



Soto Branggahan memang tak seterkenal soto lamongan, soto madura maupun soto makasar. Jika ketiga varian soto tersebut terbesar di penjuru Nusantara, bahkan manca Negara, soto Branggahan hanya terlokalisir disepanjang Jalan Desa Branggahan, Kecamatan Ngadiluwih Kabupaten Kediri. Walaupun ada diluar wilayah tersebut, jumlahnya tidak terlalu banyak dan hanya berupa warung tenda atau warung kecil.

Sebagaimana soto-soto lain yang memiliki ke khasan sesuai daerah dimana soto tersebut dijual, soto Branggahan juga memiliki kekhasan, kekhasan itu terletak pada piranti makan dan racikan bahan yang digunakan. Dari sisi piranti makan, soto Branggahan (yang asli) disajikan menggunakan mangkuk kecil (seperti mangkuk bubur cina kuno) dan sendok beebek berbahan baja tahan karat (Steinless Steel). Sementara untuk racikan bahan, berbeda dengan beberapa jenis soto, soto Branggahan berkuah santa yang telah dicampur dengan kemiri. ini digunakan agar kuah tidak bening dan dapat rasa gurih. Ini berbeda dengan soto kudus yang menggunakan taburan kacang goreng sebagai penambah gurih.

Piranti makan yang unik dan rasa guri namun tidak eneg ketika mengkonsumsi soto Branggahan mayoritas konsumen “tanduk” (tambah) ketika menikmatinya. Soto branggahan beberapa pembelinya sampai tambah enam hingga 8 mangkok.

