





501		お店	麺屋蕃茄(ばんか)	場所	大泉学園
		注文品	トマトチーズつけ麺	値段	900円 大盛り同料金
訪問日	2016年10月16日	俺のコメント		評価	☆☆☆
<p>試験終了おつかれさま。501杯目は地元の一位店で(RDBだと全国633位)。久々だ。16時くらいの中途半端な時間なので、先客1名。なんだか変わったものが食べたくて表題にチャレンジ。もっとトマトトマトしてるかと思ったけど、普通の豚魚系スープにややトマトとチーズが入った感じ。麺はきっちり締めてあり、角張った太麺。歯ごたえ、のど越し、風味はとても好み。普通に旨いのだけれど、思ったのと違ったのが残念。魚粉の粉っぽさもいらなかったな～</p>					
502		お店	らーめん元楽 蔵前元楽総本店	場所	蔵前
		注文品	特製元らーめん	値段	650円 大盛100円
訪問日	2016年10月17日	俺のコメント		評価	☆☆☆
<p>元(げん)ラーメンが醤油で楽(らく)ラーメンが塩ということ。特製は単に背脂が多く入っている状態をいうらしい。本当に背脂ビッチリで着井。環七の名店「土佐っ子」を思い出させる。いただきます。甘くて醤油がドッカーンと効いて、旨し！麺も中太ストレートで歯ごたえあって、スープを吸い込んでいて旨し。メンマもチャーシューもゆで卵もいい感じ。しかし、後半から脂は大丈夫なんだけど、醤油のショッパイが前面に来てちょっとペースダウン…。だから皆豚飯を頼んでいたのか。中毒性ありのラーメンだ。お店は昭和レトロ感たっぷりていい感じ。</p>					
503		お店	麺処いっぱく	場所	落合南長崎
		注文品	焦がしにんにくラーメン	値段	800円
訪問日	2016年10月18日	俺のコメント		評価	★★★
<p>開店一番乗り。店主一人営業。スープは2種類温めている。にんにくの匂いがぶわ～んと漂う。濃厚そうなスープに水菜、チャーシュー(電熱器で炙っていた)、穂先メンマ、ネギ、海苔が配置。確かににんにくのエキスを十分感じられるスープ、魚介スープがベースか？熱々で結構旨い。麺は中太のチジレ系、茹で具合も歯ごたえあってもっちりしていてスープとよく合う。結構旨いよ。スープの終盤は沈んでいた刻みにんにくが表れてきてこれ又旨し。匂いが気になったので完飲しなかったけど、期待以上に旨かった！サービス券もくれた。</p>					
箸休め？		お店	交通飯店	場所	有楽町 交通会館
		注文品	チャーハン	値段	730円
訪問日	2016年10月15日	俺のコメント		評価	★★★
<p>この界隈でチャーハン人気ランキングの常連。確かに美味しいよ！店主の調理作業はダイナミックで手際が良くて格好良い。平日のお昼時は結構行列になる。半チャーハンは500円だが結構なボリュームあり。しかしラーメンセットにすると1000円を超えてしまうので、ここでラーメンを食べることは殆どなし。</p>					

504		お店	中華そば 幻六	場所	朝霞台
		注文品	煮干し醤油そば 大盛	値段	850円
訪問日	2016年10月22日	<p>俺のコメント</p> <p>朝霞台で人気1位店。掘立小屋みたいなお店。でも雰囲気は悪くない。ちょうど12時で8人待ち。並び20分ほどで店内へ。並んでる時から煮干しの匂いに包まれていたので迷わず煮干し醤油をチョイス。綺麗な麺顔、漂う煮干し臭。スープは程よい煮干し感とカシも効いて絶品だ。麺は自家製麺らしいがちょうど良い硬さでツヤツヤ感もあってこれ又旨し。チャーシューもア感ありながらも味がじっくりしみていてこれ又旨し。準地元の絶品煮干ラーメンを見つけた。帰りの車中もずっと口の中がおいしかった。満足。</p>			
