催事経験で旋風期待

若手ロールモデルに

ラーメン 二代目けけけ

「福来軒本店」で副店長を務めていた店主の個性と、昭和の面影が残る一杯に、福来軒時代からの常連が絶えない⑥もやし正油（850円）、赤味噌（950円）、背油豚骨正油（900円）など⑦西山製麺⑧コロナ下から完全回復⑨今年は実施しない⑩3月1日から営業時間を午前10時からに変更、モーニングサービスとして細麺新メニューの焙煎白醤油つけ麺（850円）を11時半まで100円引きで提供し大好評。月に2日間のみ提供している「鶏豚白湯（ケイトンパイタン）麺」（950円）も人気。今年のみ、これまで催事に出なかった村井店主が4月27日～5月31日に旭川フィールへ出店し、売上げトップ2獲得、8月1～31日までは帯広エスタに出店するなど、札幌以外でも旋風を巻き起こす。催事を経験することでさらに成長し、もっと元気なお店づくりをしていきたい。（角守建哉）

①ラーメン　二代目けけけ＝札幌市白石区本郷通5丁目北1―22②村井正代志店主③2018年④1店⑤げんこつと背脂を野菜とともに炊いたスープは、懐かしさの中に新しさを感じさせる。17年に閉店した札幌の老舗道産羅臼昆布の耳を低温で火入れし抽出。返しに使う醤油は、道外3県の蔵から取り寄せている⑥夜鳴き中華そば（1000円）⑦円山製麺⑧すすきの周辺の活気が戻り始めている⑨実施なし⑩現役大学生である盛代表のラーメン好きが高じてオープンした、すすきのエリアの評判店。深夜まで営業しているため、飲み会の締めや夜の仕事帰りの来客も多い。店内は立ち食いスタイルとすることで、来店客との距離感を縮めて自然と会話が生まれる店づくりを意識した。今年4月には法人化し、5月末にはクラウドファンディングで資金を募った新店「TSUKEMEN ICHI」をオープン、すすきので「〆つけ麺」文化浸透を図る。飲食のおもしろさを自身がロールモデルとなって広め、業界全体のイメージを変える存在となりたい。（角守建哉）

おいしさ札幌一番へ

地元客に愛され28年

らーめんとまぜめんの店メンゴ！麺GO！（オレ、ケンゴ）

①らーめんとまぜめんの店　メンゴ！麺GO！（オレ、ケンゴ）＝札幌市東区北7条東4丁目15―35②廣瀬賢吾店主③2022年9月④1店⑤らーめんは、アジなど3種の煮干しと真昆布、鯖削り節を毎朝沸騰させずにとった透明なだしが特徴。まぜめんには、鶏油と植物性油に煮干を合わせた独自のブレンド油を使用している。麺は高加水ストレート麺を、らーめんとまぜめんで使い分ける⑥背脂煮干・醤油（750円）、並・煮干醤油（500円）、まぜめん・並（500円）など⑦須藤製麺⑧2月ごろから徐々に客数増加⑨6月1日から一部商品で実施⑩地元TV番組や、新聞でも紹介された話題店。店名は、廣瀬店主が前職でお世話になった人物により名付けられた。朝6時から営業しており、午前6～9時限定メニューの「朝つけめん」を目的に来店する客も多い。雲呑（わんたん）入りらーめん、月見らーめんなどもラインアップするほか、らーめんは山わさび・ばら海苔入りの「〆茶漬け」（100円）、まぜめんは「おいめし」（50円）を締めとして楽しめる。また、6月7日から通年メニューとして始めた「まぜめん冷やし」や、SNSで告知される不定期提供メニューも人気。札幌で一番おいしい店を目指している。（角守建哉）

