

# 自家製足踏たまご麺



大正元年の創業当時より四代に渡り受け継いできました『足踏み製法』による自家製麺は一般的な製法に**踏み込み作業**を加えた伝統的な製法です。

こんにち

その作業の面倒さゆえ今日では足踏製法を受け継いでいる数少ない店となりました。

卵をたっぷり練り込んだツヤツヤでプリプリ食感の《たまご麺》は素材のもつ特徴をすべて手（足）作業で引き出しています。

大貫本店独特の《自家製たまご麺》を是非ともご堪能下さい。詳しくはHPをご覧ください