



塩バターラーメン550円。その他も550円均一のしょうゆラーメン、みそラーメンが揃う。併用は不可ながら、箸袋を20枚集めたら一杯ラーメンサービス&CF3月号を持参すれば100円割引特典が!

夜鳴きミカドラーメン



15 みなアクセス術が備わったのんびり、コクまろが丁度いい

昭和40年頃、100台以上は市内に存在した屋台の行商「夜鳴き」。時代は変化し、電話でアクセスすれば所在を確認できる、京都屋台のヌーベルバーグ「ミカドラーメン」。「1エリアにジッとしないから、気が楽やでえ〜!」とのんきスタイルながらスープに注ぐ真摯な姿勢は40年間衰えない。豚骨のみを約56時間煮込み抜出した旨味が麺に絡む、まろやかさを求めてエリア毎に行脚しそう。

府庁前に巡回してくると、某病院の入院患者が注文に殺到する。「ミカドラーメン」の屋号は帝ではなく東京の某クラブから由来するのだとか

●ミカドラーメン
月水金は千本北大路〜千本五条間エリア
火は太秦エリア
木土は烏丸丸太町〜四条烏丸間エリア
☎090-3715-6000
●20:00〜翌2:00/日休・雨天休



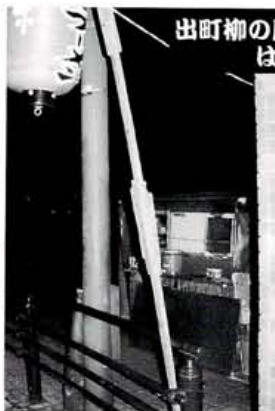
拉麺路面店と情緒を二分するサブカルチャー 京都「屋台・夜鳴き」

今時コンディション

路面店・屋台・夜鳴き…。カテゴリーは三者三様、狙うターゲットも持ち味も違う。が、扱うアイテムは「ラーメン」一貫。店舗成長を遂げた屋台・夜鳴きは数多く存在する事実はある。今もなおその裸電球の下で織りなされるかの如く、摩訶不思議なトーンにラーメン職人としての充足感を見出す4店舗が登場。

THIS MONTH
TOP
NEWS

「万博の時は40店以上あったよ」とかつての屋台メッカ、「出町柳」で30年間商う「はらちゃんラーメン」。「昔の学生さんが今じゃ2世を連れてくる」初代から伝承されたのは、無添加の鶏ガラ醤油スープと、人と人との温もりを肌で感じられるコミュニケーションという妙味。オープンな調理シーンや会話から屋台の醍醐味を感じられる空間は万人に向けて湯気が立ち上り、寒空の下のままに桃源郷のよう。



「麺が踊らないとラーメンじゃない」とたっぷり湯に平べったい網、通称「おたまじゃくし」でしか溝切りはしない。初代は30年、2代目は14年を今年で数える

あっさり味に注ぎ込まれた 伝承は客との温もりイズム

もやし・ネギ・焼き豚のみのオーソドックスな具材で夜中の小腹を満たしてくれるラーメン並550円。ニンニクと唐辛子の隠しタレをお好みで入れるのも長年守ってきた味とか



●はらちゃんラーメン
京都市上京区府立出町地下駐車場入口前
☎無し
●19:30〜翌4:00/不定休・雨天休

湯

正気にも包まれ、匂い立つ
「味」

好立地「河原町三条」で親子2代に渡って今年56年目を迎える「福ちゃん」。その「昔ながらの中華そば」の湯気に匂いに、界限に足を延ばせば必然的に生唾を飲んでしまう。「昨日今日では作れへんでえ」とは決してキャリアの手前味噌ではなく、「自分が持つ」味を守り抜き残してきたノスタルジック屋台だからこそ。「ごまかしが利かない」透き通った醤油スープは大通りをそぞろ歩く客の歩調が、今もなお証明している。



河原町三条の屋台福ちゃん



チャーシューメン900円、中華そば700円。生粋の舌が後継した細麺とスープが織りなす逸品

長年の味、湯気、匂いが染み付いた材質は檜の屋台は「やっぱり保ちが違うわ」。CF3月号を持参の標はラーメン半額に!



●屋台ラーメン 福ちゃんそば
京都市中京区河原町三条北東角
●無し
●10:00~翌5:00/不定休
(基本的には日休)



太素の屋台 ぼん太

スープを4~5時間煮込みつつも、表面に浮く「油や灰汁」を抜くことを欠かさないからこそ、後味がマツタリとした舌触りに結びつくラーメン600円、唐揚げラーメン800円、みそラーメン800円



雨天日の屋台は休みだが、近辺を車で流す「夜鳴き」は行う。今後は2号店の出店よりも屋台の台数を増やすことが目標だとか

親 譲りの味が評判を呼ぶ
エリア密着屋台への執着心

親から継承された味を一徹に、且つ変化なく守り抜いて40年の「ぼん太」。自店を近距離に持ちながら「屋台も忘れられない」と2代目。「味が変わらへんって言うてくれはるコトも妙業に近いですわ」と初代の親父さんが礎を築いた丸太町通で14年、店舗と同じとんこつ系醤油味を閉店後に出す。こってりではなくマツタリとしたスープと細麺によって、四季折々の青天井でしか満たされない深夜の満腹感を感じられる。



●ぼん太
京都市右京区太秦中筋町(中央信用金庫常盤支店前)
●無し
店舗075-882-1307
●22:00~翌3:00/不定休・雨天休



北海道で産出された京の味が
鎮座する即席麺のコンビニ・リミテッド

自宅ですぐに頬張れ、腹ごしらえのスーパーサブ「即席麺」も昨今では様々。ポリウム重視から超有名店とのコラボまでがコンビニ棚に陳列される。その中に鎮座まします北海道の製麺会社が製造した京都屈指のラーメン店のカップがひとつ。簡便さをまとったご当地「味」への忠実度をすすって検証・分析。

微 かなアクセントも逃がさない
モデルを彷彿とする鶏ガラ仕込み



天天有 白湯味 298円
(ファミリーマート限定販売)

京都のラーメン激戦区・一乗寺の雄「天天有」。鶏ガラのみから抽出された白濁した濃厚スープに秘められた旨味が、老舗へ辿り着いたファクター。「具材とのバランスが明暗を分ける」と語る社長の下、モデル店と共通した製造工程を経たスープと生麺を茹で独自の冷凍技術で乾燥させたオリジナル「麺」が突出し過ぎないバランスで香り立つ「天天有 白湯味」。その後味にほのかに甘味が残る性格を模倣した、忠実な作り込みには絶句する。