

海老好き必見!! 1杯になんと 甘えび50尾を使用!



えび金

築地

海老そば専門店

自家製海老麺が自慢の
海老そば専門店「えび金」が
3月1日(土)築地場外市場に開店

栄養素
高タンパク、低脂肪、
美肌効果、高血圧抑制、
肝機能強化など

麺
だしガラの海老粉を
練り込んだ
自家製の海老麺

スープ
ミソたっぷり
甘海老の頭を
じっくりと煮出した
スープ

【メニュー(一例)】

- ・海老そば 780円
- ・麺増量 +120円
- ・餃子 400円
- ・おにぎり(紅鮭、博多明太子) 180円
- ・ビール、ソフトドリンク各種

構想5年! 1968年創業、築地に精通した 製造元が仕掛ける新感覚あっさり海老そば!

「えび金」で提供する海老そばとは、これまで一般には使われてこなかった甘海老の頭から着想を得た商品です。煮出してみた所、濃厚な旨味のだしが取れたことから、試行錯誤を重ね、完成したのがこの海老そばです。

営業時間は早朝5時から午後2時頃まで(スープがなくなり次第閉店)。4万人といわれる築地のプロたちを唸らせる商品に仕上がりました。

高タンパク低脂肪、美肌効果も!甘海老の旨味をぎゅっと1杯に

1杯に使用される甘海老はなんと約50尾。甘海老の殻は、良質なタンパク質や美肌効果が期待される亜鉛などが含まれた、栄養素が高い食品です。その海老をじっくりと手間ヒマかけて煮出すことで、濃厚な旨味と風味をぎゅっと凝縮しました。海老特有の高い香りと、あっさりとした味わいで、最後の一滴まで食べて頂ける逸品です。麺には、煮出した後のだしガラを粉末にした「海老粉」を練り込んだ自家製麺を使用。噛むほどに広がる海老の味わいが特徴です。海老好きにはたまらない、海老100%で出来た海老そばを存分に味わってください!

海老そば専門店 築地 えび金

住所: 東京都中央区築地6-23-5

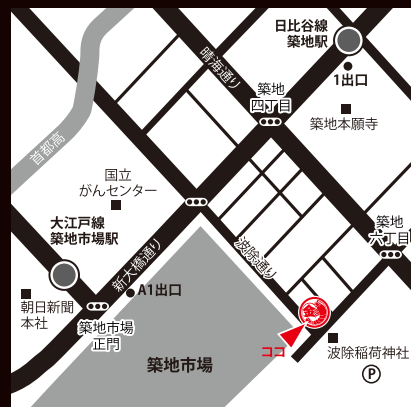
TEL: 03-5565-8553

営業時間: 午前5:00~14:00

(スープがなくなり次第閉店)

定休日: 日曜・祝日 店舗規模: 11坪13席

客単価: 850円 運営: えび金株式会社



[本件に関するお問い合わせ及び取材のお申し込みは、店主 雨宮(アメミヤ)までお願い致します。]

TEL 03-5565-8553 EMAIL info@ebikin.com URL http://www.ebikin.com