

【もつ料理専門店 博多もつ処浜や】が なぜこんなにも愛され続けているのか？徹底説明！？

ステップ①

▼もつの特徴

- ・九州産の自然豊かな環境の元、ハーブを食べてすくすくと育った希少価値が高い大人気ハーブ牛の小腸のみを使用。
- ・熟練した職人の丁寧な手作業による下処理後、急速冷結。
- ・問屋を通さない卸元直営だからこそ成り立つ価格帯。

ステップ②

▼スープの特徴

- ・糸島の自然豊かな環境の沸き出す天然水を使用し、長時間を費やす浜や独自の製法により旨味を引き出します。
- ・浜や独自の黄金比率だから他では味わえません。化学調味料無添加。

ステップ③

▼白みそ・醤油の特徴

- ・数千回を超える試作と試食の末、完成した九州産の味噌を数種類ブレンドした極上白みそ。
- ・鍋の食材をやさしく包み込み、あっさりしながらも深みがあり、より野菜の甘さを引き立たせます。
- ・大正時代から続く九州の老舗のこだわり抜いた醤油に数種類の節を追加し、旨味を最大限生かして完成した黄金色のだし。

ステップ④

▼野菜の特徴

- ・福岡自慢の生産地、糸島の野菜を贅沢にも朝採れ限定で仕入れ、糸島にあるセントラルキッチンでカットし、密閉した野菜を鮮度を保つため低温輸送しております。
- ・伊都菜彩から仕入れる野菜は、生産者の顔もしっかりと見え、安心して美味しい新鮮な野菜を食べていただけます。

【お客様の笑顔と健康の為に】

