

# 11種の薬膳食材 体を温めて潤す

秋の季節の変わり目にうれしい

香辛野菜やスパイス等の11種の薬膳食材で作る特製「辣醬肉味噌」をのせ、仕上げにパクチーを盛り付けました。野菜の旨みに、辛さ・しびれ・爽やかな香りが重なり、体の中からぽかぽか温まる一杯です。

## 野菜辣醬麺

11種の薬膳食材の旨みと香りを活かし、昨年より辛さをマイルドに仕上げた、体温まる一杯。

### 薬膳とは

季節に合った食材を上手に取り入れ、毎日の元気を支えてくれる食の知恵です。



しょうが

- 🔥 体を温める
- 🔄 血行促進



黒こしょう

- 🔥 体を温める
- 🔄 消化促進



ねぎ

- 🔥 体を温める
- 🔄 消化促進



山椒

- 🔥 体を温める
- 🔄 消化促進



ごま油

- 🔄 消化促進
- 💧 体をうるおす



八角 (スターアニス)

- 🔥 体を温める
- 🔄 消化促進



にんにく

- 🔥 体を温める
- 🔄 血行促進
- 🔄 消化促進



唐辛子

- 🔥 体を温める
- 🔄 血行促進
- 🔄 消化促進



コリアンダー

- 🔄 消化促進



ヒハツ

- 🔥 体を温める
- 🔄 消化促進



シナモン

- 🔥 体を温める

## 辣醬まぜそば

辣醬肉味噌の辛さと旨み、ネギ油のパンチが効いた、やみつきになる一杯。

ラージャン、  
いいじゃん

詳しくはこちら ➤



8番らーめん  
公式アプリ

詳しくはこちら ➤



最新の  
アレルギー情報

詳しくはこちら ➤



フォローしてね!

