正田醤油株式会社 × いっちょう 美食、美酒小路

ひと味違うコクと深み もろみ仕込みのメニュー

群馬県館林市の老舗醤油メーカー「正田醤油」の
もろみ(エステースト)を使用した深い味わいに
仕上げたメニューです



つゆにエステーストを加えることで醤油の角が取れ、発酵もろみ特有の重厚な仕上げに自社製そばを味わう旨辛つゆの極みそばです

No.810 ラー油そば(もろみ汁)

1,090円(税込1,199円)



タルタルソースにエステーストを使用した一味違った香りでごはんによく合うメニュー

No.817 鶏のから揚げ特製もろみタルタル定食

1,290円(税込1,419円)



香ばしくジューシーに焼いた鶏ももにエステーストを使用した味噌だれをたっぷり塗り重ねて香ばしく焼き上げました

No.818 鶏のもろみねぎ味噌焼き定食

1,390円(税込1,529円)



群馬県館林市 正田醤油株式会社

正田醤油は明治6年(1873年)の創業以来、150年余りの長きにわたり醤油造りの伝統を継承する企業として日本の食文化を支えています。伝統を守り継ぐ使命感と時代のニーズをいち早く形にする温故知新を信念としている企業です。

ミニサーモンもろみユッケ丼

No.811 699円(税込768円)

特製もろみユッケダレが卵黄のまろやかさとエステーストのコクで◎



No.812 小うどんセット 1,390円(税込1,529円)

No.813 小そばセット 1,480円(税込1,628円)

ミニもろみヒレカツ丼

No.814 599円(税込658円)

いっちょうの定番「おろしヒレカツ丼」をアレンジ「もろみタレ」を使うことで深みのある味に仕上げました



No.815 小うどんセット 1,250円(税込1,375円)

No.816 小そばセット 1,340円(税込1,474円)