



北の大地、その実力。



京都拉麺小路

- 京都市下京区烏丸通塩小路下ル
京都駅ビル10F 百貨店・大階段南側
- 問い合わせ ☎075・361・4401 (京都駅ビルインフォメーション)
- 11:00~22:00 (L.O.21:30)

KYOTO
Technical
Site

取材・文/竹中 聡 (本誌) 撮影/堀中国如

麺幸 (函館)

函館塩ラーメン 680円

札幌や旭川、道内でもご当地ラーメンの激戦が依
わる北海道から堂々のエントリー。鶏ガラベース
に豚骨と豚足、数種の香味野菜を煮込んだ肉系ス
ープに鯖節や鰹節を干し、干し椎茸などをブレンド
し、塩タレと香ばしいネギ香油で仕上げる。並み
居る強豪を押しつけて北の大地からやってきたの
はこの一軒。関西初出店。



宝屋 (京都)

ラーメン 580円

京都系のひとつ豚油豚骨スープもさることながら、
特筆すべきは独自に低温熟成させた細麺。細いなが
らもモチリとした食感が食べ応えにひと肌脱ぐ。
薄切りながらも軟らかいチャーシュー、メンマにた
っぷりのネギをトッピング。京都人がこの「京都拉
麺小路」を制覇したとき、最も馴染みある味ではな
いだろうか。

京都系を背負って立つ。

首都のお味はひかがか？



匠カ (銀座)

特製中華そば 880円

「東京」ではなく「銀座」と題うところに、これまた激戦地
からの出店と知れる。大量の豚骨と鶏ガラを15時間かけて
煮出したスープに焼豚節・焼鯖節、焼煮干しなどで煮出した
スープを注文ごとに併せてコクを生む。中国の平打ち麺に、
トッピングされる海苔とナルトの東京風味は京都人にはな
お新鮮か。関西初出店。



「ここから始めるか、ここ」に辿り着くか。
「京都でラーメン」、新たな玄関口。

京都の街の玄関口に現れた、
フードコートの中のモチーフは？

倍率5倍をくぐり抜け、
七つのラーメンきら星現る。



テナントの条件提示と共に、全国各地で人気
のご当地ラーメン店数十店に片っ端から打診を
する。基準はひとつ、「行列が出来る店」で、関
西初登場になること。その上で各店の意思表
示を待った。結果、微妙なタイミングの差異と
諸事情により後者の基準は全店は当てはまら
なくなっていたが、予想以上にアタリは良く、各
店で4〜5店のノミネートが出揃う。倍率はざ
っと5倍、完全な買い手市場である。言い方は
悪いが、あとはバズルのようなもの。塩か味噌
か醤油か豚骨か、地域と味が重ならないよう
に、候補店舗が決められていった。とはいえ悩
み所はこの段階である。「京都のラーメン店が
2店あっても良いのではないか」「いつそ京
都・大阪・神戸を並べてはどうか」。2カ月
悩みに悩みました(笑)。とは、企画課の大塩
氏。かかる悩みの果てに、上記の7店舗に落ち
着いた。

改めて「京都ラーメン」とはいかなるものか
を前項まででご覧頂いたわけだが、去る11月1
日に、京都駅ビルの10階に「京都拉麺小路」な
る施設が登場した。北海道(函館)・東京(銀
座)・京都・大阪・徳島・広島(尾道)・熊本
の7都市から当地自慢のラーメン店が軒を連ね
ており、興味深い。
発端はJR京都伊勢丹の管理下にあった「京
都ジョイポリス」が02年8月に撤退し、相乗効
果を生んでいた同フロアの京都駅ビル管理下に
あった平均客単価500円ほどのフードコート
の存在が宙に浮いてしまったこと。オープン以
来6年を経て、業態自体が陳腐化してきたとい
う事情もある。新たな飲食店フロアを構築する
にあたり、同ビルの10階は、02年10月にリニ
ューアル計画に入る。モチーフは？ 東西南北、
世の流れはラーメンであった。