4年ぶりに行われた札幌ラーメンショー

RAMEN ICHI

①RAMEN ICHI、「ICHI」＝札幌市中央区南6条西4丁目4―1、プラザ6・4ビル②盛大地代表③2022年8月④2店⑤麺は北海道産の全粒粉入り、注文を受けてから加えられるランダムなテクスチャーでスープの持ち上げが良い。加水率は30％後半にすることで、伸びにくく、最後までおいしくすすれる。スープは、3種の煮干し（背黒、アゴ、白口）、北海道産羅臼昆布の耳を低温で火入れし抽出。返しに使う醤油は、道外3県の蔵から取り寄せている⑥夜鳴き中華そば（1000円）⑦円山製麺⑧すすきの周辺の活気が戻り始めている⑨実施なし⑩現役大学生である盛代表のラーメン好きが高じてオープンした、すすきのエリアの評判店。深夜まで営業しているため、飲み会の締めや夜の仕事帰りの来客も多い。店内は立ち食いスタイルとすることで、来店客との距離感を縮めて自然と会話が生まれる店づくりを意識した。今年4月には法人化し、5月末にはクラウドファンディングで資金を募った新店「TSUKEMEN ICHI」をオープン、すすきので「〆つけ麺」文化浸透を図る。飲食のエリアの評判店。深夜まで営業しているため、飲み会の締めや夜の仕事帰りの来客も多い。店内は立ち食いスタイルとすることで、来店客との距離感を縮めて自然と会話が生まれる店づくりを意識した。今年4月には法人化し、5月末にはクラウドファンディングで資金を募った新店「TSUKEMEN ICHI」をオープン、すすきので「〆つけ麺」文化浸透を図る。飲食の

小樽ラーメン あっぱれ亭

①小樽ラーメン　あっぱれ亭、「天晴」＝小樽市幸4丁目29―9②清水大輔社長③1995年5月④3店⑤先代が九州の豚骨ラーメンと札幌ラーメンをヒントに作り上げたスープを受け継ぎ、麺は熟成させず出来たてを使うため、小麦の香りが楽しめる。他店に比べて1・2倍ほどの麺量と価格の安さが魅力⑥白味噌（790円）、合わせ味噌（同）、えびしお（850円）など⑦小林製麺⑧来店客は回復基調⑨昨年12月実施⑩地元客を中心に愛される老舗。「お客さまから『あっぱれ！』と言っていただける店に！」という思いを胸に1号店の手宮店をオープン、創業28年を迎えた。1998年オープンの奥沢店ではカレーライスや、ねぎとろ山かけ丼をはじめとするサイドメニューも豊富。手宮店、奥沢店ではオゾン発生装置を備えて、抗菌リフォーム（奥沢店）を施すなど、衛生対策と待ち時間の短縮には力を入れる。今後は伝統を守りながら、ラーメン屋の枠にとらわれずに顧客ニーズに合った商品・サービスを提供していく。（角守建哉）

ラーメン専科 くさび

若者が夢見られる店

①ラーメン専科　くさび、「楔」＝旭川市末広東3条6丁目3―9②石山芳行社長③2003年④1店⑤黒味噌、合わせ味噌、麦味噌などバラエティー豊富な味噌ラーメンを揃え、喜びと感動を与える一杯を丹精込めて作る。麺は喉ごし、つるみ、コシが自慢。ふわとろのチャーシュー、煮卵、メンマも自家製で人気⑥黒味噌らーめん（980円）、合わせ味噌らーめん（同）、赤味噌らーめん（同）など⑦須藤製麺⑧観光客中心に回復中⑨6月以降、動向を見ながら検討⑩以前は動物園通りと東鷹栖に店舗を構えていたが、18年8月に現店舗へ移転・集約、1店体制とした。平日はサラリーマン、土・日・祝日は地元の家族連れや観光客が多く、閑静な住宅街にありながらレンタカーやタクシーで訪れる客も少なくない。味噌チャーシューめん（1200円）や復刻メニューのえび塩らーめん（980円）のほか、チャーシュー丼セット、毎年6月ごろから提供する冷たい味噌ラーメンもお薦め。今後は店舗維持に集中しながら、若者が夢を見られるような事業の手本となりたい。（角守建哉）

