

年間400店以上を食べ歩く飲食店プロデューサーが厳選するお店を紹介

## つけ麺に続くラーメンブームは?

## ニュートレンドはスッキリ系!!

### 数年来のつけ麺ブームに陰りが…?

「つじ田」「賢者」「六厘舎」などの行列店に続き全国各地に多くのつけ麺店がオープンした2010年代前半。ガッツリとした歯応えがある太麺と濃厚なスープ。更には麺の増量が無料とあって、若者を中心としたブームとなったのである。その後、それに続くように現れた油そばも同様に醤油ダレと油を塗した濃厚な味わいと歯応えのある太麺が話題となった。しかし、ここに来てそれらのお店から行列が消え始めたのだ。

### 野菜をたっぷり盛った「東京タンメントナリ」

そんな動向を見据えてのことなのか、六厘舎が新しくプロデュースしたのが「東京タンメントナリ」。「タンカラ」や「タンギョウ」と新しい単語を生み出し、たっぷり野菜のタンメンと唐揚げや餃子との併売を狙っているようである。使われる麺は平打ちであるものの、ツルツルっと吸ると言うよりは、しっかりと顎を使って咀嚼しなければならないほどに太く硬い麺であるため、かなり食べ応えがあるものとなっている。麺増量の無料サービスはないものの、十分なボリュームと1000円でお釣りが貰えるというコストパフォーマンスが魅力的であることから男性客中心ではあるものの、野菜と言うキーワードからか女性客にも支持されているように思える。

### 女性受けするスッキリとしたスープと細麺!

そんな中、最も注目を浴び、行列が絶えないお店が「むぎとオリーブ」である。鶏ガラと丸鶏をじっくりと煮込んだ黄金色のスープが自慢で、そのスッキリとしたあじわいのスープと細めのストレート麺との相性が抜群で、食べた後にも罪悪感が残らないところが女性受けしているのであろう。女性受けしているお店と言えば、黄金の塩らぁ麺と看板を掲げる「Due Italian」なるお店。もちろん看板にある鶏スープの塩ラーメンも人気なのだが、7種ほどのトマトを使った「トマトコレクション2014」と名付けられたラーメンも注目を集めている。時代は、こってり、ガッツリから、スッキリ、サッパリへと移り始めているのだ。ブームの流行り廃りが早いラーメン業界。先見性を持たないと生き残れないのである。

#### Japanese Soba Noodles むぎとオリーブ

東京都中央区銀座6-12-12

銀座ステラビル1F

03-3571-2123

#### 東京タンメントナリ

東京都千代田区丸の内2-7-3

東京ビルTOKIA B1F

03-3240-6066

<http://tanmen-tonari.com/>

#### 黄金の塩らぁ麺 Due Italian

東京都千代田区九段南4-5-11

富士ビル1F

03-3221-6970

<http://www.dueitalian.jp/>

### 飲食店を中心とした「食」に関わる総合コンサルティング

Food Business Consultant  
**Synapse**

フードビジネスコンサルタントオフィス シナプス

114-0051 東京都中央区佃 2-1-2-4003

TEL:03-6228-2244 / FAX:03-6228-2245 / <http://www.c-synapse.jp/> / [info@c-synapse.jp](mailto:info@c-synapse.jp)

年間購読料 15,000円 (税別)  
お申込は下記メールにて!