

京都河原町にピリリとした刺激が癖になる、高級山椒を使用した山椒蕎麦と山椒ラーメンを提供する麵屋が**NEW OPEN!**



アパレル事業を中心に展開する、株式会社ヒューマンフォーラム(本社:京都市中京区 代表取締役会長:出路雅明)が11月8日(金)に高級山椒を使用した山椒蕎麦と山椒ラーメンを提供する麵屋を京都河原町にオープンさせます。

山椒は、厳選された高品質な「平野山椒庵」のものを使用しています。
食べ始めると、山椒の爽やかな香りが広がり、食べ終わった後に残るピリリとした刺激がクセになります。
また、山椒には消化を促進し、血行を改善する効果が期待でき、抗酸化作用もあるため、体を内側からサポートする力があります。

すべてのメニューはグルテンフリーで、ヴィーガン対応です。
蕎麦は十割蕎麦を使用し、ラーメンの麺にはグルテンフリーの黄えんどう豆を使用。原材料は黄えんどう豆のみで、食物繊維と植物性タンパク質を豊富に含んでいます。
オーガニック素材を使用しているため、小麦アレルギーの方や、健康を意識される方にも安心してお召し上がりいただけます。

■屋号

山椒は小粒でシビレとピリリ

■住所

〒604-8061
京都府京都市中京区式部町261-2F
※17:00まではmumokuteki cafe KYOTOとしてopen

■営業時間

平日:17:00~
土日祝:18:00~
水曜定休日

■メニュー/値段

醤油蕎麦・醤油ラーメン / 1650円(税込)



※写真は10割蕎麦を使用

塩蕎麦・塩ラーメン / 1650円(税込)



※写真は黄えんどう豆麺を使用

麺は「10割蕎麦」「黄えんどう豆麺」から選べます。

～ドリンク～

- ・オーガニックビール 700円(税込)
- ・オーガニックワイン(白)700円(税込)
- ・オーガニックワイン(赤)700円(税込)
- ・りんご(ストレート果汁)600円(税込)
- ・みかん(ストレート果汁)600円(税込)

※ビールはグルテンフリーではありません。

■会社概要



商号:株式会社 ヒューマンフォーラム

代表者:代表取締役会長 出路 雅明

本社:京都府京都市中京区寺町通蛸薬師上ル式部町261番地

TEL:075-212-8991

設立:1997年1月

資本金:10百万円

URL:<https://www.humanforum.co.jp/>

問い合わせ

株式会社ヒューマンフォーラム

中村至成

MAIL:n_nakamura@humanforum.co.jp

TEL:075-212-8991