

# 郷土料理メニュー

## サンマーメン

生 = 新鮮な・  
(サン) シャキシャキ  
とした食感

馬 = 上にのせる  
(マー)



### 横浜中華街 発祥

サンマー麺は調理人達のまかない料理で、とろみを付けた肉そばが原形になったと言われています。

神奈川県横浜市中区の中華料理店から戦後(昭和22~23年頃)発祥したと云われおよそ60余年の歴史があります。

醤油味がベースのスープに具は肉・もやし・白菜、その季節に有る具にあんをかけた簡単なものでした。

ラーメンよりボリュームがあり美味しく、あんがかかっているので寒い季節は温まって元気が出てくることから人気が出て神奈川県のご当地グルメまで発展したそう

