

ラーメンラボ七施

海老の出汁を使ったラーメン。種類は、二種類で期間限定で三種類。白い器は、海老の出汁を使っている。黒い器は、煮干しの出汁と海老の出汁を使っている。夏は冷やしラーメンが期間限定。🍜ラーメンの余った汁でできるチーズリゾットや替え玉もあります。白い器は930円黒い器は950円です。チーズリゾットと替え玉は、どちらも270円です。



津田でお店をしようと思った理由やきっかけを教えてください。

津田の景色が良かったり近くに飲食店がなかったから
ラーメン屋さん🍜あっても良いかなと思ったから。

お店(仕事)を続けていくための工夫や、努力していることを教えてください。

とにかく真面目に仕事をする。新しいメニュー😊
🍜を考えて、自分の納得した物を作れた時。

この仕事の好きな事や、やりがいを教えてください。

お客さんが美味しいと言ってくれること。新しいメニューを考えて自分の納得したものを作れた時です。



インタビューの感想

鶴羽でお店を始めるとき不安はあったけれど、お客さんが美味しいと言ってくれると嬉しいから、失敗しても真面目に仕事をして美味しいラーメンを作っていることを知りました。ラーメンおいしかったです。らぁ麺Labo七施さんありがとうございました。