

1995年(平成7年)にオープン、今年で30周年を迎えた豊岡の『味特』。 創業者である父親から受け継いだスープの味を「二代目」の店主が守り続ける人気店です。豚骨、煮干し、数種類の野菜を10時間以上じっくりと煮出しする白濁スープが自慢。一番人気の醤油ラーメンは、濃厚なスープが自家製の縮れ麺に程よく絡み、一度食べると何度もリピートしたくな

替えながら、手が止まらなくなってしまいます。トッピングメニューの半熟味付け玉子も大好評!また、時代の流れとともに、塩分の濃度を調整したり、添加物を使用しない自家製麺にこだわったりするなど、ヘルシー志向にも柔軟に対応しています。市街中心部の3条通にある本店は17時からの営業ですのでご注意を!



