中華そば あら井

おじゃまします 会員事業所訪問記

今回は、相談所根岸が三浦海岸にある「中華そばあら井」さんにおじゃまし、店主の荒井さんにお話を伺いました。

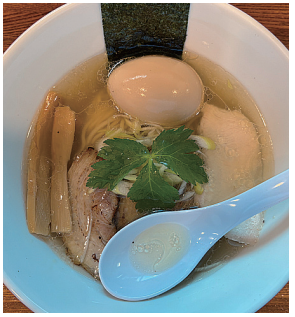
◆開業までの道のり～17年間のアメリカ生活を経て拓いた至極の淡麗系～◆

実家が食肉関係だったため、幼少期から日常的に豚骨を割っていたという異色のルーツを持つ荒井さん。様々な業界を経て都内のラーメン店に勤務していた際、シリコンバレーでラーメン店の立ち上げを計画している人物と出会い、２００３年に現地法人のゼネラルマネージャーとして渡米。以来17年間、現地でラーメン文化を伝え続けましたが、２０２０年のコロナ禍をきっかけに帰国。２０２２年、満を持して自身の店をオープンされました。

◆こだわり◆

看板メニューは、醤油・潮・つけそばを中心とした淡麗系ラーメン。化学調味料を一切使わず体に優しい素材にこだわっています。麺は北海道産小麦１００％で、自社レシピをもとに地元製麺所へ特注。メニューに応じて全粒粉麺も使い分けています。チャーシューも注文を受けてから切るなど、一杯に対する丁寧な職人ぶりが感じられます。

今回いただいたのは「中華そば潮」（味付けタマゴトッピング）。澄み切ったスープを一口すると、すっきりとした味わいの奥から出汁の旨味が広がります。香ばしい豚と柔らかい鶏の2種のチャーシュー、とろとろの味玉、三つ葉やネギの爽快感も最高のアクセント。限定メニュー（現在は「にぼしつけそば」）も気になるところ…。店主の情熱が詰まった一杯を、ぜひ味わってみてはいかがでしょうか。



◆南下浦町上宮田3124－1
◆11時30分～14時
17時～20時
◆水曜定休