

# ホットメニュー

12/12(金) 3倍 13(土) 14(日)



**ホットケーキミックス**  
198円 (税込214円)

**小麦粉屋さんのホットケーキミックス**  
108円 (税込117円)

**せんざい**  
178円 (税込193円)

## スープ・洋食に

**味の素 クノール**  
298円 (税込327円)

**じっくりコトコト**  
198円 (税込214円)

**博多おでん**  
798円 (税込862円)

**けんちん汁**  
350円 (税込378円)

**けんちん汁**  
268円 (税込289円)

**けんちん汁**  
98円 (税込106円)

**けんちん汁**  
98円 (税込106円)

## お鍋に

**宮崎牛** 380円 (税込413円)

**鶏島** 198円 (税込214円)

**日南どり** 68円 (税込73円)

**当店手作り** 98円 (税込106円)

**若鶏むね肉** 108円 (税込117円)

**さんきょうみらい豚** 218円 (税込236円)

**水餃子** 398円 (税込430円)

**阿蘇名水** 98円 (税込106円)

## おでんに

**博多おでん** 798円 (税込862円)

**けんちん汁** 350円 (税込378円)

**けんちん汁** 268円 (税込289円)

**けんちん汁** 98円 (税込106円)

**けんちん汁** 98円 (税込106円)

### Liquor

**SUZUKI RISHIMA** 1,188円 (税込1307円)

**日向木挽** 1,168円 (税込1255円)

**徳島酒** 1,228円 (税込1331円)

**博多の華** 888円 (税込957円)

**博多の華** 999円 (税込1099円)

**博多の華** 4,880円 (税込5264円)

**角40度** 1,480円 (税込1608円)

**白角ハヤポール** 198円 (税込214円)

**角ハヤポール** 198円 (税込214円)

**角ハヤポール** 1,048円 (税込1131円)

### 産直コーナー

**宮崎新別府町より** 370円 (税込397円)

**宮崎辛麺** 550円 (税込595円)



**スパラー**  
宮崎市より スパイスチャンキー  
宮崎地鶏出汁と、15種類のスパイス香る新感覚のスパイスラーメン、通称スパラーです。



**次郎系ラーメン**  
田野町より 家次郎  
太麺のワンワン感とこだわりの背脂が絶妙にマッチした、やみつき、中毒、間違いないのラーメンです。



**牛骨ブラックラーメン**  
宮崎市より ラーメン協議会  
名古屋屋ラーメン祭り、1日に1000杯売れた宮崎市の牛骨ラーメンです。世界に誇る宮崎市の牛・牛骨からなる極上の一杯をどうぞ！



**豚骨ラーメン**  
宮崎市より さといもラーメン  
豚骨なのにあっさりで味わい深い杯となっております。誰からも愛される旨がなる豚骨ラーメンです。

# 2025 ラーメンきょうさフェス

アミュひろばにて開催!

宮崎駅西口

うみ館

アミュひろば

2025年 12月 12(金) 13(土) 14(日) 11:00 ~ 18:00

チケット制 ラーメン 800円/杯 餃子 700円/皿



**豚骨ラーメン**  
日南市より 直ちゃんラーメン  
創業以来、地元日南のみなさまに愛され、50年もの時を刻むことができました。誰は全て自家製で宮崎県新富町産小麦「むか」を使用しており、「甘み強い」「コクが強い」などの特徴があります。ミルクっぽい完全乳化した豚骨スープは、まろやかでとろみと甘味のある味です。豚骨には豚頭骨を使用しています。非常に弾性に優れた部位ですが、圧力調理を使用することでエキスを抽出し、また、臭みをとる効果があります。



**豚骨ラーメン**  
延岡市より 我夢謝羅  
1口目豚骨らしくない繊細なスープに始まり、2口目に押し寄せるうまみの奥行き。3口目にはもう「我夢謝羅」豚骨のファンになってしまうかも?豚骨通の方や勤のいい人ならすぐに理解できる研究開発された引き算スープは、足らずでは味わえない豚骨ラーメンの概念を超えてくる洗礼された豚骨ラーメンです。創業者の情熱と志がこの一杯に表現されています。



**金豚餃子**  
宮崎市より 青島肉食島  
青島肉食島の職人技により、横浜の名店の味が宮崎・青島で復活しました。焼き餃子・蒸す・揚げる・水餃子など、本場の飲茶風の食べ方をお楽しみ下さい。餃子の具材に味がしっかりついていますので、タレなしでお召し上がりいただけます。



**焼き餃子**  
高鍋町より たかなベギョーザ  
昭和46年創業。餃子の町高鍋で愛され育まれた餃子は、すべて県産、国産原料を使用したこだわりの薄皮餃子です。豚肉の旨みと野菜の旨みの詰まった当店自慢の餃子をお楽しみ下さい。



**焼き餃子**  
高鍋町より 餃子の馬渡  
餃子の町、高鍋町にて創業58年、餃子の馬渡は、国産素材にこだわった、もちり焼き餃子と手羽餃子が人気の餃子専門店。地域に愛される店作り・餃子作りを心がけています。



**豚骨ラーメン**  
宮崎市より 屋台骨  
宮崎中央卸売市場発祥「屋台骨」はこの市場にラーメン屋台骨本店と製麺工場、餃子製造売所の生産拠点があります。宮崎県内にラーメン8店舗を出店。素材の仕入れスピード・新鮮さにとこだわり、安心・安全な餃子作りを徹底的に磨いています。