

Special 2 人気店揃いの麺サイトでオー

丸鶏のスープが染みる
ピブグルマン掲載店。

「中華そば 無限」の 中華そば

地鶏の丸鶏を使い、じっくり3日間かけて作るスープは、シンプルながら濃厚な旨みをしみじみと実感。3種類の小麦粉を独自に配合したモチブリ食感の麺も注目。1,000円。



極上ナニワ素材の
ウェブ限定麺。

「龍旗信」の大阪ツムラ 本店公認 河内鴨だしの 特上塩ラーメン

料理人からも信頼厚き「ツムラ本店」の河内鴨ガラを使ったクリアなスープに和ダシをブレンド。濃厚な旨みと上品な洗練味に、好みてレモンや黒胡椒を加えると印象が激変。900円。



平日3時間営業、
幻の無添加な一杯。

『らーめん専門和海』の 塩らーめん

肉から魚介までありとあらゆる動物性素材を煮出したまろやかなスープとコシのある中太麺の組み合わせ。珍しいトッピング、車麩にスープを含ませて楽しむのも面白い。1,100円。



アクセス至難&
行列店の味も。

「らぁ麺とうひち」の 鴨煮干し 醤油らぁ麺

鴨と煮干しで作るスープに、火入れ・濾過しない生揚げ醤油を使う返しをプラス。エッジのある平麺が、鴨の甘みがにじむスープをたくりよせる味は鴨なんぼを彷彿。1,200円。



HOW TO ORDER

公式サイトからオーダー、全33軒、
約55種(+期間限定イベント商品)、
1食880円~+送料 www.menjoy.jp

HOW TO COOK



1.まずは袋に入っている説明書をチェック。
2.沸かしたお湯に具材入りスープを入れて湯煎で解凍。3.2を熱する間に、麺を茹でる。
4.2と3を器に盛り付けて。ネギなどフレッシュの薬味はついていないため、ネギやレモンなど好みの薬味は用意しトッピングすると◎。

ペント実績があつてのラインナップ。
今春にはうどん・そばもスタート予定、要注目だ！

全国発送を叶えた、お取り寄せ冷凍麺。

menjoy



ラーメン愛が開花した
起死回生の新サービス。
元々、食イベントに厨房機器をレンタル・設置し、ラーメンイベントでは事務局も務めた総合レンタル会社「クールランド」が、コロナ禍での相次ぐイベント中止により、ならば「得意の厨房機器で、愛するラーメンの通販を」とスタート。専用の大型キッチンに作り替えた。取り扱うラーメンは、解凍しても名店の味が再現されるよう研究し、各店主が同キッチンで仕込んだ後、複数の最先端冷凍技術で冷凍して全国へ。有名店から隠れた名店まで、過去のイ