505		お店	ラーメンPARADE (パレード)	場所	都立大学
		注文品	あっさり飯野さん卵入り 塩煮干味	値段	850円
訪問日	2016年10月24日	<p>俺のコメント</p> <p>カフェバーを昼間間借りしての営業のようだ。店主一人で切り盛り。名店一燈出身らしい。ちょうど団体客の後に入店してしまったようで、配膳までは結構時間が掛かるがカウンターで店主の作業をうっとり眺めていた。味は塩煮干か海老醤油からチョイス。私の塩煮干到着。煮干し臭はさほど強くない。結構表面には脂が張られている。塩っ気もきつくなく煮干しがほんのり感じられる。トッピングの豆腐・カブは珍しいな。でも箸休めにいい塩梅。胡椒を取ろうとして箸入れごと落としてしまう失態にも店主は嫌な顔せず対応してくれた。ごめんなさい、ありがとう。耳寄り情報:ここの海苔はアリアルがチ出川の実家の海苔問屋から仕入れているらしい。</p>			
506		お店	旅人の木	場所	荻窪
		注文品	油そば 中盛	値段	780円
訪問日	2016年10月25日	<p>俺のコメント</p> <p>油そばと醤油ラーメンが売りのお店。にんにくチップ、魚粉、チャーシュー、玉ねぎ、海苔、メンマのトッピング。よく混ぜて食べます。タレの味はしっかりしていて、辛みがピリピリ効いてグッド。麺は中太くらいか、歯ごたえもしっかりしている。卓上の調味料とは別に生姜と青のりは個別に提供される。最初に生姜、うんいいね。次に青のり、これも風味が出ていいね。最後はお酢を入れて少しさっぱり。ナンプラーも置いてあるけど味がしっかりしていたので使用せず。格段の満足度とは言わないが、美味しい油そばだった。</p>			
507		お店	中華そば こてつ	場所	下北沢
		注文品	特製中華そば 大盛	値段	850円 大盛100円
訪問日	2016年10月26日	<p>俺のコメント</p> <p>厨房は若い人二人。どちらかが店主なのだろうか？僕の大好きなすっきり醤油、見た目から旨そう。レビューにつられて特製にしてしまった(ワンタン、味玉、チャーシュー追加)。スープは熱々でお魚系を前面に感じる。カシもしょっぱくない。これはいつまで飲み続けていても飽きない奴や。麺は中細、パツパツでもなく多加水でもない中間ぐらい。トッピングは取り立てて特徴なし、普通に旨い。トータルとして、全然おいしいんだけど、何か感動が足りない。なんだろう??特製にする必要はなかったな。普通の中華そばは650円、リーズナブル。</p>			







508		お店	蒙古タンメン 中本 西池袋店	場所	池袋
		注文品	蒙古タンメン ミニ麻婆丼	値段	800円・120円
訪問日	2016年10月27日	俺のコメント GROWTHが臨時休業。がっくし。近くの中本へ。並んでるんだらうなと思って階段上がると、席空いてる、ラッキー。久しぶりの蒙古タンメン。トロツとした辛みを混ぜる前にスープを飲んでみると意外とあっさり。物足りないくらい。でもしばらく食べ進めるとだいぶ辛さが沁みてきた。いや、麻婆丼の方が辛いのかな？もう少し若かった時の激辛大好き時代にはたまらない逸品だけど、今は辛さが堪えます。たまにいいね。メニューが増える。帰るときには大行列。店員さんみんな元気。人気再燃してるよね？？			
イベント		お店	東京ラーメンショー2016	場所	駒沢公園
		注文品		値段	1杯850円
