



暖かい部屋

#12 まるまさラーメン様



「紀州五代梅の心」を使っている、和歌山ラーメンのお店をご紹介します！

続きは裏面へ▶▶

一番いい時代は

こう寒いとやっぱり鍋が恋しくなる。
身体の芯から温まる鍋。しかし、鍋で思い起こすのは寒い記憶ばかり。

正月の荒れた日本海。何を思っか、寒風吹きすさぶ海岸でガソリンコンロ。悪友とともに食べた寄せ鍋。

夏の北海道。夜のキャンプ場、旅のライダーはカッパや新聞紙まで着込む冷え込み。

「8月はやっぱり鍋だよ」
などと言いながら、吹きさらしの東屋に皆集まって食べたチゲ鍋。

陽の当たらないアパート。冷蔵庫にはいつぞやから残っているポン酢。どうしても鍋が食べたくなくて作った、煮込んで何の出汁も出てこない、大根だけの鍋。

どれもこれも遠い過去の事。安酒の熱爛に一味唐辛子を振りかけて呑んでいた、しみったれた時代のお話。

そろそろ肉を焼きはじめてもいいんじゃないか。そう、今ではグラム68円のムネ肉じゃない、ちゃんと牛肉のすき焼きだって食べられる身分にはなった。

酒の準備がまだだった、暖かい部屋で冷たい梅酒のロックなんかどうだろう。もう部屋も、冬だからといって吐く息が白くなったりしない。

そしてもう独りではない。

今が一番いい時代だろうか。それともあのしみったれた時代の方が。

いや、まだまだ道半ば。

振り返るには早すぎる。



商品番号：534 樽仕込み梅酒
300ml 税込 1,260円

現場を訪ねて

第1回「**正**ラーメン」様



五代庵の製品はご家庭だけではなく、飲食店の方などにも数多くご利用いただいています。そこで現場を訪ね、レポートすることに。

今回お話をうかがったのは和歌山県白浜町にある「まるまさラーメン」さん。紀州五代梅の心と梅塩を使った「梅塩ラーメン」が人気のお店です！



白浜にお越しの際は、ぜひお立ち寄りください！



二人三脚で店をきりもりする中田ご夫妻。黙々と厨房にむかうご主人と、底抜けの明るさで接客する奥様。ニッコリ笑い合う表情からも仲の良さが伺えます。

まるまさラーメン
和歌山県西牟婁郡白浜町 890-37
☎ 0739-43-1266
🕒 営 11:00～14:30/17:00～22:00
📅 休 木曜日 (P)あり
喫煙タイムは 20:00～閉店まで

こだわり抜いた和歌山ラーメン

若い頃からラーメンが大好きで、食べ歩くこと20年。

本当に美味しい和歌山ラーメンを追い求め、研究に研究を重ね遂にオリジナルスープを完成させました。そのスープに合わせ、麺、チャーシューにも一切の妥協は許さず、厳選された素材のみを使用しています。

私たちが奥様のお話を聞いている中で「野菜は絶対に機械で切っちゃだめだよ」とぼそつと言ったご主人の言葉からも本物のこだわりを感じました。



人気ナンバーワンはなんといっても「和歌山ラーメン」ですが、堂々の第2位につけているのは「梅塩ラーメン」！ 濃厚なスープの中にほんのり梅塩の風味がたどよい、さっぱりとした後味。五代梅を潰しながら麺にからめていただくのが美味しさの秘密！と奥様が教えてくれました。



ラーメンの他にも、から揚げやだし巻き、ご主人こだわりのチャーシューを使ったチャーシュー丼も人気。

取材をしたのは長いお正月休み明けの1月上旬。白い砂浜で全国的にも有名な白良浜では、毎年恒例のイルミネーション*が開催されていて、夜の白浜を彩っていました。まるまさラーメンさんはこの白良浜から徒歩10分の距離にあり、夏の海水浴の季節はもちろん、冬は温泉施設への観光客でにぎわっています。

和歌山にお越しの際は、ぜひ本場の和歌山ラーメンを味わいに寄ってみてはどうでしょうか。🍜

※白良浜イルミネーションイベント「白砂のプロムナード」
開催期間：2013年11月15日～2014年2月28日
実施時間：17:00～22:00
2014年2月1日からは17:30～
場 所：和歌山県西牟婁郡白浜町白良浜
お問合せ：TEL 0739-43-5511 (白浜観光協会)



梅干しを楽しもう



商品に関するお問い合わせは

五代庵 通信販売部

☎ 0120-12-5310

FAX 0739-74-2682

※携帯・IP電話からは0739-74-2487まで

創業天保五年
株式会社 東農園

〒645-0021

和歌山県日高郡みなべ町東本庄 836-1

編集後記

○取材先募集しております。五代庵製品をメニューに使っているお店などありましたら教えてください！ (企画部 S)
○トピックス2年目！今年もがんばります！ (企画部 K)