ラーメン 茶湖

こだわりホッキ提供

①ラーメン　茶湖＝苫小牧市港町2―2―5、ぷらっとみなと市場②有坂和晃店主③1989年④1店⑤豚骨風ラーメンがメニューの中心だが、道産鶏がらベースの昔風ラーメンもあり老若男女楽しめる。麺は1週間寝かせた中太縮れ麺。ホッキラーメンはだしを継ぎ足しながら作るほか、ホッキは硬すぎないよう1度ボイルし、刻んであえる手間をかけ提供⑥塩ラーメン（700円）、昔風ラーメン（600円）、ホッキラーメン（950円）、ホッキカレーライス（700円）など⑦西山製麺⑧ゴールデンウイークごろからプラスに回復中⑨実施なし⑩苫小牧名物ホッキ貝を使ったメニューと豊富なラーメンを揃える。価格の安さが魅力でラーメンとホッキカレーのセットも1000円とリーズナブル。以前は市内で居酒屋として営業していたがラーメン専門店に転身、15年前に現地へ移転。午前7時から営業、日曜朝は特に来客が多い。常連に愛される店を目指し、ラーメン屋としてできることを続けていく。（角守建哉）

麺屋おざわ

調和重視したスープ

①麺屋おざわ＝札幌市白石区菊水6条3丁目1―22、I'sコート1階②小澤友夫店主③2011年12月④1店⑤北海道味噌と九州味噌をブレンドした特製だれとマー油を合わせた、あっさりながらもコクがあり、最後まで飲み干せるスープが特徴。伝統的な味付けを継承しつつ、調和を重視した「もう一度食べたいと思うラーメン」で、ショウガは高知産、チャーシューは国産豚ばらを使用⑥みそらーめん（950円）、生姜付みそらーめん（1000円）など⑦森住製麺⑧コロナ中も影響少なく右肩上がり⑨8月ごろに実施予定⑩地下鉄駅から近く約10台分の駐車場も持つ、昼時には行列ができる実力店。小澤店主は札幌の人気店・彩未で修業した経歴を持ち、暖簾（のれん）には「麺屋彩未より」の文字が光る。辛さを抑えた特製「辛ねぎ」が乗ったみそらーめん（辛ねぎ）、生姜付みそらーめん（辛ねぎ）も人気が高い。食後の杏仁豆腐サービスや、夏場に店外で待つ来店客に向けた日傘・ハンディーファンの設置、卓上の小型扇風機など細かな気づかいもうれしい。今後は従業員の待遇改善を進め、人員増と店舗維持に努めたい。（角守建哉）

和弘食品

サスティナブルなラーメンスープ

昔の味再現「醤油たれ」「味噌たれ」

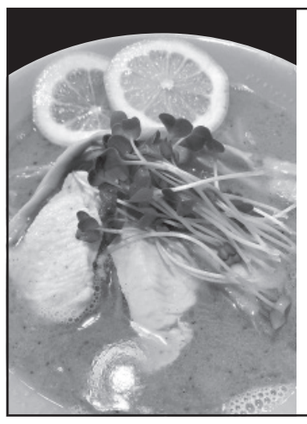
動物原料不使用の「味噌たれ」

和弘食品は、北海道で愛され続ける昔ながらの醤油ラーメン、味噌ラーメンの味を動物原料不使用で再現した「醤油たれ」と「味噌たれ」を6月から全国新発売した。畜肉スープが主道のラーメンスープにあって、味のクオリティーはそのままに「プラントベース」「動物原料不使用」の新価値を兼ね備え、新たな需要を開拓していく。世界規模で大きく伸長する「プラントベースフード」は、環境保全や資源効率性に配慮したサスティナブル性があり、SDGsとの親和性が高いことから環境に配慮する同社の企業姿勢を発信し新しい価値を提供できる商材として開発に至った。

