

麵類製造の小国製麵が特徴。地元有名店の知(胎内市、齋藤与志雄社名度を生かし、拡販する。長)は16日、新潟市の老舗ラーメン店「三吉屋」監修 新潟あつさり醤油の味を再現したラーメン「ラーメン」II写真。1.パを発売する。極細麺とあツク2食入りで価格は3つさりとした味のスープ 58円。主に県内のス

**家庭で老舗「三吉屋」の味**



パーなどで販売する。売りの麵と合わせて楽し三吉屋と4月から共同めるようにする。価格は開発を進め、店の味を再現した。スープは豚骨や 三吉屋は1957年創 98円。

**小国製麵 ラーメン 共同開発**

煮干し、野菜をベースに業。小国製麵は今後も新したしょうゆ味。麵には 潟で親しまれているライ米粉を一部使っている。めん店と共同で商品を開スープのみも販売し、別発していく方針。