

東海市の
新しい
特産品

東海市観光物産プラザ

ラーメンでもパスタでもない、新感覚メニュー

トマト蘭麺



蘭が入った麺が
もちもち!

380円 (税込)

ドリンクセット 600円 (税込) 280円のお好きなドリンクをお選びください

東海市観光物産プラザの喫茶コーナーで
「トマト蘭麺」をお召し上がりいただけます。

トマト蘭麺とは?

東海商工会議所青年部より誕生した、特産品開発プロジェクトによる東海市の特産品です。
なんと麺には地産の蘭を使っています!
トマトの旨味がしっかり効いたスープと、もちりとした食感の麺はやみつきになること間違いなしです。

もちもち食感の麺

蘭の根茎の粘質を活かし、粉末乾燥させ麺に練りこみました。もちりとした食感の麺。

家族みんなで美味しい

トマトベースのスープは子どもも大好きな味! 様々なイベントで好評です。

蘭麺のいいところ

世界でも有数のグルテンフリーメーカー小林生麺さんに製作を依頼。
東海蘭バルブのいいところをふんだんに引き出した、最高の麺に仕上がっています。

お持ち帰り
用は
こちら!



お家で気軽に蘭麺を楽しめる
2食入り

1,080円 (税込)