

おもしろ登別テーマパーク もっちゃんの麺が食べれますよ～!!

全朝伊達時代村・是法寺7月14日～10月8日
「隠された奥具を探せ～」

忍者にもった手がかりからの奥具を探し
出せ!!見つけたら豪華なプレゼントがもらえ
るかも?8月には7日間限定さきだめしも開
催。国内唯一のラーメン屋「北京亭」でもっ
ちゃんラーメンが食べられるよ。

ホームページから優待券をGET!!<http://www.do-do.jp/>

全朝温泉地獄谷イベント情報!! 「鬼火が誘う地獄の谷」

昨年、大好評だった夏の特別イベント「鬼火
の路」と「鬼火花」、期間中は地獄谷が夜
間公開されるほか、毎週金・土曜日は
噴火のごとく迫力たっぷりの鬼火花が夜空
に打ちあがる!!8月31日まで開催中

温泉街やホテル・旅館で登別ラーメンを
お楽しみいただけます!!リニューアルした
關魔屋らーめん等のおみやげも売ってま
すよ!!ぜひどうぞ。
【問合せ】登別観光協会 TEL.0143-94-3311

アイヌ民族を祀るユウラの望・見所満載! 「迫力の登別クマ牧場」

北海道といえばクマ!約60頭あまりのエゾ
ヒグマの暮らしが国内の最大の見所。怖いイメージのクマ
でも餌をねだるユーモラスな仕草を見たら、印象が変わるかも!
「人間のオレ」ではガラスを通して巨大なクマと直接対面!!
スリル満点、レストランのもっちゃんのラーメン・うどん・そばもGood

北風の風に囲まれた水族館 登別マリンパーク「ニクス」

個性豊かな魚たちが勢揃い!イルカ・アシカ・ペン
ギンなど海に生きる生物たちとの出会いが感動
ファンタスティックなこどももっちゃん(スター)を堪能下さい



北海道がHappy Noodle 7イキイ健康産生活 もっちゃんの麺だより

なんじゃ～
この旨さ!
お待たせ致しました～!!
と關魔様が叫ぶくらいの自信作!!

化学調味料を極力抑えた「赤いスープ」の關魔
屋らーめんに注目!!今までも十分美味しかった
……にもかかわらず向上への虫が もっとも
と「うまいんでないかい!!」の声がききたか
と何度も試作、もちろん素材を見直し、香
りにうるさく グレードアップな味になって登場!

スープを器にあけると
上質な胡麻・ラー油
豆板醤のたまらなく
いい香り、お湯を注
ぐと鮮やかな赤いス
ープが食欲をそそぎ
ます。夏バテなんか關
魔様が吹き飛ばして
くれそうイチオシ商
品です。

關魔屋ファンクラブの声

辛いメンがあまり得意ではなくて、
辛いものはダイスキなのに、量食べられなくて、
このパッケージのインパクトにやられ、
辛いラーメンとは気が付かず制作開始。
知らなくてよかったです。たぶん知ってたら作らなかつた。
仕事終わりで、夜中に野菜炒めとゆで卵載せて食べたんですが、
辛さが、いい辛さなんです。
夜中に喉が渴かない辛さ。汁がうまいです! M.O様

關魔屋らーめんのつゆは絶対捨てないでよ!!と、
小学校5年生の女の子。
翌朝、残りのつゆで雑炊にして食べるのがお決まりパターン。
MS様

ペロッと完食彭フヘツと汗 なんか最近瘦せたがしら……
エンマを食べると元気になるのよ K.K様

株式会社 望月製麺所
〒059-0001 北海道登別市新栄町1-14
TEL 0143-85-2236 FAX 0143-85-3021
webmaster@mochizuki-seimen.com

URL:<http://www.mochizuki-seimen.com/>

LOVE 鉄平 北海道産小麦100%

化学調味料不使用

今月から始まった鉄平
恒例の「狭き直信の
ザブザブ冷中華が
大人気!たっぷり野菜に
上品なさっぱりスープが
ウケて毎日食べるお客様
もいらっしゃるか……。
ざるラーメンや胡麻だれ
冷ラーメン等も用意してお
ります♪暑い夏にイチオシ!
※暑くなって麺?7某有もチルドで長年調理長としておられたがんでお返事
おに様一何の味でも4年事をおくりました。残念な事に一時年頃の心となつた。

★OPEN決定!★
7月中旬、愛知県岡崎井田町に
鉄平「ニクス」「まさや」が順次予定!
オーナーは北海道でみっちり修行を
積んだ好青年!皆さんお待ちませ
す
※愛知最初!無化調と道産ラーメンの店



ビートルズが泣いた
ラーメン店「まさや」

洗剤水溶液配合
エコパラダイスパール
<http://www.mochizuki-seimen.com/>
お水を入れるとカルキ臭さが抜け、
まろやかに♪お米や乾物の保存や
漬物用樽にも最適!!これからの
季節は旬の果物で自家製ジュース
を作るのがオススメ☆多

もつとおいしい水を飲みたい方は……
光と水の妖精を入れるとノワーアップ!!
お湯が早く沸くようになり、ご飯がおいしく炊けます。

中藤 謙
エコパラダイスパール編
パールと市販の樽で粕漬けを漬け比べたところ、市
販の樽の方は塩辛さがまだあって、もう少し漬け込む
時間が必要だったのに、パールの方は既に塩辛さはな
く、まろやかでおいしく漬かっていました。

2007.7.1