



「赤みそ」「白みそ」「合わせみそ」週替わりで3種の風味！



末広の人気店「みそラーメン やまざき」の2号店として2020年12月にオープンしたばかり！

“みそ専門”と掲げるように、赤みそ・白みそ・合わせみそと3種のみそダレを週替わりで提供（店舗の外壁、店内にその週にベースとなるみそを掲示）。それぞれ個性を主張する3つの風味は、訪れるタイミングをずらして全部味わってみたい完成度の高さ。味噌が中細ちぢれ麺とたっぷり具材に程よく絡み、スープを飲み干したくなる、みそ専門店ならではの一杯です。寒い季節は、身体ぬくもるみそがおすすめ。普段は塩派、しょう油派という方もぜひどうぞ！

いい店発見！
昔ながらの味。



体の芯まであったまる熱々味噌の味噌ラーメン。個性の奥にある繊細なスープに、こだわりメンマとチャーシュー、もやしに中細ちぢれ麺は組み合わせが絶妙！今度は大辛にしてみよう。



表紙絵／アベミチコ



みそラーメン専門 山崎商店

旭川市緑町12丁目3860-38

電話070-8558-0440

営／11:30～15:00

17:00～20:00

休／火曜日

※月曜は昼のみ営業

