

# 大志軒のテイクアウト



# ご自宅 ラーメン



お好みで  
アレンジOK!!

## 大志軒ご自宅麺セット

(特製スープ・具材・麺/各1人前)

お子様ラーメンを除く、全ラーメン対応可!



一番  
人気!

### たっぷり野菜味噌麺

(特製スープ・具材・麺/各1人前)

1セット **650円(税別)**



### 炙り肉味噌麺

(特製スープ・具材・麺/各1人前)

1セット **650円(税別)**

名物  
味噌!



### 上淡麗味噌麺

(特製スープ・具材・麺/各1人前)

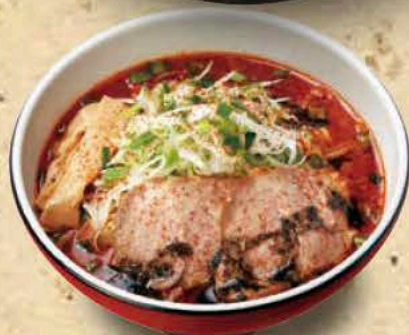
1セット **590円(税別)**



### シビカラ味噌つけ麺

(特製スープ・具材・麺/各1人前)

1セット **750円(税別)**



### シビカラ味噌麺

(特製スープ・具材・麺/各1人前)

1セット **650円(税別)**



### 淡麗味噌麺

1セット **490円(税別)**

### 肉盛り淡麗味噌麺

1セット **690円(税別)**

### 葱盛り淡麗味噌麺

1セット **550円(税別)**



### 上濃厚豚骨醤油麺

(特製スープ・具材・麺/各1人前)

1セット **650円(税別)**

### 肉盛り濃厚豚骨醤油麺

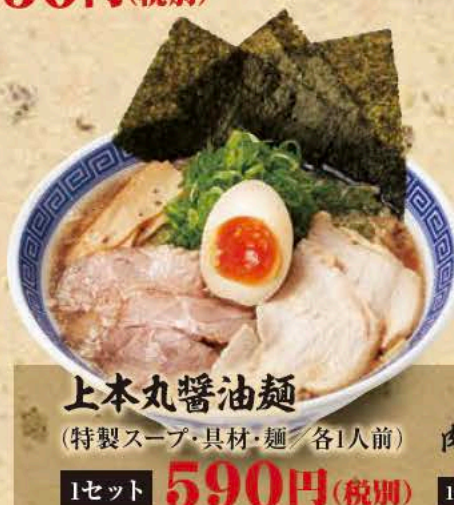
1セット **750円(税別)**

### 葱盛り濃厚豚骨醤油麺

1セット **600円(税別)**

### 濃厚豚骨醤油麺

1セット **550円(税別)**



### 上本丸醤油麺

(特製スープ・具材・麺/各1人前)

1セット **590円(税別)**

### 本丸醤油麺

1セット **490円(税別)**

### 肉盛り本丸醤油麺

1セット **690円(税別)**

### 葱盛り本丸醤油麺

1セット **550円(税別)**

※各ラーメン画像は盛り付けイメージです。

作り方



自分好みにアレンジOK!!

# ご自宅ラーメンの作り方

## 野菜味噌麺

大志軒一番人気の野菜味噌麺が  
自宅で簡単に再現できるコツをご紹介します!

ご用意いただくもの

- 鍋 ● ザル
- ラーメンどんぶり
- サラダ油 ● 熱湯

1



サラダ油を適量鍋に入れ野菜をお好みの状態まで炒めます。

2



ある程度炒めたら並行して麺を茹でます。(2分)

3



炒めた野菜にスープを入れ一煮立ちさせます。

4



麺が茹で上がったらザルに空け丼に麺を入れます。

5



先にスープを入れ麺をほぐし野菜を盛り付けます。

できあがり!

※画像は盛り付けイメージです。



## 大志軒 その他の麺

大志軒のあの味が自宅で簡単に  
再現できるコツをご紹介します!

ご用意いただくもの

- 鍋 ● ザル
- ラーメンどんぶり
- 熱湯

1



鍋にスープを入れ温めます。(温まればOK)

2



並行して麺を茹で(2分)麺をザルに空けます。

3



丼にスープを入れます。

4



丼にスープと麺を入れ、ほぐします。

5



具材を麺の上に盛り付けます。

できあがり!

※画像は盛り付けイメージです。



自分好みのトッピングで!

※つけ麺は茹で上がり後、冷水で軽く締めてお召し上がりください。  
※豚骨スープは30秒ほどレンジで温めてから鍋で温めると上手に作れます。

【営業時間】11:00~22:00(L.O.21:30) ■ 駐車場完備

富田店

tel.024-926-0083

福島県郡山市新屋敷1丁目162

須賀川店

tel.0248-94-8801

須賀川市南上町228-6 (カワチ薬品須賀川東店敷地内)

福島泉店

tel.024-573-5855

福島市泉字下鎌35-1 (カワチ薬品福島西店敷地内)

多賀城店

tel.022-364-5882

宮城県多賀城市八幡2-24-25

仙台中田店

tel.022-393-4353

宮城県仙台市太白区中田6丁目29-10

大河原店

tel.0224-86-5650

宮城県柴田郡大河原町字新東27-33