

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

エビ殻香るラーメンに行列!

背脂系ラーメンの時代は終わる!?

築地に出来た新しい名所「えび金」

築地場外の外れ、波除稲荷神社近くに昨年初めにオープンした『えび金』なるラーメン店。そこはカウンター10席ほどの小さなお店ってこともあるのだけど、開店以来、行列が絶えることが無い話題店でありまして…

たっぷりの甘海老から取ったスープで提供されるラーメンがウリなのですが、1杯当たり約50尾ほどが使われていると言うから驚きであります。

お店の外で並んでいる間にも海老の香りが漂っていますし、店内に入りますと一層芳ばしい香りが海老好きの食欲を掻き立てること間違いなしですね。

5年もの歳月を費やして商品開発!

これまで捨てられていた海老の頭がもったいないと考え5年もの歳月を掛けて商品化したと言う看板商品「海老そば」は、そのスープだけでなく、麺にも乾燥させた甘えびの殻を細かく粉末状にしたものを練り込んであるとのこと。その食感はラーメンと言うよりも日本蕎麦にも近いような感じで喉越しが良いモノ。麺を啜った後には、ほんのりと香る海老の香りが鼻から抜けて…

スッキリとしていながらも、しっかりとした主張があって

「一度食べたら病みつきになる」ラーメンに仕上がっているだけでなく、乾燥した桜えびがトッピングされているなど、あくまでも海老の香りにこだわったところが魅力的でもあります。

背脂系ラーメンに終止符が!?

背脂系のこってりラーメンが主流であったラーメン業界に一石を投じる形で出店した「えび金」

そのスッキリとした味わいのスープと喉越しが良い細麺が人気に火を点けただけでなく、栄養価も高く美肌効果が期待されるという亜鉛を含む海老であることにヘルシー感や美容効果を期待する女性の支持が増えていて…

新しいラーメン文化を牽引しそうな予感がいたします。

海老そば専門店 築地えび金

住所 東京都中央区築地6-23-5
アクセス 東京メトロ日比谷線築地駅
1番出口から徒歩5分

電話 03-5565-8553
営業時間 10:00~14:00 17:00~22:00 (月~金)
6:00~15:00 (土曜日)

定休日 日祝日
席数 13席
予算 1,000円

お勧めメニュー
・海老そば ¥780
・まかない海老カレー ¥680

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

年間購読料 15,000円 (税別)
お申込は下記メールにて!