

2021年2月5日
 株式会社ブロスアップ
 仙台国際空港株式会社

仙台空港から全国へそして世界へ(Go WORLD)! おいしいラーメンを発信します

だし廊 - GoLD - (だしろう ゴールド)

2021年2月16日(火) 仙台空港国内線搭乗待合室内にオープン

2021年2月16日(火)、仙台空港国内線搭乗待合室内に『だし廊-GoLD-』(運営会社：株式会社ブロスアップ、本社所在地：仙台市青葉区)がオープンします。

だし廊は、仙台市内に4店舗を展開し、各店独自の「出汁」にこだわったバラエティ豊かなラーメンを提供しています。世界的なグルメガイドブック(宮城版)で紹介され、地元テレビや各種雑誌のラーメンランキングで常に上位にランキングされるなど人気の高いラーメン店です。今回、仙台空港への出店が5店舗目となり、だし廊としては初めて全店の出汁が集結、12種類のラーメンを提供します。だし廊-GoLD-(ゴールド)は、まさにだし廊各店の「黄金」の出汁を1店舗で味わえるお店となります。また、今後だし廊-GoLD-限定ラーメンや、早朝出発のお客様にご提供する朝食メニュー、お仕事後や旅の終わりにちよっと一杯といったお客様にも楽しんでいただけるおつまみメニューをご用意して、皆様のご来店をお待ちしています。

是非、仙台空港からご出発の際は、素材にこだわった自慢の一杯をお楽しみください。

■店舗紹介

だし廊-GoLD-

営業時間：7:00～(L.O.)20:30

定休日：年中無休

席数：20席

連絡先：022-281-8968

(株式会社ブロスアップ 本社)

※国内線搭乗待合室(制限エリア)内店舗により、航空機にご搭乗のお客様のみご利用いただけます。予めご了承ください。

■フロアマップ(仙台空港ターミナルビル2階)



■だし廊のこだわり

●だしソムリエが創る「だし」

日本の文化「だし」。素材によって引き出し方は様々。それぞれに最適な抽出法で、最大限のうま味が現れる。ここはだしソムリエの創る「だし」のギャラリー。絵画のギャラリー「画廊」ならぬ、『だし廊』です。

●ここでしか味わえないもの「麺」へのこだわり

ギャラリーにある様々な「だし」を運んでくれるもの。それは「麺」。同じ絵でも額が違えば、印象は変わる。「だし」に合わせて、ここにしか無い「麺」を創る。『だし × 自家製麺』の共演をどうぞお楽しみ下さい。

だし廊-GoLD-が提供する12種類のラーメン

飛魚だし醤油そば、貝だし塩そば、鶏だし生醤油そば、平子いわし濃醤油、鰹と昆布だし岩塩、NIBO味噌ラーメン、サバと鶏だし、牛とトマトだし、ホヤと茸だし、本枯節の王道中華そば、真鯛とマグロ節天然塩そば、4種の混合節味噌ヌードル

※状況により変更となる場合がございます。