尾道らーめん
柿岡や

瀬戸内の宝物たっぷり。



柿岡や (尾道)
尾道ラーメン 650円

豚や鶏ガラに加え、瀬戸内海の小鱼をたっぷり加えて仕上げる醤油系スープ。ふんだんに使った煮干しの味は、口に運ぶ前からその香りを豊富に放つ。そのスープに最適な中太麺。さらにその上に自家製の肩ロース焼豚などを載せて完成する。他都市と同様、昨今評判の尾道ラーメン。そのキモは瀬戸内の海の幸にあった。



コッテリじやない大阪。



上方ざんまり屋 (大阪)
内モンゴル塩ラーメン 700円

国産玄麦や蒸州小麦による自家製麺。名古屋コーチン丸鶏。そして関西和風ダシのブレンドスープ。アレもコレも豊富な素材と味だが、ラーメン自体にしつこさはなく、「関西アッサリ系」の火付け役の面目躍如といったところ。パブリックイメージの「コテコテ」とは一味も二味も違う「濃味の味」。関西初出店。



桂花 (熊本)
太肉麺 900円

昭和30年創業の熊本ラーメン代表格は、ご当地ナンバー1の呼び声も高い。厳選した豚骨を终日炊き続けたスープは全くクドさがなく、まさに本場の味。写真の「太肉麺」はトロトロの豚角煮と生キャベツをトッピングした。絶大な人気を誇る代表メニュー。歯切れの良い固麺は創業以来頑なに守る味。関西初出店。

火の国から来た一杯。



徳福 (徳島)
肉玉そば 900円

四国を代表しては阿波の国・徳島からのエントリー。豚骨と鶏ガラに野菜、果物。昆布を加えて7時間以上煮込み、コクと美味さの決め手は福島産「福地鶏」を1羽丸ごと用いた湯味。「肉玉そば」は、甘辛く煮込んだ豚バラと地鶏の卵黄を載せて完成する。滋味とインパクトとマイルドさのバランスが見事だ。



阿波の国からの完成型。

人気上々、地元の人々も好きも、今では京都ツアアのルートにも。

さてここで、話をぐっと振り出しに戻して疑問を一つ。弊誌だけでなく、京都駅ビルとしても「京都ラーメン」というジャンルが確立されていることは先刻承知なのである。つまり「京都ラーメンがあるのに、地方のラーメンを食べようと思うか?」とは考えなかつたのだろうか。「確かにリスクは感じましたし、反対意見もありました。そこに『ご当地ラーメンの見える街では、集積型施設が流行る』というデータがあったんです。(大塩氏)」。横浜・博多。ご当地ラーメンで名高いこのふたつの街にある集積型施設の実績は、無視できるものではなかった。データに基づいた戦略か、ジレンマを乗り越えたか? いずれにせよ、この言葉が迷う京都駅ビルの背中を押した。

ここで素朴な疑問ひとつ。京都ラーメンがあるのに何故?

結果、平均客単価は7580円となり、客単価の高い順に「伊勢丹レストラン街+キュープレストラン街+京都駅ビルフードコート」という、利用者から見れば同じ建物をシェアする飲食店街の図式の内、キューブと京都駅ビルの「J」の長さを埋めた「京都拉麵小路」。設計段階から行列ができることを前提に、ローピングや食券システムが検討・採用され、オープン後は順調の一言。席数×10回転が人気店の指標と言われるラーメン店業界。「申し訳ありませんが、回転率は申し上げられないんです(大塩氏)」ということだが、7店併せて200席強の席数に、一日平均約7000人の来店者というから、教えてもらったも同然だ。当初の経営計画では、年間来場者120万人を予定していたと聞けば、見事な出足の好調さを数字で知ろうと思えば、読者の皆さんには電卓を叩いて頂きたい。

ここを京都ラーメン行脚の起点とするか。京都ラーメンを食べ尽くしたと言う剛の者なら、比較検討の分岐点とするか。行動原理は何でもよい。

ただ一つ、京都でラーメン食べるなら、もしくは、あなたがラーメン、好きなら。