訪問日	2016年10月28日	俺のコメント 10月27日～11月6日まで駒沢公園で開催。2009年の初開催からこれで8回目となる。今まで一度もこういう催しに参加したことなかったのですが、チラシ配りエリアから徒歩圏内なので行ってきました。(ラオタ目指すのなら行かねばですな)平日なので人出は全然多くなかったです。ラーメンはどれも一杯850円で、通常より量は少なめとのことなので、チケット2枚購入。出店は18店舗(前半と後半で入れ替わるので合計36店舗)。人気のあるところ、ないところ様々です。さあて、どこから行こうかな。			
509		お店	新潟拉麺協同組合 背脂伝承委員会	場所	駒沢公園
		注文品	煮干し薫る「燕背脂煮干し中華そば・改」	値段	850円
訪問日	2016年10月28日	俺のコメント ネットでの事前チェックでまずはここに行くことは決めていた。行列も出来てる。楽しみだな～。ん～、このプラスチックの丼からしてイカンと思ってしまうのです。美味しさも半減って思っちゃうんだな～、仕方ないけど。で、ここのは期待が先行し過ぎ。背脂の下のスープも熱々じゃなく、煮干しも全然来ない、味も中途半端。かなりガッカリ。ぬるいラーメンは嫌い。			
510		お店	博多 一風堂	場所	駒沢公園
		注文品	博多 担担麺	値段	850円
訪問日	2016年10月28日	俺のコメント 一杯目がアカン奴だったので、正当派ではないラーメンにしてみる。ここは行列なし。「パクチー大丈夫ですか？」「はい、大好きです」丼もらってから、食べる席まで歩くので、写真では見えないけどパルメザンチーズがすでに溶けちゃってる。こっちの方がスープは熱々で、ゴマ味・辛み・肉みその旨みとコクがあって、結構いける。パクチーもいいアクセントになるし、溶けたパルメザンチーズがいい繋ぎになって一層コクを引き出してる。お店で着席して食べたらおそらく絶品なんだろうな。しかし、2杯目はかなりキツイや。			

511		お店	北海道らーめん 帯広ロッキー	場所	大泉学園
		注文品	味噌ラーメン	値段	850円
訪問日	2016年10月29日	<p>俺のコメント</p> <p>土曜の昼時は家族連れで行列必至。バイトの段取りが悪いので整然とした並びではなく、順番抜かしもされそうで気が抜けない。着席後も配膳まで結構時間が掛かり、気分が悪い。作業の段取り・効率が悪いんだろ。味噌ラーメン到着。麺顔はいたって普通。味も特に特徴のない味噌ラーメン。このレベルで潰れず頑張ってるのは立地(OZの隣)のおかげだな。月曜日から今日まで6連続ラーメン達成。年間300杯も夢ではない??いや、だめだろう。</p>			
512		お店	桂花 新宿東口店	場所	新宿
		注文品	太肉麺(たーろーめん)	値段	980円
訪問日	2016年11月1日	<p>俺のコメント</p> <p>新宿でラーメンって言ったら「桂花」、そんな定番のお店。大学以来か?外の券売機で金券買っておじゃまします。うっ、くせ～、久々に嗅ぐ豚骨臭。最近こういう店行ってないもんな。店が古いから椅子もガタガタ。作り手は大陸の人?3分くらいで完成。なるほど、男っぽい麺顔だ。さすが熊本ラーメン。臭さにも慣れて久々の太肉麺を食らう。スープはそんなにドギツクない。麺は粉っぽさとかなり固めに感じる。肉はさすがに柔らかくトロンとしてて旨い、キャベツも箸休めにいい。毎日食える味じゃないけど、久々に記憶中枢を刺激していいかもね。でも高い…</p>			
513		お店	らーめん なないろ	場所	荻窪
		注文品	なないろ らーめん	値段	900円
