



こんにちは! 桂花ボーイです。



ここでは桂花の作り方について、ちょっとだけご紹介します!

【熊本店舗とお土産ラーメン】

熊本には桂花の生スープの工場があります。

ここにはお店のスープ釜を大きくしたものがあって、熊本のお店のスープを一度に炊いています。

毎朝、出来たてのフレッシュなスープをミルク缶で各店へ運びます。

桂花のホームページや店頭でご購入いただいているお土産ラーメンも、この工場で作った、お店と全く同じスープを使っているんですよ。

工場に来ると、このスープ作りの様子が見学できます!

タイミングが合えば、出来たてスープもその場で味見できるかも!

まるでミルクみたいに真っ白なスープです。是非一度見学に来てね!!



【東京店舗】

東京は、地理的に熊本から離れているので、熊本の工場からスープを運ぶのは少し大変。

そこで、昔から、お店ごとにスープ釜でスープを作っています。

もちろん作り方は熊本と同じ!

豚骨とチキンをブレンドして、真っ白なきれいなスープを作るのが毎日の目標です。

工場では麺や他の調味料も作っていて、東京の店舗は、麺やマー油、調味料を熊本の工場から送ってもらいます。

桂花のこだわりは徹底した手作りです。

手作りだけど、どこでも同じ味を出せるよう、自家製麺、自家製調味料を熊本の工場から送ってもらうのです。

これから、熊本の工場、熊本の店舗、東京の店舗のそれぞれの現場で働く桂花のスタッフから、皆さんにメッセージを届けます!

楽しみにしていてね!!



【スタッフメッセージ掲載予定～9月上旬から順次開始!ご期待下さい!】