

[第232回]

味な味

あじなあじ

らーめん 三極志 さんごくし

荒川区東日暮里6-10-1
TEL. 03-6875-9403
営業時間 11:00~15:00 / 18:00~20:00
定休日 火曜日(月曜日も休みの場合あり)
ツイッターアカウント <https://twitter.com/twobasehit>



替え玉サイズ(100g)の「和えそば」。
取材時は「蟹油の和えそば」でした。200円。

名店で培ったこだわりが凝縮された味と店づくり!

スープ、麺、具材を極めた至福の一杯。

蓋付きのどんぶりに閉じ込めた
鶏と二枚貝の芳醇な旨みと香り

常磐線三河島駅の改札を出て、尾竹橋通りを南に進むこと数分。城北信用金庫のほど近くに店を構える「らーめん 三極志」は昨年11月にオープンしたラーメン愛好家たちの注目株。濃紺の暖簾をくぐると、有名店で修業した経歴を持つ店主の川野朋生さんが迎えてくれました。



上: あっさりとしたつけ汁に自家製の平打ち麺がよく絡む「つけ麺」850円。
下: 鶏と二枚貝を合わせた透明感のあるスープが女性にも支持される「塩らーめん」800円。

「おいしいこと、オリジナリティのある一杯を提供することはもちろんですが、女性がおひとりでも気兼ねなく入れるお店づくりを心がけています」と語るように、店内は隅々まで清掃が行き届いたクリーンで明るい雰囲気。ヘアゴムや紙エプロンを常備するなど、女性客へのちょっとした心配りも細やかです。

まずは看板メニューのひとつ「塩らーめん」をいただくことにしましょう。カウンターから差し出された「塩らーめん」のどんぶりの上には、なにやら蓋が……。期待に胸を膨らませ蓋を開けると、澄み切ったスープから上品な香りがふわりと立ち上がってきます。ありそうでなかなかお目にかかれない、ワクワク感が刺激される心憎い演出に店主のこだわりが垣間見えました。淡麗なスープは鶏のダシと二枚貝のダシをブレンドしたダブルスープ仕立て。国産小麦を使用した麺は店内に設置された製麺機で毎日作っています。ちなみに製麺機が置けるスペースが確保できる物件だったことが、この場所に出店する大きな決め手になったそうです。具材には低温で調理することで旨みを閉じ込めた鶏と豚バラのチャーシュー、四万十産のみずみずしいアオサや白髪ネギ、ユズのほか、食感にアクセントを効かせる細切りのタケノコなどが彩り豊かに盛り付けられています。あっさりとした味わいの中にも鶏と二枚貝の旨みが最大限に感じられる一杯です。

「つけ麺」、「和えそば」
丹精込めた一杯を存分に堪能

続いてオーダーしたもうひとつの看板メニューは「つけ麺」。「塩らーめん」が細めのストレート麺だったのに対して、「つけ麺」はつけ汁との相性を考えた平打ち麺です。

麺の上にはトマト、ユズ、アオサのジュレが添えられています。「麺とジュレはよく混ぜた方がつけ汁が冷めにくくなるので、おいしく召し上がれますよ」と、おすすめの食べ方を教えてくれました。しっとりモチモチの麺が鶏と二枚貝を合わせた黄金色のつけ汁とよく絡んでこれまた絶品です。



ある程度食べ進んだら魚介系の油が香ばしい「和えそば」を追加で注文。油そばの要領で油と麺をよくなじませていただいても、替え玉として、つけ汁に投入してもよし。自分の好みの食べ方でとことん味わい尽くせます。取材時は「蟹油の和えそば」でしたが、これまで鯛油、海老油などバラエティに富んだ魚介類の油を使った「和えそば」を期間限定で提供してきたそうです。

「お客さまの反応がダイレクトに伝わってきますから、ごまかしのきかないところにやりがいを感じています。オープンしてまだ間もないため、試行錯誤の連続ですが、区内のみなさまに広く知っていただけるお店に育てていきたいですね」

土日のランチタイムにはカウンター10席の店内はすぐに満席になってしまうことも。それでも川野さんは慢心することなく、新たなメニューの開発に余念がありません。店名に込められたスープ、麺、具材の三要素を極めたいという強い信念に偽りなし。新しい時代の幕開けにふさわしい晴れやかな気分と満足感に浸れるお店です。

※情報は2019年4月時点、価格は税込みです。



店主の川野朋生さん

クーポンチケット

味玉サービス

お一人さま1回限り
2019年5月末日まで有効

キトリ

この世界逃れあたわざるもの

ひとつは **死** (肉体と魂) ひとつは **税金** (徴収と用途)

みんなで考えよう人間の命と税金!!



おまかせください!!
財務戦略、
等々の相談も
お気軽にどうぞ!

嘘でもいいから
「ありがとう」と言おう

税理士/行政書士/再生コーディネーター

伊坂会計総合事務所

荒川区南千住5-9-6 / ホームページ: <http://isaka-office.biz/>
荒川区南千住5-9-6 / Eメール: isaka_office@yahoo.co.jp

TEL 03-3802-1418 (代) 職人税理士34年 伊坂かつやす

木曾路

お昼の集い

期間: 4月19日~5月29日まで

ご予約承っております。
良い日のお席はお早めにご予約くださいませ。

奈良井をらい

盛り込み(前菜・お通り・煮物)と和牛あみ焼き、茶碗蒸し、揚げ、御飯、汁物、香の物、デザート

3,000円 (税込3,240円)

宴会込々

コース

- ◆5,000円国産牛宴会込々コース
先付、お通り(和)、しんじゆん(肉120g・野菜類)、御飯、香の物、デザート
飲み放題付 国産牛コース内 120g 5,000円
- ◆6,000円国産牛宴会込々コース
先付、お通り(和)、しんじゆん(肉150g・野菜類)、御飯、香の物、デザート
飲み放題付 国産牛コース内 150g 6,000円
- ◆7,000円和牛宴会込々コース
先付、お通り(和)、御飯、茶碗蒸し、しんじゆん(肉120g・野菜類)、御飯、香の物、デザート
飲み放題付 和牛コース内 120g 7,000円

※写真は7,000円コースで、3人前イメージです。
■消費税・サービス料込み
■10名様より承ります。
■ご予約にて承ります。

期間: 9月30日(月)まで

ご宴会ご予約承ります。
※無料送迎バスをご用意いたします。※ご予算ご相談ください。

木曾路南千住店
荒川区南千住 5-6-15
電話: 03-5850-5567
5月7日(火)・8日(水)は全店休業させていただきます。

グラスドリンク人数分プレゼント

- 2,160円以上の料理をご注文に限り。
- グラスドリンクを人数分プレゼントいたします。
- 他券との併用はできません。
- ご飲食前に係員にお渡しください。
- 2019年6月30日まで有効
- 木曾路南千住店のみ有効