

イチオシグルメスポット



今回は富谷市大清水にある『蔵出し醸造味噌ラーメン えんまる』を池田が食レポです。店舗は国道4号線からイオンモール富谷とカインズホームの間の道に入り、まっすぐ進んだ左側にあります。11時開店ということで、ちょっと前に訪れるともう開店し、中にお客さんが10組ほど入っていました。

待つこと10分。着席。さて、注文は

もちろんお目当ての『厚切り角煮味噌ラーメン』1,058円

美味しそうだったので、割と高めのメニューをチョイスしてみました！

待っている間に注文できたので、着席から2分程度で着丼。

味噌ラーメン元来のいわゆる玉子麺ではなく、

小麦の風味ともちもちした食感を意識してされているそうです。

味噌の濃厚なスープと良く絡み、相性抜群のえんまる特製こだわりの

特製味噌ラーメンを実食！！



まずは角煮味噌から！スープは濃厚味噌です。



麺はツルツル系です。そして角煮ですがメニューにはトロトロとありましたが、... 割と硬めでしたがとっても美味しかったです。



スープまで完食。ご馳走様でしたm(_ _)m

やみつきになるラーメンですよ♪

店舗情報

定休日：無休

営業時間：11:00-22:00

電話番号：022-725-7399

住所：宮城県富谷市大清水2-13-6

駐車場：あり

座席：カウンター8席、テーブル10卓

環境：禁煙、タッチパネル注文

公式：[ホームページ](#)

