



日本三大ラーメンの地
喜多方・最新情報

のれん
だより

Part.1
2023.8

のれんをくぐれば
至福のひととき

発行：田舎のシェフの味工房  代表 吉田 満

喜多方の地に発足！

- 味づくりを探究する若手の集い -

げんきじゅく



誇るべき喜多方の文化の先端に、さらなる美味と健康をテーマに、味づくりを探究する若手集団。その第1弾として、体にやさしいラーメンのスープ「減塩・減油脂：元喜だれ」を開発しました。塾の発起人である、佐原病院元理事長 佐原 元先生と、同じく発起人の喜一代表 吉田が監修、明治より続く地元醸造所とともに、くりかえしの試作を経て、ついに完成。



にじったいさんびやくろくじゅう

品名 「元喜だれ 20:360」

容量 「1800mL」 ※約90杯分

味 「しょうゆ味」

賞味期限：製造より6ヶ月

- お召し上がり方 -

たれ20ccを熱湯360ccで割るだけ簡単スープ！
しょうゆの香りと出汁の旨味。そばやうどんにも。

油脂分約98%減。塩分約28%減。これぞ健康志向！

※同社従来品比較、元喜塾調べ。

病院や学校の献立に。「体にやさしいラーメン」で満足を。

・業務用販売いたします。お気軽にお問い合わせ下さい。

元喜塾 事務局

〒966-0072

喜多方市字北町2906

星醸造株式会社内 TEL 0241-22-0101

Genki-juku

塾長 星 龍弥

名誉顧問 故佐原 元 (佐原病院)

特別顧問 吉田 満 (喜一)

(塾生)

星醸造株式会社・満喜

大和川酒造店・朝日屋食品

【KITAKATA】

