



東武東上線上福岡駅より徒歩5分

埼玉県ふじみ野市上福岡1-14-50
☎049-264-2400

営業時間=11:30~14:30/17:00~21:00頃
(スープ切れ次第終了)

定休日=不定休

席数=8席

駐車場=なし

製麺所=丸富製麺



無菌鶏「ホワイトチキン」のネック。焼き鳥では「セセリ」と呼ばれる部位。骨を用いない肉の旨味が濃いスープも、同店の特徳だ。

カウンターのみで構成される、小ぢんまりと落ち着きのある店内。店と客との距離感を締め、隅々まで目が届く作りになっている。



2011年
6月
オープン

独学でラーメンを研究し川越に「田家」開いた千葉成人店主。和風の味わいをベースに、世代や性別を問わず愛される一杯を目指す。

川越市に本拠を構える「田家」のセカンドブランド店がこちら。店内はカウンター席のみで、落ち着いた和の雰囲気。数種類の煮干を重ねた重層的なスープが同店の代名詞だ。苦味やえぐみを嫌い、素材が持つ純粹な旨味の部分だけを抽出することに心血を注ぐ。味のブレを防ぐため、冷やしたスープを一杯分ずつ小鍋で再加熱するという工夫も光る。

麵処 ちや木

川越の名店が送る新ブランドは 煮干をメインに味を構築

埼玉・上福岡



特製つけめん 1000円

スープ濃度 **3**
麺重量=並盛240g
大盛320gは+100円
スープ割り=スタッフに注文(鶏・魚介スープ)

重層的な煮干の風味と肉の旨味のハイブリッド

平子・片口イワシ・ウルメイワシ・アジという4種類の煮干で味に奥行きを与える。動物系素材は無菌鶏のネックのみを使った純肉スープ。煮干の風味と肉の旨味が見事に調和する。



超最新
つけめん
17連発



【オススメ・メニュー】

特製らーめん 950円

煮干主体の和風スープを、「キッコーン」の特上醤油と薄口をブレンドしたタレでまとめる。どこか懐かしくほっとするような味わい。

らーめん(醤油) 700円
らーめん(塩) 700円
つけめん 750円