訪問日	2016年11月2日	<p>俺のコメント</p> <p>券売機左上をしめるのが「なないろらーめん」、特製ネギらーめんのことらしい。普通の醤油ラーメンは720円。特製ネギ追加で180円ってことか…。店主と助手の二人体制。店主、タイマー使わず指と舌で茹で加減を確認、麺あげは平ざるでやってる、だいぶベテランだな。一口目、コクと若干の酸味を感じる。すっきり醤油ではない濁り醤油みたいな感じ。特徴ある醤油なんだろうか?でも旨い。中太ストレートの麺はやや硬め感ありながら、風味も歯ごたえも宜しい。このスープとの相性もバッチリ。トッピングは特筆すべき点はないが、かなり美味しく頂きました。特製にしなくても普通の醤油でよかったか…旨し!!</p>			
514		お店	らーめん 桑嶋	場所	下北沢
		注文品	魚鳥潮らーめん	値段	750円 大盛100円
訪問日	2016年11月4日	<p>俺のコメント</p> <p>最近下北ラーメン開拓が面白い。今日は鶏系を狙ってみた。こちらのメニューは鶏骨塩と魚鳥潮がメイン。今日はあっさり気分なので魚鳥潮に。目の前で調理が見れる特等席で。スープは1杯ずつ小鍋で沸かす。魚鳥潮の麺茹では45秒だった。鶏骨は1分25秒。鶏のベースに魚介でバランス出して、きちんと塩っ気も効いている。旨いスープだ。麺は細ストレート。結構歯ごたえを感じるいい感じ。チャーシューはトモロ系だが脂ばっかりではない奴で旨し。卓上調味料は花椒、黒白胡椒、昆布酢。すべてそれなりの風味が出ていいよ。特に昆布酢気に入った。酸味が円やかでこのスープにととても合います。満足也。</p>			



515		お店	牛骨らーめん ほうき屋	場所	相模大野
		注文品	しお +セット(牛筋カレー)	値段	680円 +150円
訪問日	2016年11月5日	俺のコメント		評価	☆☆☆
相模大野2件目。ラーメンが来る前にセットの牛筋カレーが到着。普通に美味しいカレーです。ラーメンが来る前に食べ終わってしまった。カレーで口の中に違う味が沁みている状態なので、最初の一口の楽しみが半減してしまった。バカだ僕は。まあ、牛骨のエキスをしっかり感じられるスープ、麺は弾力があってこれもなかなかイケる。					
516		お店	青梅街道 大勝軒 杉並	場所	荻窪
		注文品	野菜もりそば	値段	780円
訪問日	2016年11月6日	俺のコメント		評価	★★★★
東池袋の系統で小金井大勝軒の姉妹店らしい。以前は阿佐ヶ谷にあったのが先ごろ四面道交差点に移転。東池袋の本店はさほど旨いと思わなかったけど、N氏より「ここの大勝軒は結構イケるよ」との事前情報あり。まずは麺をツルツルしてみる。小麦の風合いとシコシコ感、水締めと結構旨いです。スープは思ったほど酸味はなく、しっかり魚豚の滲んだライト系。色んな味を含んだ醤油も効いていてこれは好みだ。野菜は殆どがモヤシだったけど、シャキシャキ感があって麺と合う。途中で一味とお酢を足して、味変。割スープもちゃんと出汁が取れている奴でそのまま飲んでも旨い。この大勝軒は旨でした。					
517		お店	らぁ麺 やまぐち 辣式	場所	東陽町
		注文品	麻婆まぜそばプチライス付	値段	800円
訪問日	2016年11月7日	俺のコメント		評価	★★★
お昼ちょうど。10分ほど並んで店内へ。なるほどチャーシューを豆腐に見立ててるのね。混ぜ混ぜして頂きます。辛さ・味噌感いい感じだ。太麺しこしこ、歯ごたえあってグッド。後半結構痺れも攻めてくる。タレは多めでプチご飯ではちよいと足りない感じなので、丼に突っ込まずレンゲですくいながら食べました。作りの丁寧さとか、行列の捌き方とか流石やまぐちって感じですね。					
518		お店	横浜家系らーめん 五十三家(いそみや)	場所	江古田
		注文品	ラーメン 中	値段	750円
訪問日	2016年11月9日	俺のコメント		評価	★★★
