# Mitsuka Times



Miso is Japanese traditional spice also helps for health and beauty We make you happy delicious rah-men and Japanese Schwarz beer!! Enjoy eating drinking like Pub!!

**G G G** 



ID mitsuka-spot / PASS mitsukabose

WEB限定のお得な情報をお知らせしています。今すぐ mitsukabose.comにアクセス!

Printed in April 2017. vol.07

VISA



## ラーメン食べたい。ビールも飲みたい。



### 箕面ビール

[MINOH BEER・みのおびーる]

タンクで熟成されたビールの味をそのまま堪能できる、

・本日の樽生ドラフトビール ・本日の樽生リアルエール

・本日の瓶ビール

\_315ml 630 円 <sup>L</sup>635ml **930** ⊞

各-330ml **650**円

4.水餃子

月

3. みつかの

[SUI-GYOZA・すいぎょうざ] **3**ヶ**380**円 麦酢醤油と赤味噌酢、2種類の自家製ダレで いただく水餃子。

工

F

噌き

2.3年前からやりたかった。らーめん屋さんの

ーめん鋼 [辛味噌・白味噌]

[RAMEN-NABE・らーめんなべ] **1,680**円

人気の辛味噌、ほっこり旨甘な白味噌をお選 びください。〆はらーめんか雑炊で。おひとり様

1人前を2人でシェアされる場合は1,980円にて提供させてください。

味噌とビールで下味をつけた、衣はカリカリ、中

追加: 麺・雑炊飯280円(卵付き) / スープ480円

本気の唐揚げ

ジューシー。みつか坊主特製の唐揚げ。

からでもご注文いただけます。



[KAKUNI-BOILED PORK・かくに] 沖縄ポーク | OKINAWA

・ハーフポンド(225g・1/2 lbs) ・1ポンド(453g・1lbs)

900 ⊨ 1,600 ⊨

450⊨

箕面ビールの代名詞 SHOUT でゆっくり煮込んだホロホロ 角煮です。ハーフポンド(225g)は、2~3 名様向き、1 ポンド (453g)は4名様以上向きです。\*蛍池本店

#### 日本酒 秋鹿

[SAKE AKISHIKA・あきしか] 農醸一貫造り。土作りから米作りを手掛ける 大阪最北端の酒蔵、秋鹿酒造。

·熟成酒

各-1/2合 90ml **550**円 850⊨



濃厚なエビの香りがたまらない!!みつか坊主人気のエビ味噌つけ 麺が今年もPowerupしてかえってきました。レモンドレッシングのか かったパクチーサラダは、そのまま食べても、スープに入れて麺と一 緒に食べても、残ったスープとエビ風味のスープ割りをあわせて作 る、みつか坊主ならではの「味噌トムヤムスープ」に入れてもおいし いですよ。エビ風味のスープ割りは無料です!「スープ割りお願いっ しとお気軽にお話かけください。

「オマエの所のラーメンは遅い。」とおっしゃる方へ。すみません。 当店ではご注文を頂いてから、一杯一杯スープから丁寧にお作りしておりますので、お時間いただく場合がございます。



食べたい。食べたい。ぜんぶ食べたい。



#### 8.燻製味噌 いぶし

[KUNSEI-MISO・くんせい]

地元の学校給食にも使われている、大阪府豊能町の おかあちゃんたちが作った、優しさと旨みと甘みが詰 まった『かあちゃん味噌』をお店でじっくりと燻してみま した。トッピングには、箕面ビールの代名詞『STOUT』 で煮込んだチャーシュー、玉子、紅鮭などなど。いままで にない次世代の新しいラーメンをお楽しみください。



9.春の野菜の味噌らーめん 950円 「VEGETA-BLUES・やさいみそ] 1,000円

じゃがいもや枝豆等、数種類の野菜をじっくりことこと 煮込むことで、旨みたっぷりの『ベジミソ』ら一めんが できました。スープまで飲み干せる、体に優しいらーめ んです。\* 蒸しどりトッピング 200 円



10. 焦がし味噌 北海道

蛍池店の人気裏メニュー『あれ』がみつか坊主 醸で はレギュラーメニューに!アツアツの焦がしネギオイルの 風味と旨みが一気に口に広がります。ちょっと濃厚な 味噌ら一めんがお好きな方にオススメです。



11.ご当地味噌おおさか 930 ₪

[HOKKAIDO-MISO・ほっかいどう] 900円 [OSAKA-MISO・おおさか]

関西の出汁のうまみを、ギュッと閉じこめた、ご当地味 噌らーめん第一弾『おおさか』。実家のお母さんのお 味噌汁のような、あっさりとしたやさしい味わいの味噌

#### **INTERVIEW**



「麺と、お味噌で、周りを幸せにする!!」このテーマを基に、 2007年10月、大阪は北摂、蛍池に『味噌ラーメン専門 み つか坊主』をOPENした、みつか坊主 代表、斉藤光典氏へ のインタビューWEB連動企画!ご注文を待っている間にで も、読んでみてください!

