

# 香住蟹100%の濃厚スープに、蟹の身入りの蟹づくしラーメン！ 大阪・天満の蟹ラーメン専門店「香住 北よし」が 営業再開に伴い、蟹感増し増しにメニュー改良 ～ ラーメン1杯で蟹の全ての旨みをお楽しみいただけます～

大阪・天満の蟹ラーメン専門店「蟹ラーメン専門店 香住 北よし」（大阪市北区天神橋5-4-5）は6月15日（月）からの営業再開に伴い、名物の蟹ラーメンを改良し、より蟹感が増したラーメンにリニューアルいたしました。

## ■蟹感増し増しにメニュー改良！1杯で全ての蟹の旨みを堪能できます

新型コロナウイルスの影響で、営業自粛をしていた当店では、休業の時間を有効活用しようと既存のラーメンを改良し、より蟹感を強めたメニューにリニューアルいたしました。

当店では、兵庫県の香住で水揚げされた紅ズワイ蟹のみを使用しています。今回のリニューアルでは、蟹特有の香りを消さないよう、相性の良い醤油の選定などを試行錯誤し作り上げた香住蟹100%のスープに、新たにカニ棒、蟹身と蟹味噌のワンタンを乗せ、ラーメン1杯で全ての蟹の旨みが味わえる一品に仕上げました。



蟹醤油ラーメン 880円

ラーメン以外にも、蟹を贅沢に詰め込んだ「蟹羽釜ごはん」（700円）などもご用意しております。当店は本社が網元（漁網、漁船を営む漁業経営者）のため、蟹の安定供給、使用量、産地直送の鮮度の良さが強みとなっています。

今後は、香住の蟹をより多くの人に知っていただき、低価格で蟹を食べてもらえる場を広げられたらと考えております。

※価格は税込みです



蟹羽釜ごはん 700円



へしご羽釜ごはん 700円

## ■店舗情報

店名 : 蟹ラーメン専門店 香住 北よし  
住所 : 大阪市北区天神橋5-4-5  
電話番号 : 06-6881-0181  
店舗面積 : 11坪

席数 : 7席  
営業時間 : 11時～14時30分、18時～22時  
定休日 : 無し  
公式サイト : <https://kasumikitayoshi-ramen.com/>

## ■「蟹ラーメン専門店 香住 北よし」とは

創業明治12年、140年超の歴史を誇る仲買・水産加工会社「北由商店」。その北由商店が蟹割烹「香住 北よし」、関西初の蟹立ち飲み「Casava」に続き、香住の蟹をもっとたくさんのお客様に気軽に楽しんでもらいたいという想いから、「蟹ラーメン専門店 香住 北よし」をオープンしました。当店では、兵庫県の香住で水揚げされた紅ズワイ蟹のみを贅沢に使用しています。