

# スープの絡む自家製麺の食べ応え シンプルで素朴な味わいに心温まる 毎日通える嘘のない店

平和軒

平和軒(品川区西五反田、小林和吉店主、03・3491・4301)は、昭和9年創業の中華料理店である。

当時は周辺に飲食店がなく、創業者の「おなか一杯食べていただきたい」という想いを現在も受け継ぎ、創業者の次男で2代目の小林和吉店主と奥様、3代目小林慎二氏のご家族3人ならではの息の合ったコンビネーションで店を切り盛りしている。味はもちろん、店内のアットホームな雰囲気も人気の秘訣だ。

7時半の仕込みから朝が始まる。創業以来、麺は自家製にこだわりの食材の仕込みを行いながら麺を打つ。

同店のおすすめはもやしラーメン煮玉子入り(700円)。スープはとんこつベースに鶏ガラを加えたあつさりした醤油味で、縮れの強いもつちりとした自家製麺の食感を楽しめる。麺の上にかかって

いるもやしの餡は、とろみがあったとんこつベースのスープと非常に相性がよく、麺と絡み合うと口いっぱいには鶏ガラの風味が広がる。しっかりと味が染み込んだ煮玉子も絶品であり、シンプルの中に店主の丁寧な仕事と実直な人柄が込められた一品である。

他のメニューも水木限定の酢豚や、ほっと懐かしい味のチャーハンなど常連客を飽きさせない。創業以来変わらない素朴な味わいと家庭的な雰囲気、目立たない立地ながらランチタイムは大変賑わい、店の外に列ができるほど。お近くを通った際には、地元で永く愛されている平和軒の絶品ラーメンをぜひご賞味ください。

## 〈営業時間〉

月～金 昼11時～14時半  
夜17時～21時  
土 昼11時～14時  
日曜、祝日定休



もやしラーメン煮玉子入り。シンプルな一品こそ、店主の仕事ぶりが出る



家庭的な雰囲気も永年愛される秘訣