#### 「ラーメンと日本酒の意外な関係」

味噌も日本酒も発酵食品。相性が悪い訳がない!



- なぜ秋鹿酒造さんのお酒をお店に置こうと?

以前からすごい好きなお酒だったんですが、何も知らないままで置き たくなかったんです。それで、「まずは知ることが始めよう」と。

秋鹿酒造の社長に直談判をして、「お手伝いをさせてください!」って。 それが認められ、米作りからお手伝いさせてもらいました。と言っても、 草抜きとかですけどね。それで、1~2ヶ月に一回は行かせていただい て、お客さんに自信を持ってオススメできるなぁと。

何より、大阪にこんな美味しい日本酒があることを... ごめんなさい。続きは、mitsukabose.comで配信中!



990円 3玉 1,090円

#### 学生証は忘れるな。

学生証を提示していただくと、麺のおかわり or ご飯をサービスいたします。 \*人数分のラーメンをご注文いただいた場合に限ります。



\祝/

YAHOO!

#### Yahoo! Japan 特別企画 次世代ラーメン2016 審查員特別賞受賞

審査員特別賞の受賞を受けて、みつか坊主 醸が監修を手掛けた、カップラーメン『匠の 一杯 燻製風味噌まぜそば』が 2017 年 2 月 20日から発売されました。カップ麺は、お近く のコンビニ・スーパーでお買い求めください。 みなさまの感想お待ちしております!

\*一部置いていない店舗、地域もございます。

#### 春を感じるトッピング。



#### 春の盛り合わせ 380円

芽キャベツ・新たまねぎ・新ジャガイモ・ 菜の花・ $+\alpha$ 、春は人もお野菜も芽がでる 季節。お野菜を中心にフレッシュな香りや 旨みをお楽しみください。お酒のおつまみ にもおすすめです。

ジャガイモ、芽キャベツにはチーズがかかっています。 \*仕入れにより入れ替えもございます。

·煮たまご **120** 円 ·あおさ海苔 120円・肉増し

180円・全部のせ 300円 250 円·燻製紅鮭 350 円 300円・スタウト煮 400円

それは永遠。ら一めんライス。

DONみつか ·豚味噌丼

・白ごはん 350 ⊞

\*平日ランチタイムは、ごはん・お漬物おかわり自由!

・味噌ぷりん TAKEO OK! 350円 その場で焙じる ほうじ茶にうっとり。・奈良月ヶ瀬のほうじ茶 450円 600 ⊞ 急須で三煎いただけます。



みつかのおみやげ。みつか坊主のご当地味 噌らーめんシリーズ「おおさか」で使用してい るお味噌は、豊能町のお母さん達がお米か ら作ったやさしいお味噌。地元では「かあ ちゃん味噌」と呼ばれ、地元の学校給食でも 使われています。お湯でも溶いてもおいしさ 抜群、出汁いらずのお味噌です。

かあちゃん味噌 大阪・豊能町 | Toyono-Village OSAKA

**500** ⊨ TAKEOUT OK!

180 ⊞

#### 迷ったら。ブレない定番。三連チャン。



12. 赤味噌らーめん

[AKAMISO・あかみそ] オリジナル東海ブレンド Original Brend Miso of Tokai

上げました。麺は多加水の中太麺を使用しています。

850 ⊞ 愛知を代表する豆味噌をベースにしたスープです。コクのあるスープに仕



13. 白味噌らーめん

[SHIROMISO・しろみそ] オリジナル京都ブレンド Original Brend Miso of Kyoto

850 ₽

京都を代表する白味噌をベースにしたスープです。優しく甘めに仕上げま した。麺は低加水の細麺を使用しています。



14. 辛味噌らーめん

【KARAMISO・からみと】 オワシナル韓国ブレンド Original Brend Miso of Korea

日本と韓国の味噌をベースにしたスープです。「甘いのに辛い」、「辛い のに甘い」。麺は多加水の中太麺を使用しています。

#### DRINK MENU

#### **MINOH BEER** | 箕面ビール

タンクで熟成された、ビールの味をそのまま堪能できる、キングオブクラフトビール。

ドラフト (樽生) Draft Beer

315ml 630円 / 635ml 930円

ボトル Bottle Beer 330ml

リアルエール Real Ale

650円

#### SOFT DRINK ソフトドリンク

瓶コーラ Cora 300円

オレンジジュース Orange Juice

奈良月ヶ瀬のほうじ茶 (急須スタイル・3煎分) Japanese roasted tea 450円 オーダーをいただいてから茶葉をロースト。香り高く香ばしいほうじ茶です。

