

関西初の「味噌ラーメン専門店みつか坊主」は、「発酵と味噌ラーメンみつか坊主」に名称を変更しリニューアルオープンしました。
～大阪北部の発酵食や野菜を中心とした発酵ランチの提供を開始～

メディア試食会のご案内

日時：ご都合を伺い調整

場所：みつか坊主（大阪府豊中市蛍池東町1-6-5 2階）

齋藤産業株式会社（住所：大阪府豊中市、代表取締役：齋藤 光典）は2024年1月より、味噌ラーメン専門 みつか坊主から、発酵と味噌ラーメン みつか坊主に名称を変更しリニューアルしました。「発酵とラーメンで地域を醸す」ことをテーマに掲げ、醸造家や生産者とお客様をつなぐ発酵飲食と味噌ラーメンの店です。



■関西で初めて味噌ラーメンに特化した「味噌ラーメン専門 みつか坊主」（2007年創業）は、発酵調味料のひとつであるお味噌から、さまざまな発酵を手がける人たち、地域で野菜をつくる生産者の方々とつながりました。このつながりを活かし「地域を醸す事を目的とし、名称を「発酵と味噌ラーメンみつか坊主」に変更、人と人をつなげる発酵ランチの提供を開始しました。発酵ランチのターゲットは子育て中のお母さんをメインに、やさしい発酵食と、自然光が差し広く明るい店内で、たくさんの方が発酵してもらえるような時間と空間を提供していきます。

■ランチメニューは、大阪北部豊能町産の米麴を使用した発酵調味料や、酵母が生きてる発酵飲食を中心とした、発酵ご膳2040円（本日のメイン+発酵小鉢5種+本日のお味噌汁+ごはん）、発酵唐揚げご膳1650円（発酵唐揚げ+発酵小鉢3種+本日のお味噌汁+ごはん）、ラーメン発酵唐揚げセット+490円（味噌ラーメン+発酵唐揚げ+ごはん）、ラーメン発酵小鉢セット+490円（味噌ラーメン+発酵小鉢2種+ごはん）をご用意。追加でドリンクやデザートをご注文いただけます。※ご膳はミニドリンク付きです。※お値段は全て税込み価格です。

■ラーメンの公共性の高さと発酵文化から紐解くローカル町づくりを模索する店舗

食べたらずぐ出る、ラーメン店のイメージと反し、ゆっくりと食事の時間を楽しんで頂くことを念頭に、発酵と味噌ラーメンみつか坊主は、「地域を醸す」「人と人をつなげる」という目的を持って運営しています。それは、人にとって有効な微生物のはたらき（発酵）を家業にしている醸造元や文化が、長い歴史を刻み継承されていることと、国民食になりつつあるラーメンの公共性の高さを掛け合わせることで、その風土（ローカル）にしかできない、菌と食がつながり交わる「ぬか床」のような、人と人がつながり交わる新たな場づくりを創造している店舗です。

■「発酵と味噌ラーメンみつか坊主」詳細

住所：大阪府豊中市蛍池東町1-6-5 空港センタービル2階 ☎06-6850-3532
営業時間：11:30-23:30 定休日：月火 席数：40席 店舗面積：120㎡ 客単価2,000円
ウェブサイト：<https://mitsukabose.com/>
Instagram：<https://www.instagram.com/mitsukabose.official/>

●取材に関するお問合せ●

みつか坊主広報事務局 担当：齋藤 TEL：06-6850-3532 E-mail：mitsukabose00@gmail.com

大阪/豊中/リニューアル

■発酵と味噌ラーメンみつか坊主（内観）



■発酵と味噌ラーメンみつか坊主（ランチメニュー例）

RAMEN

4種のセット
※お好みで
トッピング
※お好みで
トッピング

白味噌
素麺 ¥900 (税込)
煮卵付き ¥1,064 (税込)

魚がしエビ味噌
煮卵入り ¥1,237 (税込)

あっさりエビ味噌
煮卵入り ¥1,010 (税込)

エビ味噌カレー
肉たま ¥1,300 (税込)
ノーマル ¥846 (税込)

VEGAN ベジ味噌
素麺 ¥1,346 (税込)

TOPPING

素麺 ¥130 肉増し ¥260 魚増し ¥220 煮卵 ¥180 生卵 ¥60 餅トッピング ¥200 赤味噌 ¥190 餅トッピング ¥200

エビ味噌カレーつけ麺
肉たま ¥1,273 (税込)
チャーハン ¥1,237 (税込)
ノーマル ¥982 (税込)

