

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!!

一緒に働いていただける
楽しい仲間を募集しています。
www.mitsukabose.com/recruit



FREE WIFI SPOT

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 September 2017. vol.12

VISA

MasterCard

AMERICAN EXPRESS

夏より秋が好き。



10月
月替りの
つけ麺

豊能町産
米味噌
大豆使用

和牛と納豆
使ってま。

大阪産

1. 毎月おいしい。月替り・季節のつけ麺
[OSAKA-MON] 1玉/2玉 1,280円
[1玉、2玉をお選び下さい。]

食い倒れのマチ大阪にも大豆やお米にちょっとこだわった、クラフト味噌や納豆がありますね。10月のつけ麺は関西人が大好きな和牛と野菜を使ったはりはり鍋風のスープに、山口納豆さんの豊能納豆をトッピングしますね。お味噌と合わせることで、納豆の独特な香りが旨いコクに変わるんやて! 大阪もんW発酵を楽しんでや〜!

みつか坊主のチャーシューが美味しくなっています!
九州産のバラ肉を30時間じっくり低温で煮込んで
旨味をギュッと閉じ込めました!
フランス・バスク地方で、ソーセージの修行を積んできた
横山さん渾身のチャーシューです! うめー!



3. 日本酒 秋鹿

[SAKE AKISHIKA・あきしか]
大阪・能勢町 | Nose-Village OSAKA
農産一貫造り。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 450円
・純米酒 各種 各 - 1/2合 90ml 550円
・熟成酒 * たまに限定酒 850円



5. みつかの
本気の唐揚げ 4ヶ380円

[KARA-AGE・からあげ]
味噌とビールで下味をつけた、衣はカリカリ、中
ジュシー。みつか坊主特製の唐揚げ。



6. 水餃子 3ヶ380円

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

4. 箕面ビール

[MINOH BEER・みのおびーる]

大阪・箕面 | Minoh City OSAKA
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 箕面ビール。

・本日の樽生ドラフトビール 各 315ml 630円
・本日の樽生リアルエール 各 635ml 930円
・本日の瓶ビール 各 - 330ml 650円



お酒と
一緒に!

7. STOUT 角煮

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

・ハーフポンド (225g・1/2 lbs) 900円
・1ポンド (453g・1lbs) 1,600円

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。

今年中には、ぜんぶ食べたい。絶対に。

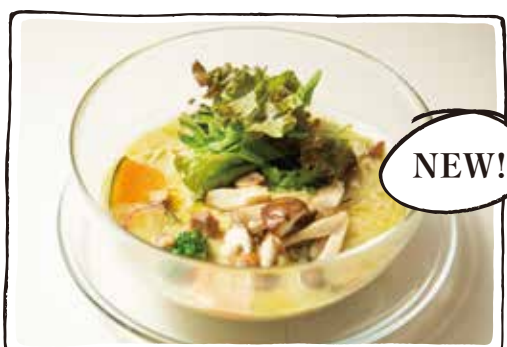


NEW!

8. イカスミ ブラック

[IKASUMI-BLACK・いかすみ] 980円

秋の季節限定メニューは、イカスミブラックです。パンチ
の効いた、にんにくの香ばしいコクのあるラーメン。つい
ついでビールが飲みたくなります! * 残ったスープで「イカ
スミソッポ」ができます。+280円



NEW!

9. 秋の野菜の味噌らーめん

[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ごと
煮込むことで、旨みたっぷりの「ベジミソ」らーめんが
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。* 蒸しどりとトッピング 200円



10. 焦がし味噌 北海道

[HOKKAIDO-MISO・ほっかいどう] 900円

筑池店の人気裏メニュー「あれ」がみつか坊主 蔵で
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
味噌らー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

[OSAKA-MISO・おおさか] 930円

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
らーめんです。

みつかの定番が、バージョンアップ!
オールドファンにはうれしい、「つくね串」が復活!

「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作り立てしておりますので、お時間いただく場合がございます。



12. 赤味噌らーめん

[AKAMISO・あかみそ] オリジナル京都ブレンド Original Blend Miso of Tokai 850円

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
上げました。麺は 5 種類的小麦をブレンドした、旨味と風味豊かな中太
麺を使用しています。



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 Blend Miso of Kyoto 850円

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。麺は甘みの強い 1 等級の粉を使った低加水の細麺を使用してい
ます。



14. 辛味噌らーめん

[KARAMISO・からみそ] オリジナル韓国ブレンド Original Blend Miso of Korea 850円

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 5 種類的小麦をブレンドした、旨味と風味豊かな中太
麺を使用しています。



リニューアル、絶賛発売中! 大阪のお土産に!

「みつか坊主」と「お味噌屋さん」の
運命の出会いから生まれた、
味噌プリンがリニューアル!
味噌プリン 各 380円
プレーン / キャラメル / チョコレート
TAKEOUT OK! 3個セット 1,140円



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、箕面に「味噌ラーメン専門 みつか坊主」を
OPENした。みつか坊主 代表、斎藤光典氏へのインタビューWEB
運動企画! ご注文を待っている間にも、読んでみてください!