江古田の名店、ヤマンのすぐ近く。店内結構な豚骨臭。お好みは全部「普通」で注文。中年の店主が豚骨スープ鍋をゴリゴリかきまぜてる。麺はタイマー使わず、鍋で麺をぐんぐん泳がせて掬い取る方式。こういう技量は見ていて飽きないね。トッピングの海苔3枚はうれしい。スープはしっかり醤油味、脂味、豚骨味が効いているがくどさはない。トロ〜ンとした感じの奴。麺は加水高めのピチピチプリプリ、歯ごたえも良くいいなあ。途中で大好きなゴマを大量投入、あとブラックペッパーとニンニクも追加。美味しさアップです。ご飯もサービスなのでCPもよろしい。					





519		お店	たんめん本舗 ミヤビ	場所	大泉学園
		注食品	たんめん	値段	700円
訪問日	2016年11月12日	俺のコメント		評価	★★★★
<p>10分ほど並ぶ。強面の店主がとても優しくお出迎え。一人で切り盛りなので、配膳までには時間が掛かるがこれは仕方ないね。以前きた時よりメニューが増える。久しぶりなので基本のタンメンをチョイス。中華鍋をじゃんじゃん炒めてる音はしないのだけれど、野菜とカゲツと豚肉のエキスが充実したスープはとても満足感が高い。麺もプリプリ系で食べごたえがある。160gらしいが物足りないくらい。しかしこの野菜高騰の時期に野菜大盛無料とは何たる御大臣。隣のおばさんの辛タンメンがすごく旨そうだった。小生の中ではこのミヤビが大泉学園No.1のラーメン店と認定する。</p>					
520		お店	らーめん こうすけ	場所	大泉学園
		注食品	(限定)背脂醤油ラーメン	値段	780円
訪問日	2016年11月15日	俺のコメント		評価	★★★
<p>久しぶりに地元でチラシ配り。その流れでこちらも久々こうすけへ。以前は奥さんも働いてたけど店主一人オペ。前から美味しいと思ってたお店なので、限定期待膨らみます。なるほど背脂が表面を覆っています。脂のきつさは全然なく甘みとカエシもちゃんと効いてて旨し。何よりも駄舌を唸らせたのが、麺。自家製手打ちのような切り口のバラバラな感じがあって、しっかり太くて、超プリプリ。こんなに麺が旨い店だったけ？限定だからかな？いや～すごい麺だ。ちょっと残念なのは、背脂でスープの熱々感が弱まってしまっている。おいしい。ミヤビに続いて大泉学園No.2のラーメン店と認定する。</p>					
521		お店	らーめん二郎	場所	相模大野
		注食品	少な目らーめん	値段	700円
訪問日	2016年11月22日	俺のコメント		評価	☆☆
<p>相模大野3軒目。現場から徒歩2分。鳶の若い子と二人で訪問。12時ちょうど位で並びなして座れた。麺は少な目で、野菜・ニンニクをコール。何だかスープが温い。これは一番ダメなやつだ。麺の量は本当に少な目で全然もたれなかった。二郎は旨いと思わないんだけど、時々足が向いてしまう。中毒なんですかね？</p>					
522		お店	美志満	場所	桜台
		注食品	魚介塩らぁ麺	値段	750円
訪問日	2016年11月23日	俺のコメント		評価	☆☆☆
<p>僕のラーメンに目覚めたきっかけのお店。3度目の訪問。少々並ぶ。初めての魚介塩らぁ麺を注文。ん～、魚介パンチが響いてこない。あっさりというか味がしないというか…麺は細ストレート、パツパツな感じは良い。穂先ママが旨いな～。奥さんは定番の塩らぁ麺、こちらは塩と豚の背骨エキスがベースらしい。そう、あの甘ささえ感じる芳醇なスープ、麺は中太プリプリ麺。やはり美志満はこっちだな。塩らぁめんは★4つ。</p>					



523		お店	肉煮干中華そば 鈴木ラーメン店	場所	相模大野
