

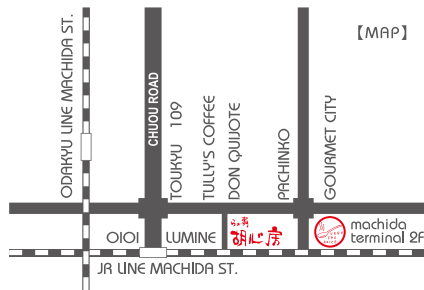
女性客から圧倒的な支持 カリスマ店主がお届けする 究極の逸品

胡心房

町田の有名店「らぁ麺 胡心房 (こしんぼう)」(町田市原町田、野津理恵店主、042・727・8439)は、2005年5月にオープン、ラーメンもさることながら、店主以下スタッフ全員が女性ということでも注目されている。蒟蒻麺(こんにゃくめん)を使用した女性限定のヘルシーセット等女性客を意識したメニューが豊富で、女性一人でも入りやすい雰囲気となっている。スープは「お魚とんこつ」と呼ばれ、完成したスープを冷却し、一晚低温熟成させ余分な脂を除去。とんこつの臭みはなく魚介系の風味、野菜の甘みでバランスの良いコク、マイルドでクリーミーなスープは絶品だ。石臼挽き国産全粒粉を使用したオリジナルの麺との相性も抜群。女性スタッフならではの気配り、そして丁寧な接客と笑顔が好評だ。



ベジフルカレー今日のお野菜



【MAP】



同店のメルマガ会員登録QRコード

ぷり食べていただく、小麦粉を一切使わないヘルシーカレーのお店「VEGE FRU SPICE」(町田市原町田、080・6888・0831)をオープン! 「胡心房」が行列の際にはこちら「ベジ(野菜)・フル(果物)・スパイス」へ寄るのも一考の価値がある。



人気メニューの「味玉らぁめん」。絶品のとんこつスープが自慢

『らぁ麺 胡心房』 《火～土 12時～15時・18時～21時、日祝日 12時～18時、月曜定休日(祝日の場合営業)》
メールマガジン (<http://www.at-ml.jp/64301>)
『VEGE FRU SPICE』 《11時30分～18時30分、テイクアウト 11時30分～19時、月曜定休日(祝日の場合翌日休業)》
ホームページ (<http://www.vege-fru-spice.com>)