

イチオシ!

Spicy Miso Tonkotsu Ramen

赤味噌豚骨ラーメン

\$12.8 (ランチ\$9.8)

イチオシ!

Grilled Pork Belly Ramen

\$17.0

17 MAP P11 提供店: YUZU KAITEN SUSHI ゆず 回転寿司

18 MAP P14 提供店: Zen Japanese Restaurant 膳 ジャパニーズ レストラン

厚みが出ないようにメスの豚のみを使用したチャーシューは、厚くて大きく、ほろほろと崩れるほど柔らかく、口の中で溶ける。スープは、豚骨と魚粉をメインで使ったこだわりの一品。

ラーメンのアレコレ

そもそもラーメンとは？

中華麺をスープに入れ、具をのせた麺料理。中国から伝わったその麺料理が、日本風にアレンジされたものがラーメン。「中華そば」や「支那そば」とも言う。

ラーメンの歴史

明治時代に誕生した中華街の中華料理店が発祥とされている。日本で最初にラーメンを食べたのは、諸説ある中でも、かの有名な徳川光圀（水戸黄門）という説も！

ラーメンの名前の由来

中国の麺料理「拉麺“ラーミエン”」が語源という説も。「拉」とは「引っ張る」という意味で、元来、麺は手で引っ張り伸ばして細長い麺を形成する手打ちの技法が使われていたとか。

お酒を呑んだ後、なぜ締めはラーメンを食べたくなる？

アルコールは肝臓で分解され、その過程で多くの血糖を必要とする。血糖値が下がることで空腹を感じ、血糖値をあげる炭水化物のラーメンが打つてつけだったという理由。また、アルコールで利尿作用が増し、塩分が不足することから、塩気のあるラーメンが美味しく感じられるといった理由も。

ラーメンをもっと旨く！

今や日本魂食のラーメン。ただ、ラーメンについてどこまで知っているか…？ここでは、ラーメンのあれこれを少しだけ紹介します。少しだけ…。ラーメンは奥が深いので！

ラーメンの基本

ラーメンとは、大きく分けて「麺」「スープ」「具」の3つで構成されている。ここでは更にその3つを詳しく見てみましょう。

麺

小麦粉、卵、水、かん水でできた中華風麺。

極太麺
or
太麺
or
中太麺
or
中細麺
or
細麺

さらに細分化
↓
丸麺
or
平麺
or
角麺

スープ

タレ（かえし）をダシで割ってスープとなる。

タレ
●塩
●醤油
●豚骨
●味噌

ダシ
●鶏がら
●豚骨
●牛骨
●鰹節
●サバ節
●煮干し
●あご
●昆布
●炒り大豆
●椎茸
●玉ねぎ
●長ねぎ

具

店によってはトッピングで追加することも可。

- チャーシュー
- メンマ
- 海苔
- 卵
- 鳴門巻き
- ネギ
- ニンニク
- ほうれん草
- ワカメ
- もやし
- キャベツ
- タマネギ
- キクラゲ
- 紅しょうが
- 高菜 など