川越醤油らーめん　応援しよう。

川越醤油らーめんとは　地域活性化プロジェクト。

①川越の醤油蔵の醤油を使い、②川越近隣で生産、仕入れた素材を1点以上使うこと。

らーめんの激戦地の川越で、この地域活性化プロジェクトは静かなブームだ。

その種類はらーめん、つけ麺、油麺と多岐にわたる。

弊社サイトも折々、その店を紹介していきたい。

今回訪れたのは新河岸駅近く　国道254沿いの□nibo□□その名の通り煮干しベース。

麺のつるつる具合と煮干し系のさっぱりスープ。川越醤油がそそる香りとうまみを引き出していた。

niboさん。飲み放題3000円プランがある。らーめん、餃子、山盛り枝豆、店主おすすめつまみが二点で。

夏の日差しにこのプランがイキイキと見える。