

「癖になる独特な味わい」の 家系ラーメン

麵にからみつく、こだわりのスープが自慢

まこと家

うめナヒ

vol.3-8

家系ラーメンまこと家(品川区南品川、村石誠社長、03・5460・5211)は、京浜急行線青物横丁駅から、第一京浜沿いに横浜方面徒歩2分にある。(年中無休、朝九時半〜翌日六時迄営業、駐車場6台あり)

客の約九割がリピーターで、昼食時には、近隣の大手企業の従業員もわざわざ来訪して行列に並ぶ。「癖になる独特な味わいで、また食べたくなる」と評判だ。

三枚海苔にチャーシュー、ほうれん草が家系ラーメンの定番だが、同店では、ほうれん草は別注のトッピング扱いとなり、その分、岩手県宮古産の茎ワカメを注文される方も多い。食の安全を考え、素材は全て国産だ。麺は、認められた家系ラーメン店しか仕入れることができない酒井製麺(大田区蒲田)の真宏麺を使用。麺の入っている木箱に「杉」と書かれていたら酒井製麺製の麺なので、他の家系ラーメン店と食感を比べていただきたい。

村石社長のモットーは、「毎日の積み重ね」で、「日々、お客様と勝負するつもり」で臨んでいる。また、麺をベースに「ラーメンは『スープ』で食べるもの」と考え、従業員には「スープは産まれたての赤ちゃんのように、絶えず注意するように」と指導し、販売量・時間帯での管理に気を使っている。

村石社長は、三十代後半まで食品卸の仕事に携わっていた。取引先の縮小など今後の先細りを懸念していた中、営業中いつも繁盛し

ているラーメン店を発見。これだと思ひ、弟子入り志願をしたが、年齢的な問題もあり、何度も断られた。最終的には白い長靴・長ズボンを事前に購入し、半ば強引に弟子入りを果たした。その後、それまでの仕事を続けながら、三年間ほぼ無償無休で修行し、独立を認めてもらった気概の持ち主である。「今の若者は、忍耐が希薄と感じるが、是非、希望をもって何事にも取り組んでもらいたい」と村石社長は語る。



第一京浜沿いに位置する「まこと家」



まこと家ラーメン(600円) 茎ワカメ(トッピング 200円)