

「南州農場」屋台村とメニューのラーメンを紹介します



「かごっまふるさと屋台村」は鹿児島中央駅前に建設中で、屋台25店と物販1店舗を整備、平成24年4月26日にオープンいたします。初年度は来客数30万人、売上5億円を見込んでいます。

「絆」・「粋」・「鮮」を宣言して、鹿児島を観光・ビジネスで訪れる人々のおもてなしの場、地元の人々が出会い、ふれあう憩いの場として、県内各地の「食」と「焼酎」で気楽にリーズナブルに味わっていただく屋台村です。南州農場では、黒豚料理専門店を出店いたします。代表料理は、しゃぶしゃぶ、ラーメン、黒豚串焼きを予定しております。



◎南州農場ラーメンの紹介

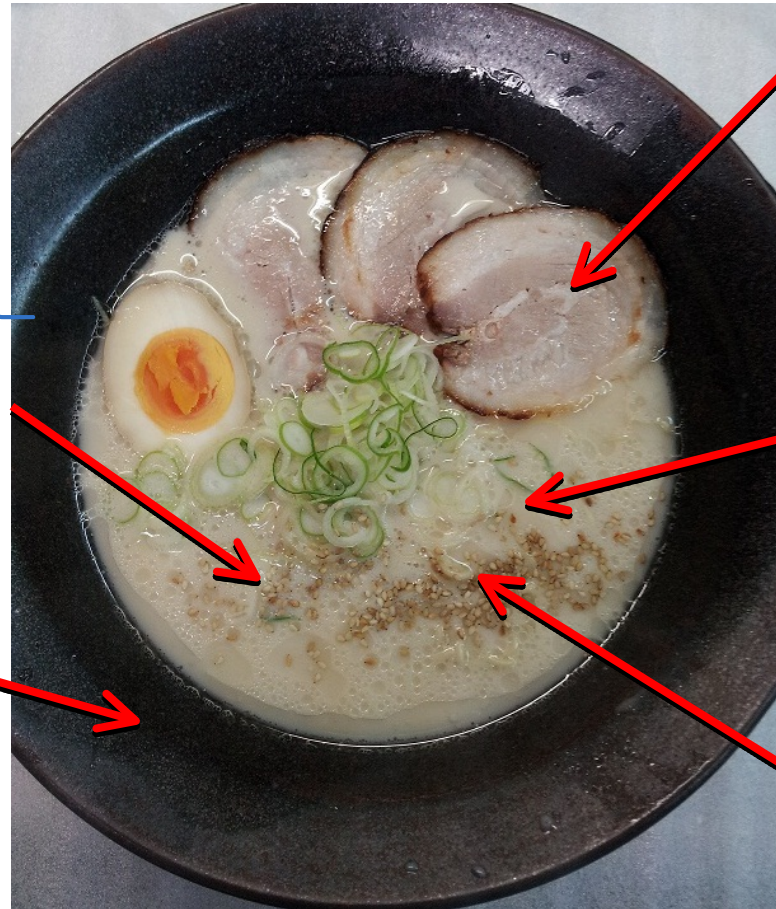
黒豚とんこつラーメン(クリーミー仕上)

スープ

南州農場グループで生産された鹿児島黒豚の骨を100%使用したスープで、クリーミーな味と滑らかな舌触りに仕上げました。

器

桜島の溶岩を使用し鹿児島を器からも感じられるように選びました。



チャーシュー

加工場で黒豚バラを使用し作った特製チャーシューです。

長ネギ・白ごま

ニンニク・煮卵

こだわって各生産者を回り、選びました。

麺

細麺を使用し、スープとの絡みが良いものを選びました。

鹿児島にお越しの際は是非お立ち寄りください。