



CURRY'S CAFE Easy Diner

カレー風味の炒めた麺にあんを絡めます。スープカレーはつけて食べても、かけて食べてもよし。アレンジはあなた次第!



イージーダイナー

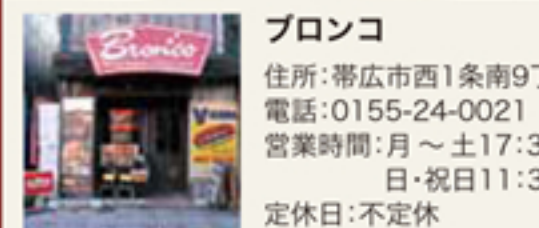
住所:帯広市西2条南8丁目20
電話:0155-23-8875
営業時間:11:30~14:30
17:30~22:00

定休日:日曜(平成23年12月より変更になります)



Bronco

名付けて牛じゃんドッグ!
チリソースをまぜてピリ辛にアレンジ。マスタードをかけても食べるのもおすすめです!



ブロンコ

住所:帯広市西1条南9丁目15
電話:0155-24-0021
営業時間:月~土17:30~翌3:00
日・祝日11:30~24:00
定休日:不定休



さん臈

当店名物のハーブ牛のホルモンと牛じゃん麺のコラボ!
特製の辛味噌で混ぜて召し上がれ。お食事のシメにピッタリです。



さん臈

住所:帯広市白樺16条西5丁目1-13
電話:0155-66-6642
営業時間:17:00~翌1:00
定休日:水曜



とがち牛じゃん麺には 十勝の魅力が詰まってる!



北海道十勝産牛挽き肉

十勝の雄大な環境でのびのび育った安心・安全な牛肉を使用しています。牛にとって1年中快適な気温ときれいな水は、ストレスなく健康な牛を育てます。赤身は牛肉本来の自然な美味しさを感じることができます。



十勝産小麦粉

十勝産のキタノカオリとホクシンをブレンド。もちもちとした食感が特徴の小麦粉です。



ポテトペプチド

でん粉を作る時に出た水のタンパク質から、酵素分解によってできたポテトペプチドで、健康機能性や加工特性に優れた食品素材です。



十勝限定

牛じゃん
麺!
イイぞ!

とがち牛じゃん麺

のびのび育った、とがちな旨みたっぷり!



TEAM とがちRa~麺's

帯広市西2条南12丁目(JR帯広駅 東館2階)
事務局 0155-22-7666 (帯広物産協会内)
<http://obihiro-bussan.jp/gyujanmen/>

※写真の牛じゃん麺はイメージです。各店でトッピングが異なります。