

2020年7月吉日

中華食堂 真心 しんしん

株式会社 ハイデイ日高

中華食堂 真心 大宮大成店開店のお知らせ

このたび、中華食堂 真心 大宮大成店を開店いたしましたのでお知らせ致します。
中華食堂 真心 大宮大成店では、スープにこだわり、新しく開発したWスープで奥行きのある飽きのこない味に仕上げております。

Wスープのこだわり

- ・鶏のスープ
大釜で生の丸鶏・鶏ガラをじっくり12時間以上かけて丁寧煮込んだコラーゲンたっぷりのスープです。
- ・豚のスープ
ゲンコツと鮮度のよい豚肉を贅沢に使用し、奥行きのある味わいに仕上げています。



- ・こだわりスープの麺類のほか、各種一品料理も豊富に取り揃えております。
- ・リニューアルした餃子は、お肉を増量し国産キャベツとニラを使用。パリッとジューシーでご好評を頂いております。ぜひご賞味くださいませ。

中華食堂 真心 大宮大成店

埼玉県さいたま市大宮区大成町2-175-3, 4
お電話 048-667-3133 開店 10:30 閉店 24:00
★駐車場完備・テイクアウトもご利用いただけます

真心しんしん 天然ダブルWスープのこだわり

W1 鶏のスープは、

鶏加工専門工場の大釜で、生の丸鶏・鶏ガラをじっくりと15時間かけて丁寧に煮込んだ、風味と旨味を引き出した「コラーゲンたっぷり」のスープです。

W2 豚のスープは、

「鮮度が良いゲンコツと豚肉をたくさん使用した」贅沢な奥行のある味わいに仕上げた、飽きない美味しいスープです。

しんしん 真心はこれからも「天然ダブルWスープ」を更に改良して、「本物の美味しさ」を追求してお客様に満足して頂く様に研究し続けてまいります。

中華食堂
真心しんしん