

## 【麺料理について】

### 質問①「いったい何味なの？」

ご質問ありがとうございます。  
私、「アイツ」があ答えいたします。

「洋そば・和そば・絡めそば」の味につきましては、一般的な醤油・塩・味噌・豚骨ラーメンなどに当てはまらない味です。  
何味かはお客様の味覚で決めていただければと思います。

また、3種類がまったく別の麺料理です、ぜひ1度お試しください。  
感覚は十人十色、他の情報をリセットし、先入観をなくし、初めて食べるもののとして、お客様が色々と楽しんでいただければ幸いです。



### 質問②「具とかタレやスープはどうやって決めたの？」

ご質問ありがとうございます。  
私、「アイツ」があ答えいたします。

既存のラーメン像から離れるため、いくつかのルールを作りました。  
①定番の具：長ネギ・メンマ・なると・もやし・キャベツの使用を禁止する  
②具を5種類以上、且つ麺料理1食分で10種類以上の食材を摂取する  
③油分に配慮し、胃もたれ等の不快な気分を感じないよう工夫をする  
④塩分に配慮し、食後に喉が渇かないよう何か色々と考えて作る  
⑤オリジナル麺料理「何味か分からぬいけど旨い!!」を目指す



### 質問③「栄養ってどんなんのが入ってるの？」

ご質問ありがとうございます。  
私、「アイツ」があ答えいたします。

材料の秘密もあるので、ざっくり適当な感じで言うとこんなのが入っています。  
・老化防止系・美肌効果系・整腸作用系  
・脂肪燃焼系・肝臓回復系・的効果系…  
ただ、1食で必要な栄養素すべてを摂取することはできません。  
1日3食、様々な食事を摂り、健康で楽しく過ごしていただきたいです。



店名の由来は？

「信念をDo IT !!」  
の略でだな



いや、  
あだ名からとったらしいよ