		注文品	中華そば + ランチセット(生姜焼き丼)	値段	680円 +200円
訪問日	2016年11月25日	俺のコメント		評価	☆☆
相模大野4軒目。結構評価の高いお店だが…肉も煮干しも全然パンチがない。うす～い煮干し汁みたいな感じ。麺はパツパツ系と言いたところだが、粉っぽさがいまいちだな。ブラックペッパーを大量に振り掛けて食べました。生姜焼きは普通。					
524		お店	らーめん・つけ麺 睡大虎(すいだいこ)	場所	大泉学園
		注文品	土鍋とり塩ラーメン	値段	780円
訪問日	2016年11月26日	俺のコメント		評価	★★★
土曜の3時前なのに結構人入ってる。駅からは結構離れているので地元の人気店って感じか。土鍋にぐつぐつ状態で登場。スープは鶏がしっかり出ていて塩加減も良い。麺は鍋に入れてもくたくたになりにくい奴か。最後まで歯ごたえも残っていた。野菜も鶏も結構入っていて満足感あり。おそらく新しいパートと思われる女性がおかみさんと一緒に賄を食べて「ヤバい、おいしい」と言っていた。あれは辛つけ麺だな。次回はそれで行くか…					
525		お店	壱六家 (いちろくや) 上鶴間店	場所	上鶴間
		注文品	ラーメン 大盛	値段	780円
訪問日	2016年11月28日	俺のコメント		評価	☆☆☆
相模大野から横浜町田ICまでの16号線沿のお店。家系です。スープもしっかり豚骨醤油が効いてる、旨い奴だ。麺は結構太い。モリモリ食えということか。トッピングは若干さみしいが、卓上にある酢漬の生姜、ニンニク、ゴマを大量投入して満足度アップ。家系は外さないな～。ご飯サービスならいいのにな。ちなみに店内に張り紙があって、12月11日に閉店するとのこと。現場ある間にあと1回くらいは来れるかな～					
526		お店	清勝丸 相模大野店	場所	相模大野
		注文品	濃厚つけ麺 中盛	値段	780円
訪問日	2016年11月29日	俺のコメント		評価	☆☆
相模大野5軒目。お昼時に先客1名のみ。やばそうな店だな～。麺は中太か極太からチョイスとのことで極太選択。ゆで時間10分だそう。極太登場、確かにふて～。アツ盛にしたからか、麺が綺麗にほぐれてない。プリプリでもないし、残念な感じ。つけ汁はトッピングが汁の中に沈んでいるタイプだけど、豊富ではない。とろみの強い豚魚系。結構しょっぱいかな。ゴマとんにんにくチップを大量投入して、最後にお酢を入れて食べました。					

527		お店	胡心房 (こしんぼう)	場所	町田
		注食品	味玉らーめん 大盛	値段	850円 + 100円
訪問日	2016年12月2日	俺のコメント			
		町田駅初下車。評判の高いこちらへ。12時過ぎで行列5名。回転が良くないのか25分ほど外待ちして店内へ。注文してからも15分ほど待ったかな。クリーミーな豚骨スープで嫌なこってりさや臭さはない。結構好きな奴だな。トッピングに生野菜レタスみたいなのが載ってるのは初めて見た。メンマが旨い。味玉は普通。麺は細麺だが歯ごたえはしっかりしてる。おかみさんの接客が嬉しくなるほどのレベル、こりゃ女将さんファンが多いね。混む理由が分かるね。			
528		お店	中華そば・つけそば専門店 一丸(かずまる)	場所	西武柳沢
		注食品	中華そば	値段	730円
訪問日	2016年12月4日	俺のコメント			
