

BRIAN'S RAMEN ADVENTURES

最強アメリカ・ラーメン男  
東京極ウマ50店を食べる  
ブライアン・マクダクストン

なぜぼくはこの「クールジャパン」にハマったのか。

in English and Japanese

制覇したラーメン店 1000超!

そのなかから選び抜いた

東京のイチオシ店 50!

ラーメンブログは「ニューヨーク・タイムズ」誌も絶賛!

# 愚直

ぐちよく

Guchoku

EN → P.56

## クリーミーな豚骨スープと細麺が絶妙にコラボした

おいしい豚骨ラーメンの店を見つけるのは、意外とむずかしい。たいがいの愛好家がおいしい豚骨ラーメンというイメージするのが博多の屋台ラーメンだからだ。それは、安くて豚骨臭くて、けっしてこぎれいではない店。

[愚直]はその店名のとおり、まっすぐで正直。まさにその極みという店で、ここで出会えるのは深く深く考え抜かれた一杯なのだ。

あらゆる部位の豚骨を何時間もかけて煮込み、味わい深くてクリーミーな豚骨スープができあがる。乳白色のとろりとした豚骨スープは細いストレート麺とよくからむ。麺は自家製で、しっかりとした歯ごたえがある。炙りチャーシューや細く切ったネギがトッピングされる。

[愚直]はメディア露出を徹底的に避けることでも有名だ。テレビで紹介されるとどうしてもお客が増え、行列ができる。それより、常連さんがちよくちよく来ても、行列せずすぐに座れるほうがいいと考えるからだ。かといって初めての客でも歓迎されていると感じ、だれもが満足して帰って行く。[愚直]はそんな店だ。

乳白色のとろりとした豚骨スープが細いストレート麺とよくからむんだ。

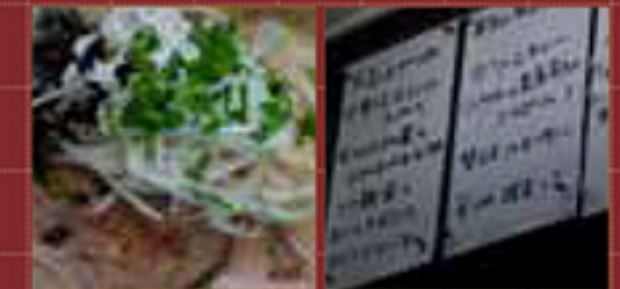
Milky white in color, it is perfectly matched with thin, straight noodles.



時間をかけていないで作られた豚骨スープは、まさに王道の味

とんこつらーめん 650円

Tonkotsu Ramen



東京都板橋区大谷口北町12-7  
セブンマンション1F  
03-3866-0096  
12:00~15:00 20:00~22:00  
月・木曜  
東武東上線・中板橋駅から徒歩8分

# ホープ軒

ホープけん

Hopuken

EN → P.56

## 屋台から始まり、長い歴史を生き抜いた不動のラーメン

新しいコンセプトのラーメンの店が東京にはたくさんある。しかも、スープの味が際立つよう職人たちが改善に改善を重ね、互いに競争しあった結果、他店とは異なるユニークでおいしいラーメンが生まれる。

だから、60年代からのラーメン屋がいまだに長続きしているというのは、驚くべきことだ。

[ホープ軒]の歴史を紐解こう。最初は小さな屋台をひとりで引きながら、60年代の歌舞伎町界隈の路地を歩いた。すると、歌舞伎町で酔っ払いが食べたかったのは、もっと豚の入った脂っこいラーメンだったから、[ホープ軒]は要望に応えることにした。

[ホープ軒]のラーメンは心臓の弱い人には向かないかもしれない。なにしろ背脂こってりだ。背脂が熱い油の層の下によどみ、濃厚なスープの上澄みとなって浮いている。これがとびきりの太麺によくからむ。スープはおいしいが、背脂が多いので飲み干さない人のほうが多い。

野菜としてはもやしが入っているけれど、このラーメンは肉好きな人に向く。食べた人は、大満足するか、胃薬を飲みたくなるか、大きく分かれるんじゃないかな。

背脂が熱い油の層の下によどみ、濃厚なスープの上澄みとなって浮いているんだ。

Globs of seabura, silky pork back fat, sit under a layer of hot oil and on top of an intense pork soup.



見た目ほどは脂っ子すぎないラーメン。薬味のネギは入れ放題

ラーメン 700円

Ramen



東京都渋谷区千駄ヶ谷2-33-9  
03-3405-4249  
24時間  
無休  
JR千駄ヶ谷駅から徒歩5分

## 博多長浜ラーメン 田中商店

はかたながはまラーメン たなかしょうてん

Tanakashoten

EN → P.61

### 博多流にたっぷりトッピング、替え玉を楽しむ

豚骨ラーメンの極意を得るために、田中さんは若いころ、全国行脚の旅に出た。期待どおり、クリーミーな豚骨スープが特徴の博多ラーメンには、大いに啓発された。

食べ歩いたときの経験を生かし、自分の店を出した。そしてその店は驚くほど成功した。16席ほどのカウンターと20のテーブル席があるが、[田中商店]はいつもいっぱいだ。この、東京で大受けした博多ラーメンが、博多生まれではなかったことは、じつに興味深い。

ほかの豚骨ラーメン専門店と同様、客はカウンターにあるトッピングを自由にのせる。真っ赤な紅ショウガ、ピリリと辛いカラシ菜、ゴマ、ニンニクのみじん切り、それに胡椒。さらに後押しするのは、自家製の赤オニというトッピング。肉味噌のそぼろだ。

ラーメンはお腹いっぱいにならないよう、替え玉1個分の余地を残しておこう。替え玉がどんぶりの中の残りのスープに投入されるさまは、これはもう儀式と言ってもよい。

極めつけは、自家製の赤オニというトッピング。肉味噌のそぼろだ。

For an added boost, the homemade akaoni topping is a spicy ball of meat and miso.



豚骨スープに極細麺という、王道の博多らーめん。替え玉も必食だ

らーめん 720円

Ramen



東京都足立区一ツ家2-14-6

03-3860-3232

18:00~翌4:00

無休

つくばエクスプレス・六町駅から  
徒歩13分