

【店内の暑さについて】

いつも北海道ラーメン 追風丸をご贖頂き、誠に有難う御座います。
県内5店舗、開店以来お客様からご指摘をいただいております
「店内の暑さ」について、ご説明させていただきます。

追風丸各店では常時、高火力(20000~30000 キロカロリー)の大きい寸胴で
ダシを炊くために、厨房内は調理中、50℃を上回る環境となります。
また、強力な換気をしなければならぬというラーメン店の特性から、
少しでも涼しくと、店内のクーラーは常に目一杯冷やしております。

また全店、お客様に安心して見て頂ける厨房内(オープンキッチン)の為、厨房と
カウンターの空間的仕切りがない為、調理場の熱気が漏れている現状もあります。

完璧とは言えないかもしれませんが、他店フランチャイズのラーメン店のように
「出来上がったスープ」を数分間、温めているのではなく「味へのこだわり」から
全店が等しく一杯のスープに8~9時間を要して、熟練の味をお届けしております。

暑い店内にも関わらずご来店いただき、お客様へはお詫びを申し上げるとともに
今後も変わらぬご愛好のお願いと、感謝を申し上げます。

店主

