

# 一岡屋麵

会員事業所

訪

問記



おじゃまします

今回は、相談所根岸と管理課小川が初声にある人気ラーメン屋「麵屋岡一」さんにおじゃまし店主の畑岡さんと奥さんにお話を伺いました。

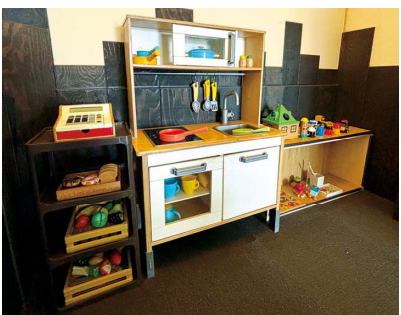
## ◆開業までの道のり◆

「昔から料理を作るのも食べるのも大好きで、ラーメン屋になるのが夢だったんです」と笑う店主の畑岡さん。なんと、これまでのキャリアはラーメン一筋：日矢部にあった喰堂さんで8年、久里浜のまるげんラーメンさんで3年の修業を積み、公郷での独立を経てここ初声に移転し今年で開業14年目を迎え、まさに人生のすべてを一杯のどんぶりに捧げてきたプロフェッショナルです。

## ◆おすすめとこだわり◆

おすすめは和風とんこつでトッピングは岩のりが好評だそう。また、店内にはラーメン屋さんには珍しいキッズスペースが完備されており、「自分の子供が小さかったと

き、こんな場所があったらいいな」という店主の優しさが形になった空間。小さなお子様連れのご家族も、ゆつくりラーメンを楽しめます。



店主畑岡さんのモットーは、「毎日食べても飽きないラーメンでありたいこと」

今回は、根岸がとんこつ＋味玉、小川が和風とんこつをいただきました。どんぶりの中には、口の中であろけるチャーシュー2枚、焼きのり（和風とんこつは岩のりになっている）、ほうれん草、ネギが彩りを添え、お味はというと、店主の言葉通り「こつてり」と「あつさり」のまさに黄金比。しっかり味わい深くてしまう程の美味しさです。皆様もぜひ「麵屋岡一」さんで至福の一杯を味わってみてはいかがでしょう？



◎三浦市初声町入江 207-15

◎営業時間 11時～14時20分  
17時～20時

◎日曜定休（月曜は不定期）