

江戸甘味噌、じわり浸透：味わう＝TOKYO味噌らーめん江戸甘 香りとコクが人気

日食 2010/03/17 日付 10296 号 01 面

ニュース/味噌・醤油

西武新宿線の都立家政駅から徒歩3分。行列のできる人気ラーメン店「麺や七彩」にはもうひとつの顔がある。午後6時。「TOKYO味噌らーめん 江戸甘」ののれんが掛けられると、店内には味噌の甘い香りが立ち込める。

看板メニューは江戸甘味噌を使用した「TOKYO味噌ラーメン」(720円)。芳醇な香りと奥深い甘みが舌にストレートに伝わる。化学調味料や添加物を一切使用せず、女性にも人気だ。

TOKYO味噌ラーメンは「七彩」のメニューのひとつだったが、中野区のオフィシャルグルメイベント「中野の逸品グランプリ2008」で最優秀賞を受賞。人気に火がついた。

客の声に応える形で08年6月に夜間営業の「江戸甘」を開業。ひとつの店舗でふたつの屋号を持つ“二毛作店”が誕生した。

店主の藤井吉彦さんは「都内に店を出すなら東京の味噌を使いたい」と考え、スープの材料に江戸甘味噌を選んだ。普通の味噌に比べて塩分が低いため、使う量を増やしても塩辛くならない。味噌のしっかりとした味を引き出すには最適だった。

藤井さんは「歴史に埋もれた味噌にもう一度光を当てたい」と今日も厨房に立つ。店の名前は強い意志の現れ。「もうほかの味噌に浮気はできません」と笑う。

