



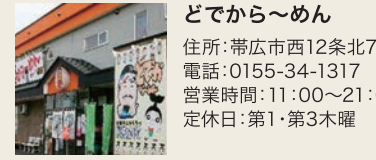
みすゞ
季節のきのこを厳選して使いました。オリジナルの行者にんにくバターを溶かしながら食べるとコクと風味が増しますよ。



らーめん みすゞ
住所: 帯広市西2条南8丁目20
電話: 0155-23-4706
営業時間: 11:00~21:30(L.O.)
定休日: 不定休



どでから〜めん
”どでか”の牛じゃん麺は麻婆麺。ピリ辛仕立てで旨みが引き立ちます。ボリューム満点で、お腹いっぱい食べたい人にもオススメ!



どでから〜めん
住所: 帯広市西12条北7丁目7-7
電話: 0155-34-1317
営業時間: 11:00~21:00(L.O.)
定休日: 第1・第3木曜



遊麺
自慢のあつあつ塩スープには、鶏ガラや魚介のダシがたっぷり。あっさり系が好きな方にはたまらない一品。



ラーメンハウス 遊麺
住所: 帯広市西2条南28丁目10-1
電話: 0155-25-9706
営業時間: 11:00~21:00
定休日: 水曜



と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。



フードバレーとちかは、「食と農林漁業」を柱とした地域経済産業政策の考え方を総称したものです。

情熱と独創、ここに集結!!

とち牛じゃん麺

十勝限定

のびのび育った、とちかの旨みたっぷり!



釧路ラーメンフェスティバルら・フェスタ2012バージョン

※写真はイベント用の牛じゃん麺です。各店でトッピングが異なります。

とち牛じゃん麺

十勝限定

参加店オリジナルの個性豊かな牛じゃん麺がここに集結! あなたの好みの牛じゃん麺はもう見つかった?



とち牛じゃん麺は、牛挽き肉を使用したピリ辛の餡を、茹でたての麺と絡めながら食べる、新しい感覚のラーメンです!!
牛じゃん麺用の餡(挽き肉)と麺は共通のものを使用しますが、トッピングの食材やアレンジは参加店の自由!
各店の得意分野を活かしたオリジナルの個性ある牛じゃん麺をお楽しみください!

参加店



めん吉 音更木野店
西帯広店

半熟玉子と季節の旬の野菜をトッピング。玉子が麺と絡み合って食べやすく、挽き肉の甘みがいっそう引き立ちます!



めん吉 音更木野店
住所: 音更町木野大通東17丁目1
電話: 0155-30-8780
営業時間: 11:00~21:00
定休日: 水曜



めん吉 西帯広店
住所: 帯広市西23条南1
電話: 0155-37-1560
営業時間: 11:00~21:00
定休日: 水曜



TEAM とちRa~麺's

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