第
四
回

「箕面ビールさん、誕生秘話。」



・そもそもなぜビール造りを始められたのでしょうか?
もともと私は酒屋さんだったんですが、その酒屋で一番売れるのは
ワインや焼酎ではなくビールなんです。ただビールは当時、ディスカウ
ントストアがどんどん出てきて、ビールの販売だけでは酒屋は成り立た
なくなりました。そこでビールをディスカウントで売るか、クラフトビールを
売るか悩んでいました。最初はクラフトビールを買い付けに行ったので
すが、クラフトビールを造っているところは規模もそれほど大きくないた
め、外販できるほどビールを造っていませんでした。それならば、自分
たちでビールを造るしかないと思って...
続きは、mitsukabose.com で配信!

定番です。
つけ麺8号。
みつか坊主 旧本店で1番人気のつけ
麺「つけ麺8号 NORTH JUNK」が、
うめだ店で定番になりました。旨み
がギュッと濃縮された、北海道の味噌
ラーメン風のスープと、お蕎麦のよう
な色合いと風味が特徴の「池村製
さんの専用麺」で、モチモチ、つるん
つるんをお楽しみいただけます。

1玉 890円
2玉 990円
3玉 1,090円

学生証は忘れるな。 180円

学生証を提示していただく、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です。

色々楽しい、トッピング。 全部のせ 450円
・煮たまご 120円・板海苔 120円・燻製紅鮭 350円
・ネギ 120円・肉増し 500円・スタウト煮 400円

それは永遠。らーめんライス。

・DONみつか 350円・白ごはん 180円
・豚味噌丼 380円 *平日ランチタイムは、ごはん・お漬物おかわり自由!

その場で焙じる 味噌ぶりん 380円
ほうじ茶にうっとり。奈良 月ヶ瀬のほうじ茶 450円
急須で三煎いただけます。 味噌ぶりんととのセット 680円

・宮出珈琲園さんのブレンドコーヒー 280円
*オーダー後8分程お時間をいただきます。
・味噌ぶりんととのセット 580円



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みつか
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
き抜群、出汁いらずのお味噌です。

かあちゃん味噌 500円
大阪・豊能町 | Toyono-Village OSAKA
TAKEOUT OK!

一品もらえる! マチガエガシ 皮肉にもメニューの誤字・脱字から誕生した、「みつか坊主のマチガエガシ」の企画。表面と裏面、合わせて5つ以上間違えを見つけれたら、なんと! 一品プレゼント!
「隣の方にはわからないように。」そっとスタッフにお声がけください。おうちに帰ってじっくり見つけもらっても大丈夫ですよ。

表示価格は全て税込価格になります。Including TAX.

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RAFT (樽生) Draft Beer	}	315ml 630 円 / 635ml 930 円
リアルエール Real Ale		
ボトル Bottle Beer	330ml	650 円

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 *たまに限定酒 Aged Sake (1/2 合 90ml)	850 円

SIDE MENU

APPETIZER | 前菜

CRAFT ビルクス Pickles 380 円

TAKEO OK!

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 300 円

海老味噌 ディップ Shrimp Miso dips 330 円

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 330 円
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。

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
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(453 g)は 4 名様以上向きです。

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。

DON みつか Rice on the tasty pork 350 円
チャーシュー丼です。

豚味噌丼 Rice on the deep fried pork 380 円
数量限定です。

RAMEN MENU

RAMEN | ラーメン

赤味噌らーめん Red miso [Nagoya Style] 850 円

白味噌らーめん White Miso [Kyoto Style] 850 円

辛味噌らーめん 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] 900 円

イカスミ ブラック Isaksumi Black 980 円

あざりと味噌 *蛸池本店のみ Clams Miso 900 円

つけ麺 8号 Tsukemen -a dip noodle like soba- 1 玉 890 円 / 2 玉 990 円 / 3 玉 1,090 円

月替わりつけ麺 Seasons Tsukemen
毎月楽しいつけ麺をお届けします！

DESERT MENU

PALATE | お口直し

味噌プリン Pudding 380 円	奈良 月ヶ瀬のほうじ茶 Japanese roasted tea 450 円	宮出珈琲農園さんのブレンドコーヒー 280 円
TAKEOUT OK!		

味噌プリンとほうじ茶のセット Pudding and tea Set 680 円 味噌プリンと宮出珈琲農園さんのブレンドコーヒー 580 円 *コーヒーはオーダー後 8 分程お時間をいただきます。

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 300 円

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でから茶葉をロースト。香り高く香ばしいほうじ茶です。

宮出珈琲農園さんのブレンドコーヒー Blended coffee 280 円
オーダー後 8 分程お時間をいただきます。

ENTREE | 一品

5 色の煎り豆 Roasted beans 250 円

お手軽クイック!

クラフトビールにも日本酒にも手軽にスナック感覚で楽しめます。
* 白大豆・青大豆・赤大豆・黒大豆・小豆入り

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 380 円
味噌とビールで下味をつけたみつか坊主特製の唐揚げ

水餃子 (3ヶ) Boiled Gyoza 380 円
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 680 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

ODEN | おでん

* 蛸池本店のみ 各 120 円

TOPPING | トッピング

煮卵 Boild egg 120 円

ネギ Green Onion 120 円

板海苔 Seaweed 120 円

肉増し Meat widening 500 円

全部のせ All star 450 円

燻製紅鮭 Smoke salmon 350 円

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

秋の盛り合わせ Seasons Vegetables dish 380 円