

# 門真市にあるキラメキトリ

ぼくたちの住む街には、キラメキトリという有名なラーメン屋さんがあります。ぼくは、ラーメンが好きで、キラメキトリのラーメンの味が美味しいが、お店のことを知りたと思いました。

ラーメンのきじは、3種類目の小麦粉を使っています。3種類目の小麦粉を使っているからラーメンがもちもちになると思います。キラメキトリのおすすめは、キラメキ1塩味たいわんそばです。キラメキトリを使ったのは、くぼたさんという人が作ったそうです。ラーメンのしるは、とりとぶたの骨と、とんこつベースを使っているを使っています。ラーメンのもちもちしるを組み合わせたら美味そうだから、食べてみたくなりました。店員さんの特技は、ラーメンをおいしく作るの事だそうです。ラーメンを作るとき工夫していることは温度とスピードのことだそうです。温度とスピードを工夫しているから美味しいと思います。店員さんは、キラメキトリに入ったのは、食べて美味しかたから入ったそうです。

ぜひみんなもキラメキトリに行ってみてください。

