

朝から頑張る皆さんに温かい朝食を！ とりのすけ八木店 朝営業を開始

株式会社ウィズリンク（本社・広島県広島市安佐南区伴南 代表取締役社長 秋月大輔）が運営するラーメン店「とりのすけ 八木店」では、2023年2月1日（水）から、朝の営業を開始いたします。

朝営業は、平日朝 7:00～9:00 に実施。寒空の下朝早くから職場に向かう方、登校する方、また、夜勤明けの方など、多くの皆様に朝から温かい食事を、ゆったりと店内でお召し上がりいただきたいという思いを胸に、皆様のご来店を心からお待ちしております。

商品は、朝からあっさりお召し上がりいただける、うどんとラーメン、おにぎりをラインナップ。

うどんは、あっさりとしたあごだしスープに、手仕込みの油かす（背脂をじっくり揚げたもの）をトッピングした、「あごだしカスうどん」。ラーメンは、煮干し油で風味豊かに仕上げた醤油味の「煮干しラーメン」。

切り身がごろっと乗った手巻きおにぎりとのセットがお勧めです。

販売商品について

セット

- ・あごだしカスうどんセット 500円（税込 550円）
- ・煮干しラーメンセット 500円（税込 550円）

トッピング

- ・ごぼう天 100円（税込 110円）
- ・肉 150円（税込 165円）

単品

- ・あごだしカスうどん 380円（税込 418円）
- ・煮干しラーメン 380円（税込 418円）
- ・手巻きおにぎり（鯖/鮭） 各 200円（税込 220円）

とりのすけ 八木店

住所 731-0101 広島県広島市安佐南区八木5丁目4-16

電話番号 082-873-2368

営業時間 朝営業 平日 7:00～9:00

通常営業 11:00～24:00 (LO23:30)



とりの助について

2004年誕生、鶏スープにこだわったラーメン専門店。

鶏の旨味を凝縮した「鶏醤油」、鶏の旨味を引き出した、コラーゲンたっぷりの鶏白湯ラーメン「濃厚鶏そば」を中心に、豊富な種類のラーメンを取り揃えています。

鶏の旨みを最大限に引き出すべく、丁寧にローストした鶏を使用し、香味野菜とともに煮出して完成したオリジナルスープ。仕込みに一晚、煮込みに一晚。独特の香りにとろみのある、渾身のスープが完成しました。

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ウィズリンク

企画本部 佐伯

Tel (082)849-6004

携帯電話 080-6339-4823

saekit@with-link.co.jp

広島県広島市安佐南区伴南 1-5-30-2