ASET
お好きならーめんに
プラス ¥446 (税込)
発酵小鉢2種 + ごはん

BSET
お好きならーめんに
プラス ¥446 (税込)
発酵唐揚げ + ごはん

SET
C. 発酵唐揚げセット ¥364 (税込)
D. 味噌唐揚げセット ¥346 (税込)
E. シンドリックセット ¥382 (税込)
F. 鶏手羽先セット ¥255 (税込)

HAKKOU LUNCH

お好みのPOINT
1. 味噌から一人暮らしからは「自製のお味噌汁」
2. 焼肉・焼魚・伊内発酵と地元産物たっぷり！
3. 焼肉お味噌、手作り発酵調味料を豊富に使用！
4. セットのミニドリンクは地元産の純米ビール、秋鹿、山梨産ワインも揃えます！

発酵御膳 ¥1,855 (税込)
・今日の自製わり
・発酵小鉢5種
・本日のお味噌汁
・ご飯 かわりけり3種
・ミニサイズDRINK

発酵唐揚げ 御膳 ¥1,500 (税込)
・今日の自製わり
・発酵唐揚げ3種
・3種の唐揚げ調味料
・選べる発酵小鉢3種
・本日のお味噌汁
・ご飯 かわりけり3種
・ミニサイズDRINK

LUNCH ミニサイズDRINK
・自家製シロップソーダ
・本日の味噌 (アイス・ホット)
・ソラチ (アイス・ホット)
・奈良月ヶ原のお茶 (アイス・ホット)

■発酵と味噌ラーメンみつか坊主（夜メニュー例）

Ramen らーめん

替麺 ¥200
キッズ らーめん ¥600
学生 サービス ¥1,140
ハーブ かけ ¥1,180

赤味噌らーめん ¥1,140
白味噌らーめん ¥990
辛味噌らーめん ¥1,180

トッピング
煮卵 ¥180
ねぎ ¥180
ぼろのり ¥180
鶏胸肉 ¥260
肉増し ¥260
チーズ ¥220
4種のせ ¥580

Minoh Beer 美濃ビール

Real Ale / Draft
パイント (480ml) ¥1,060
ハーフ (240ml) ¥760
シズナル限定 定価 ¥980

ボトルビール (330ml)
シズナル・限定 ¥900～
定価 ¥800 W-IPA ¥900

Sake Akishika 日本酒 秋鹿

純米酒 ¥1,600
純米吟醸 ¥1,900
純米大吟醸 ¥1,000～
秋鹿3種飲み比べ ¥1,300
秋鹿ハイボール ¥630 季節のハイボール ¥680

Wakao Wine 若尾果樹園

一升瓶ワイン「若尾」
湯呑み(180ml) ¥600
グラス(150ml) ¥600

若尾果樹園

甲州百 ¥3,300
ベリ-A 百 ¥3,300

■「発酵と味噌ラーメンみつか坊主」沿革

2007年10月:大阪府豊中市蛸池にて関西初の味噌ラーメン専門店「みつか坊主」創業。2013年8月:大阪市北区に姉妹店みつか坊主醸を出店。2015年12月:みつか坊主蛸池本店が火災により焼失。2016年12月:蛸池中町にて蛸池本店復活。2022年10月姉妹店と本店を統合し「地域と人を醸す」ことをテーマに掲げ蛸池東町に移転。2024年1月:味噌ラーメン専門店から発酵と味噌ラーメンに名称を変更し御膳を開始。

試食会申込方法



お申込み用QRコード

TEL : 06-6850-3532

MAIL : mitsukabose00@gmail.com

お申込みフォームURL:↓↓↓

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeldU3YMyRyrjRzSZ32YrcTBkCavxy04wjkc7GjsjrS_nVsQ/viewform

メディア試食会のご案内

日時：ご都合を伺い調整

場所：みつか坊主（大阪府豊中市蛸池東町1-6-5-2F）

貴媒体名/番組名

貴社名

掲載/放送予定日

お名前

計（ ）名

当日連絡先

E-MAIL

御撮影

有（スチール/ムービー） ・ 無

個別取材のご希望

有 ・ 無

ご質問/ご要望

●取材に関するお問合せ●

みつか坊主広報事務局 担当: 斎藤 TEL : 06-6850-3532 E-mail : mitsukabose00@gmail.com