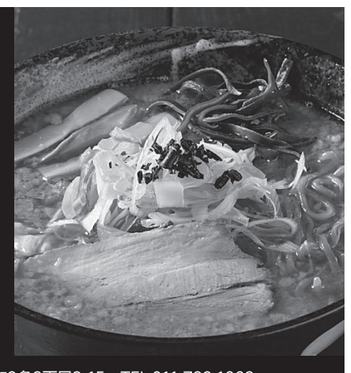
「醤油たれ」は濃い口醤油ベースでロースト感とうまみのある醤油ラーメンスープを再現、ニンニクを強めに利かせた厚みのある味わい。

「味噌たれ」はニンニク、ショウガなどの香辛料を利かせたコクのある味噌ラーメンスープを再現し、植物油脂で玉ネギ、ニンニク、唐辛子、ブラックペッパーを炒め、スパイスの香りを引き出した。お湯割りの使用で「動物原料不使用・プラントベース」な醤油ラーメン、味噌ラーメンのスープができる。畜肉原料に輸出規制がある海外向け対応や、顧客ニーズに合わせた用途での利用が可能だ。荷姿は各2kgスタンディング袋×6入り。（長島秀雄）

動物原料不使用「醤油たれ」を使ったラーメンメニュー

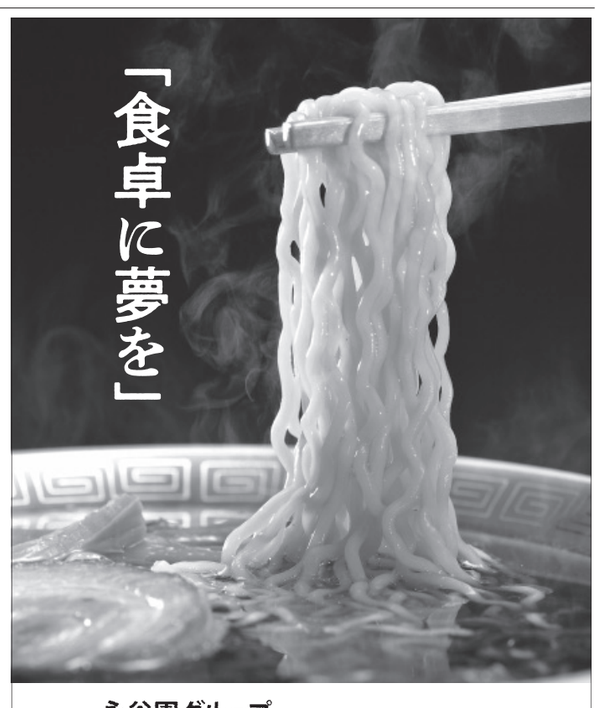


ラーメン
二代目
けけけ
〒003-0025
札幌市白石区本郷通5丁目北1-22
電話：011-838-8369
営業時間
昼の部／火～日曜日 10:00～16:00
夜の部／金・土曜日 17:30～20:30
(LO20:30)
定休日／月曜日（祝日含む）

麺屋
ITSUKI

本店　札幌市東区本町2条3丁目3-15　TEL.011-792-1883
MEGAドン・キホーテ苫小牧店　苫小牧市木場町1丁目6-1 MEGAドン・キホーテ1F　TEL.0144-56-5253

味の時計台
時計台観光株式会社

一杯のラーメンで人を感動させたい。
ラーメンで自分を表現したい。
ラーメンに賭ける人を
西山製麺が応援します。
西山製麺株式会社
〒003-8701 札幌市白石区平和通16丁目南1番1号
TEL(011)863-1331 FAX(011)863-6338
URL：http://www.ramen.jp/


「食卓に夢を」
永谷園グループ
藤原製麺株式会社
〒070-0039 旭川市9条通14丁目左10号
TEL(0166)26-5485　FAX(0166)25-7199

MARUYAMA
円山製麺
〒063-0866 札幌市西区八軒6条東1丁目4-6
TEL 011-676-3380

～北の大地からあなたのもとへ～
木田製粉株式会社
札幌市北区篠路6条7丁目2番28号
TEL　011-773-7777　FAX　011-771-9789
https://www.kidaseifun.co.jp/