

○創業は

以前は大阪でラーメン店を営んでいましたが、何度か龍野を訪れる機会があり、自然豊かで人柄も良く、醤油などの文化にも恵まれた当地に魅力を感じました。龍野ならではのラーメン作りに挑戦したいと思い、創業に向けてこちらに移住。オリジナルラーメンの開発に力を入れ、商工会議所主催の

創業塾にも参加しました。創業にあたっての助言を受けられるだけでなく、参加者とのつながりもでき、創業への後押しになりました。

念願叶って平成三十年にオープンして今年で三年目になります。店名のことわざを教訓に、美味しいラーメン作りに邁進しながらじっくりと時間をかけて、龍野の町に根付いていけたらと思います。

○どのようなラーメンを

当店の一押しは龍野の淡口、濃口醤油を使用した醤油ラーメンです。鶏ガラやげんこつ（豚の大腿骨）、にんにく、昆布、鰹節などを長時間煮込み旨味を引き出したスープと醤油を合わせ、あっさりながらも旨味たっぷりの一杯が完成。兵庫県産の小麦粉と全粒粉で作る自家製麺にもばっちり合い、好評をいただいています。

一番人気は龍野の淡口醤油を使った「うすくち醤油らーめん」です。室津の牡蠣から取る牡蠣エキスを入れているので、魚介の風味も加わった奥深い味になります。つけ麺スタイルや HALF サイズもありますので、お客様の好みで召し上がってください。

また、濃口醤油ラーメンや濃厚白湯ラーメンの他、和風唐揚げや餃子、チャーシュー丼などのサイドメニューも充実させているのでお腹いっぱい満足していただけ

○対策をして元気に営業中

アルコール消毒液の設置やテーブル消毒を行っています。当初より導入していた券売機も感染症対策に役立っていると思います。お金の受け渡しによる店員とお客様との接触機会がなくなりまし、メニュー表を共有する必要もありません。もちろん、券売機自体も適宜消毒しています。

これからもコロナに負けず元気に営業し、心を込めた美味しい一杯でお待ちしておりますので、是非ご来店ください。

龍野の魅力が詰まったラーメンをどうぞ



桃栗さんねん柿はちねん

代表 大栗田 みどり
所在地 たつの市龍野町富永1440-4
TEL 0791-62-0580
営業時間 11時～21時（ラストオーダー20時30分）
※緊急事態宣言発令中は20時までの時短営業
定休日 毎週火曜日、第3水曜日



一番人気の「うすくち醤油らーめん」。大きく柔らかいチャーシューも絶品です。

