

## sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Mon.07.11.2016

★暑い時は日本酒とラーメン?! @ふるめん

食幹時代からお世話になってる、西麻布の和食屋ふるけん (Click!) のオーナーシェフ古川さんが5月にオープンした「ふるめん」さんへ、ようやく行けました!

塩ラーメンを作るにあたって、古川さんが美味しいお塩を探していたので、お世話になっているわじまの海塩 (Click!) をご紹介したのですが、その社長三奈子さんと、ふるけんによく一緒に行く常連友達、というメンバーでのワクワクの初訪問でした!



コンセプトは「昼はラーメン、夜は居酒屋」。



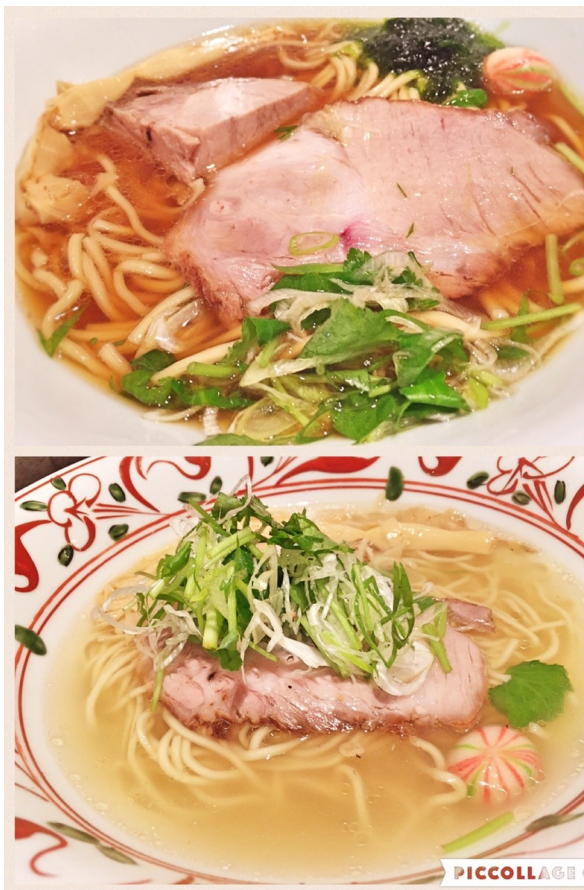
居酒屋といえど、さすがふるけん系列店。丁寧に仕事され、どれも見た目も美しいのが嬉しい。フルーツマトには、ふるけんでもお造りに欠かせないオリジナルの納豆だれに、マヨネーズ、わじまの海塩が…。その他茹でワンタン ポン酢だれ、煮穴子卵とじ、炙り明太子、煮卵&青ザーサイ、つまみ穂先メンマ。。。と上から下までの勢いで頼みましたw



熊本産馬刺しには、2種の醤油がついていましたが、甘いタテガミを(こっそりw)わじまの海塩でいただいてみたら、ピタッとはまって美味しかったので、古川さんにご報告(笑)。



ふるけんに先日行った時に試作品としてたべさせていただいた特選モツ煮込みも、満を持して登場！ ほどよい弾力と柔らかさといい、上品な味付けといい、ドストライク！ でした。これは秀逸！



シメは、三奈子社長の贅沢な塩ラーメンに、煮干しと鶏に和出しが絶妙にブレンドされた醤油ラーメン。どちらも雑味なくさっぱり上品でしたが、やはり塩が美味しかった!! 半レアで薄めの肩ロース叉焼と肉厚な角煮風バラ肉の叉焼と2種のチャーシューや、香ばしく炙ったメンマなど、ひとつひとつの具材も美味しい。手毬麩や三つ葉が浮いてるところが、和食屋さんのラーメン屋という感じで良い。有田焼の繊細な薄手の器に、特注のレンゲといったこだわりも素敵でした!(どちらも生海苔、トッピングしました!)



日本酒わじまの海塩を100%使ったもワンカップと小ボトルですがけっこうバリエーションがある、嬉しかった!



ふるめんから駆け付けてくださった古川さんとわじまの海塩社長橋本三奈子さん、そしてその後ろの小さいのがふるめん常連友達と私ですw



古川さんからの差し入れ、岐阜の麩まんじゅう。もっちり美味しくかった! ごちそうさまでした♪



六本木通り、味噌ラーメンで有名な味ノ仙の隣ですw

ふるけんらしい、和食屋ならではのラーメンをいただいて満足でした。

ラーメン好きとは知っていたし、  
ふるけんに行くと、思い出したようには  
「ラーメン屋やりたいんですよ・・・」  
とおっしゃっていたけれど、冗談だと思っていました！

夢がかなって、本当に素晴らしい。  
おめでとうございます！

らーめん業界は、和食と全く違う世界で色々大変と思いますが、  
今後さらに期待しています！

ごちそうさまでした。  
また来ます。

レストラン☆居酒屋/ダイニングバー/カフェ

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)