

報道関係者各位プレスリリースについて

2016年11月9日

## 関西初！！大阪府枚方市にて鴨白湯ラーメンを提供するラーメン店がオープン！！

7月25日、大阪府枚方市に鴨ラーメン専門店の麵麓 **menroku** がオープンしました。幻の高級食材と呼ばれる紀州鴨を使用し、関西では初となる鴨白湯ラーメンや鴨つけ麺などを提供し開店からわずか3か月で食べログ枚方、寝屋川エリアのラーメン部門で1位となり話題になっています。

紀州鴨とは和歌山県有田市湯浅地区にある小規模な農場、太田養鶏場の太田夫妻によってその温暖な気候を利用して一羽一羽丹精込めて飼育されたブランド鴨です。真っ白い油と鮮やかな赤みの肉のコントラストが美しい外観を持ち、鴨肉独特の臭みが少ない、しかしながら濃厚な脂のコクが特徴で、生産量が少なく幻の高級鴨です。

その希少な紀州鴨を新鮮なまま農場より直送してもらい使用しています。

店主はフレンチ出身で、直送される紀州鴨をフレンチの技法を使用して調理。化学調味料を一切使用せずに作られる濃厚なスープは、他に類を見ない紀州鴨の旨味を存分に感じられる一杯となっています。



お問合せ先

大阪府枚方市大峰元町 1-6-30 火曜定休

TEL 072-396-6749 携帯 080-8745-9218

MAIL [matsunaga.epice@gmail.com](mailto:matsunaga.epice@gmail.com)

HP <http://menroku.com/>

担当 まつなが