

大むらは、梅ヶ丘に開店以来65年の歴史を誇る老舗中華料理屋だ。梅丘商店街沿いにあるコンクリート打ちっぱなしのモダンな外観の建物の地下に広がる白を基調とした落ち着いた店内で、先代の小久保亭主の父より味を引き継ぎ、夫婦二人三脚で営んでいるアットホームなお店だ。創業当時から変わらない中華料理だけでなく、「もつ煮込み定食」や「カツカレー」など定食屋を彷彿させる豊富なメニューの数々をどれも安心した味わいで提供している。家族連れや友人同士はもちろん、町内会の集会や近隣企業の宴会等にも利用され、世代を超えて地域に愛されているお店だ。

同店で、特に人気のあるメニューが醤油ラーメンだ。今も昔も変わらず、鶏がらベースのスープに中細のストレート麺。チャーシュー、メンマ、ねぎ、海苔等がトッピングされた醤油ラーメンは、見た目も味もどこか懐かしさを感じさせてくれる。

また、同店に訪れた際にぜひ注文してほ

しいのは、亭主自慢の焼き餃子だ。香ばしい焼き目に溢れ出るたっぷりの肉汁、適度なニンニクのパンチにやみつきになる。ラーメンと一緒に注文するお客様も多い。

どれを食べてもほっとする味わいで、だれでも気軽にお食事をお楽しみいただける地域の名店。同店の味を求めて通い続けてくださるお客様や学生に安心してお腹いっぱい食べてほしいとの思いから、原材料価格は高騰しているものの、価格据え置きで提供できるよう頑張っているお店だ。小田急線梅ヶ丘駅の駅前からはじまる梅丘商店街の「いい物・いい味・いいサービス」をモットーとした盛り上げに一役買っていきたくと小久保亭主は語る。

企業情報

- 📍 大むら
- 📍 東京都世田谷区梅丘
- 📍 小久保芳雄亭主
- ☎ 03-3420-2317

● 大むら 老舗中華料理屋のこだわりラーメン

