

第116回

クラブ新鮮組

札幌商工会議所のお店サイト「クラブ新鮮組」から
オススメのお店などをご紹介します！
<http://www.scci-net.com>

からめん
辛麺いちもん
一門

辛麺



トロトロなんこつ



豆乳辛麺



トマト辛麺

辛さの中に旨味あふれる 宮崎のソウルフード「辛麺」北海道初上陸！

鶏ガラ醤油ベースのスープに唐辛子、ニラ、ニンニク、ひき肉、溶き卵を加え、麺はツルツルと喉越しの良いこんにゃく麺。辛さの中に旨味と甘味が凝縮された三位一体の味わい。一度食べるとやみつきになる、これが宮崎県延岡市発祥の「辛麺」だ。九州を中心に東京、大阪などでも爆発的に人気広がっており、今年2月、ついに北海道・ススキノに初上陸した。

板前経験もあるオーナーの川越大輔さんは宮崎県出身。昔から慣れ親しんできた辛麺を北海道でも広めたいとの思いで、専門店で修業した後、同店をオープンした。

「北海道ではあまりなじみのない辛麺ですが、あっさりとしたこんにゃく麺と辛さ・旨味のバランスはきつとハマっていただけはるはず。一方、北海道のお客さまは濃厚なラーメンが好きな方も多いため、意見を聞きながら道民好みにアレンジしています」と語る。

同店の辛麺は正統派宮崎流でありながら、辛さと麺を選べるのが特徴。辛さは0〜25倍まで。辛いものが苦手な人から本格的な辛党まで満足できる。麺は辛麺のスタンダードであるこんにゃく麺のほか、ラーメンら

しさを求める人におすすめの「中華麺」、コシがありスープとよく絡む「うどん麺」の3種類。

このほか、さっぱりとした酸味と辛さが相性抜群の「トマト辛麺」、特製味噌を混ぜ合わせたまろやかな「豆乳辛麺」も人気メニュー。麺や味を変えながら通い詰めるリピーターも多い。ススキノで飲んだ後のシメにもぴったりだ。

また、同店は札幌のラーメンを食べ歩き、認定を受けたタクシードライバーが乗客の好みのラーメン店へ案内する「さっぽろラーメンタクシー」の2019年参加店に登録するなど、目下札幌での認知度向上に力を入れている。

「札幌はラーメン激戦区。種類も多くライバルもたくさんいます。まずは札幌の皆さんに辛麺のおいしさを知ってもらって、今後は全道に店舗を増やしていきたいですね」。

Information



住 札幌市中央区南6条西4丁目
G4ビル1階、ビルに入って左奥

☎ 011-562-7755

営 19:00〜翌3:00

休 日曜日

<https://www.instagram.com/karamen.ichimon/>