

北海道産小麦
100%
新自家製麺

北海道の豊かな大地で育った小麦粉のみを独自ブレンド。強力小麦「ゆめちから」に複数の北海道産小麦を加え、もっちりした弾力と歯応えに滑らかさを併せ持つ、小麦の風味豊かな自家製麺になりました。

より
味わい深い
新煮干し
スープ

うるめ煮干し・かたくち煮干しに、上品な煮干しの旨味が活きる「焼き煮干し」も加え、より味に深みを加えた新煮干しスープ。

新製法!
とろ旨
チャーシュー

新製法によりさらに美味しくとろ旨になった国産豚バラの新チャーシュー。

こだわりの
ごちそう

ふんわり

厚生大臣認証
製麺技能士が造る、
こだわりの自家製麺

豊富な知識と確かな技能について厚生労働大臣から認証を受けた「製麺技能士」の管理の下、変化する温度や湿度に対応し原料の配合を調整、つねに高品質で美味しい自家製麺を皆さまにお届けしています。



中華麵食房

三寶亭

当店で使用のお米は全て「新潟県産こしひかり」を使用しております