#### SAKE AKISHIKA \ 秋鹿

農醸一貫造り。土作りから米作りを手掛ける大阪最北端の酒蔵、秋鹿酒造。

本日の秋鹿 Sake [Today's Special] (1/2 合 90ml) 450円

純米各種 Sake (1/2 合 90ml) 550円 熟成酒 Aged Sake (1/2 合 90ml)

#### SIDE MENU

#### APPETIZER | 前菜

TAKEO OK! CRAFT ピクルス Pickles 380円 モルトビネガー、コリアンダー、オレンジピール、シトラホップ入り

ご当地味噌とお野菜のディップ Fried Miso with Vegetables

海老味噌 ディップ Shrimp Miso dips

アンダンスー Deep fried pork with tunamiso 300円 沖縄風あぶら味噌

自家製ポテトサラダ Potato salad みつか坊主の味玉子とジャガイモで作りました。

ラーメン屋のサラダ Salad 480円

ラーメンのようなサラダです。

#### ENTREE | 一品

みつか団子 (二串) Tsukune [like a Yakitori] 280円 みつか坊主の鶏つくね

みつかの本気の唐揚げ (4ヶ) Deepfried Chicken 味噌とビールで下味をつけたみつか坊主特製の唐揚げ

380円

水餃子 (3ヶ) Boiled Gyoza

2種類の自家製のタレでいただく水餃子

ネギチャーシュー Friedpork with Green Onion 480円 ビールの肴にも、ご飯のあてにも最高です。

蒸し鶏 Steamed chicken 480円 味玉子で作ったタルタルソースでいただく蒸し鶏

燻製紅鮭 Smoked salmon 380円 ビールにも日本酒にも最高なおつまみスモークサーモン

#### MAIN メイン

STOUT 煮 Kakuni -Japanese boiled pork dish- ハーフポンド 900 円 / 1 ポンド 1,600 円 **ODEN** | おでん

箕面ビールの代名詞 STOUT でゆっくり煮込んだホロホロ角煮です。

ハーフポンド(225g)は、2~3 名様向き、1 ポンド(453g)は 4 名様以上向きです。

\* 蛍池本店のみ 各 120 円

TOPPING トッピング

ネギ Green Onion 120円

メンマ Bamboo shoots

肉増し Meat widening

あおさ海苔 Seaweed

煮卵 Boild egg

#### RICE | ライス・丼物

白ごはん Raice 180円

平日ランチタイムはごはん・お漬物おかわり自由。 チャーシュー丼です。

DON みつか Rice on the tasty pork

豚味噌丼 Rice on the deep fried pork

数量限定です。

120円

#### RAMEN MENU

RAMEN | ラーメン

赤味噌らーめん Red miso [Nagoya Style] 850円

白味噌ら一めん White Miso [Kyoto Style] 850円

辛味噌ら一めん Spicy Miso [Korean Style] 850円

ご当地味噌 大阪スタイル Osaka Miso [Osaka Style] 930円

焦し味噌北海道スタイル(あれ) Fried Miso [Hokkaido Style]

お野菜の味噌ラーメン(ベジミソ) Vegetables Miso [Vege and fish only] 1,000円

燻製味噌 いぶし Kunsei Miso 950円

あさりと味噌 \*蛍池本店のみ Clams Miso

▶ おいしい食べ方 WEB で配信中! mitsukabose.com にアクセス!

全部のせ All star 300円

燻製紅鮭 Smoke salmon 350円

スタウト煮 Kakuni -Japanese boiled pork dish-400円

180円

300円

250円

つけ麺28号 Tsukemen -a dip noodle like soba- 1 玉 890 円 / 2 玉 990 円 / 3 玉 1,090 円 春の盛り合わせ Seasons Vegetables dish 380円

#### 月替わりつけ麺 Seasons Tsukemen

3月「酒粕と味噌のつけ麺」・4月「桜味噌のつけ麺」・5月「エビ味噌つけ麺」 \*メニューに変更がある場合がございます。

ら一めん鍋 (辛味噌・白味噌) 5月まで Miso Ramen [Nabe Style] 1,680円 3年前からやりたっかったお鍋を解禁します!みつか坊主人気の辛味噌を選ぶか、旨甘な定番の白味噌を選ぶかはあなた次第! 追加メニューもご用意しております。 麺・雑炊用のご飯 280 円(卵付き)・スープ 480 円

らーめん鍋をご注文される小学生以上のみなさまにお願い ・お鍋 1 人前を 2 人でシェアされる場合は 1,980 円にて提供させてください。 シェアされる場合は一品 or ドリンクのご注文をお願い致します。 ・お鍋はお食事に時間がかります。2人様以上の場合は揃ってお鍋を楽しみください。

#### **DESERT MENU**

PALATE | お口直し

味噌プリン Pudding 350円 TAKEOUT OK!

奈良 月ヶ瀬のほうじ茶 Japanese roasted tea 450円

味噌プリンとほうじ茶のセット Pudding and tea Set

600円