [komagawa.tanpao8222@gmail.com](mailto:komagawa.tanpao8222@gmail.com)