

## タンメン専門店『札幌タンメン ベジ達』 OPEN！ 昭和36年創業の「札幌ラーメン どさん子」が手掛ける新業態

株式会社小僧寿し（東証 STD9973）の100%子会社であるアスラポート株式会社（本社：東京都中央区 代表取締役：川上 英二）が展開する「どさん子」は、新たに『札幌タンメン ベジ達』を市ヶ谷駅徒歩1分（東京都千代田区九段北4-2-11 第2 星光ビル1階）に出店いたしました。

「野菜を沢山、美味しく摂取する」をテーマとした新業態であり、強火で炒めた野菜の香ばしさ、旨味を存分に活かした、至極のタンメン。老若男女問わず、受け入れて頂ける逸品をご提供いたします。



**こだわりの北海道産食材**  
**300g・8種の贅沢野菜**

札幌タンメン 味玉・肉増

**味噌**

味噌タンメン	850円	味噌タンメン 肉増	980円
味噌タンメン 味玉	950円	味噌タンメン 味玉・肉増	1,030円

**贅沢野菜シリーズ** 半野菜・半麺は **-50円**

**塩**

塩タンメン	800円
塩タンメン 味玉	900円
塩タンメン 肉増	930円
塩タンメン 味玉・肉増	980円

※価格は全て税込です

**トッピング**

麺大盛	130円	バター	80円	肉増 (50g)	150円
コーン	80円	青ネギ	80円		

**セット・サイドメニュー**

唐揚げ2個	+190円	ライス	150円
唐揚げ2個・半ライスセット	+250円	半ライス	80円

札幌タンメン **ベジ達**  
 VEGETABLES

### 「札幌タンメン ベジ達」の特徴

#### ① 「強火炒め」

野菜を“茹でる”のではなく、中華鍋と高火力によるあおり炒めより、野菜の栄養と旨味を逃がしません。

#### ② 「豊富な野菜量」

野菜は8種類、300gを使用し、一日に必要な摂取量の3分の2を摂取出来ます。

#### ③ 「北海道産食材を中心に、多数の食材をふんだんに使用したタンメン」

北海道産小麦粉を使用した、つるつるモチモチの中太ちぢれ麺を使用。味噌には、北海道、岩田醸造の「紅一点」をベースにした特製ブレンド味噌。そして、北海道産のジャガイモ、トウモロコシ、玉ねぎなどを使用しております。その他、多数の食材を使用した豊かな風味のタンメンに仕上げております。

## 「札幌タンメン ベジ達」市ヶ谷店の情報

店名 「札幌タンメン ベジ達」市ヶ谷店  
住所 東京都千代田区九段北 4-2-11 第2 星光ビル 1 階 (JR 市ヶ谷駅 徒歩 1 分)  
営業時間 ① 平日 ランチ 11:00 - 15:00 夜間 17:00 - 22:30 (L.O. 30 分前)  
② 土曜日 ランチ 11:00 - 14:30 (L.O. 30 分前) (ランチ営業のみ)  
店休日 日曜日・祝日

皆様のご来店、心よりお待ちしております。

----- 本件に関するお問合せ先 -----  
株式会社小僧寿し 広報担当 03-4586-1122