

岩の坊 麵 Toride

4/17日
オープン



のりと半熟玉子らぁめん ¥880

麺	太い	普通	細い
	ストレート麺 ▲		
スープ	こってり	普通	あっさり
	▲		
具材	チャーシュー、のり、煮玉子、もやし、九条ネギ、味付さくらげ		

- お店の特徴
 - ・店主は博多「一風堂」の一番弟子として13年間の経験を積む
 - ・女性客が多く、老若男女に親しまれるお店
 - 味の特徴
 - ・20時間煮込んだスープは奥みが多く旨味が凝縮
 - ・手作りの、1日餃子や、2日焼きたてのチャーシュー等
 - ・手間と時間をかけるのが岩の坊のモットー
- 鶏らぁめん……………750円
 肉もやしらぁめん……………880円
 新特製一口餃子(10個入)…550円 他

原点回帰

手間と時間をかけ、丁寧に。幅広い人に愛されてきた店が待望の登場。

「一風堂で13年修行した店主が始めた人気店「麵の坊」が、開店から10年、次なる一歩として今回のオープンが決まった。麵のラーメンの本質は「手塩にかけること」と「幅広く愛されること」。「手塩にかけること」とは、どれだけ手間をかけるか。例えばチャーシューは「1日かけてじっくり煮込む。それは1kgの肉が半分になるほど。他にも、こだわりの自家製4層麺や生産者の顔が見える食材選び、炊きたてを出すために、米は4つの炊飯器を使い時間差で炊き上げるなど、挙げるとキリがない。また、もう一つの特長は年齢や性別を問わず愛される店と味を目指していること。本店では女性やお子様連れでも入りやすい、内装、トイレ、接客を実践。老若男女に親しまれている。



とんこつの本場で出会った一風堂の味。食べてすぐ、修行させてくれと嘆願した。

少年時代から麵が好きだった店主中坪氏。故郷である富山から県外へ出て、うどんやそば、ラーメンを食べ歩いてきた。そしてとんこつラーメンを極めるため博多へ。一日に何軒もハシゴし、辿り着いた一風堂で衝撃を受け、働くことを決意。24時間ラーメン漬けの住み込み生活が始まった。そして辛い修行で毎日が過ぎゆくある日、一風堂ラー博店店長の話を受ける。こうして7年間店長を務めることになったのがラー博との馴れ初めである。卒業して十数年、再びこの地に帰ってきた。

ラー博立ち上げ時に人気を博した男が生み出す味。そこにある進化とは一体？

ラー博があったから今の自分がある。その恩返しをしたい。

ラー博で店長をしていた7年があったからこそ、今の自分があると中坪氏は言う。どうしたら、多くのお客様に食べてもらえるのか、こうしたほうがお客様にとっていいのではないかと。ラー博での日々はそんな試行錯誤の連続であった。当時来ていただいたお客様に来ていただいて自分のラーメンの成長を見ていただきた、自分が育った場所であるラー博に恩返ししたい、そんな想いを胸に中坪氏は新たな10年へと踏み出していく。



店主：中坪正勝氏
博多「一風堂」店主河原成美氏の一番弟子として、本店やラー博吉田代店長など13年間勤務後、2001年10月渋谷に「麵の坊」をオープン。QSCを徹底し、老若男女に親しまれる店舗を作り続けている。