		西武柳沢の名店「久保田」は閉店してたんだ。こちら中華そばは昔ながら系の麺顔です。ハウレンソウ・めんま・チャーシュー・海苔のトッピングってシンプルでいいですね。スープはこってりを選択。醤油がキーンとくるスープではなくて、じんわり鶏・魚介を感じさせる系。脂感もあんまり感じずこってりではないんだけど、かなりこのスープには嵌った。完飲しました。麺も手打ち？感あって、ツルツルシコシコかつちじれ系でぐんぐん食べちゃう。チャーシューも旨い。別売りで1本1キロくらいが5000円だって。いいお店を見つけちゃった。奥さんのつけ麺もつけ汁すっきり系で旨し。満足。			
529		お店	らーめん文蔵	場所	三鷹
		注食品	らーめん 中盛	値段	650円 + 50円
訪問日	2016年12月5日	俺のコメント			
		三鷹の名店。2回目の訪問。12時ちょうどで前に3人並び。ファニーフェイスの女性が注文を聞きに来てくれる。券売機はなく座ったら前金払い。まだ若目の店主、身体を動かして続ける。かつ作業は丁寧。期待値高まるな～。昨日のトッピングとほぼ同じ(笑)。スープはまずお魚を感じるけど、豚鶏がしっかり支えてる、優しいケド、しっかりしたスープ。流石文蔵。麺はツルツルシコシコの中太ストレート。持ちあげは少なくとも、麺の旨さで感心してしまう。これも自家製麺だそうです。営業はお昼だけで週休2日。それでもしっかり儲かってるだろうね。美味しいからね！満足。			
530		お店	ちゃぶとん	場所	相模大野
		注食品	らーめん + 餃子セット	値段	750円 + 280円
訪問日	2016年12月7日	俺のコメント			
		相模大野6件目。駅ビルの中にあるお店。昼時なのにガラガラ、悪い予感が。豚骨なのだが、特色のない普通のやつ。調味料のゴマとフライドエシャロットは合格。なんか、こんなのに1000円を超えた出費はアカンわ。結論、相模大野はラーメン不毛の地だね。替え玉は30円だった、餃子セットじゃなくて替え玉にすれば良かった…			



531		お店	新雅(しんが)	場所	江戸川橋
		注文品	ニラソバ 大盛	値段	750円 + 100円
訪問日	2016年12月8日	<p>俺のコメント</p> <p>タトルビル時代、この道を通って会社に行っていた。懐かしい…地元(文京区水道)に愛される人気中華料理店だが、当時は知らなかった。11時45分 前5人の行列に並ぶ。家族経営かしら、お店の人全員で明るく優しく「いらっしやませ」、この雰囲気はいいですね。多くの方がニラソバを注文。ニラ・モシ・豚をしっかり炒めてラーメンにオン。スープが僕には薄く感じたが、お店の雰囲気がとっても良いのでかなりの満足感に浸る。普通だった飯田橋のチヨダみたいな感じかな。出るときには行列10人以上になった。すごい！</p>			
箸休め？		お店	日高屋	場所	相模大野
		注文品	炒飯セット	値段	690円
訪問日	2016年12月9日	<p>俺のコメント</p> <p>日高屋では現在炒飯祭りを行っています。写真のセットには実は餃子3ケもつきます。このセット価格で通常より90円安いそうです！餃子・唐揚げはイマイチだったけど、炒飯は普通に旨かったでやんす。</p>			
532		お店	町田汁場しおら一めん進化 町田駅前店	場所	町田
		注文品	しおら一めん 味玉	値段	750円 + 100円
訪問日	2016年12月12日	<p>俺のコメント</p> <p>塩ラーメンでは大変有名店のはずだが、先客2名のみ。麺の硬めリクエストは受け付けないのだ、大盛りはないのだ、調味料は置いていないのだ、こだわりは見えるのだが…スープは塩加減はきつくなく、鶏の旨みを一口目に感じたのだが、後半からボケてきた。麺は中太ストレートの自家製麺らしいが、特別に感激はしない。チャーシューも味玉も普通レベル。う～む、美志満とかで舌が肥えてしまったのかな～これくらいでは満足しないぞ。スマホの調子が悪く写真はガラケイで撮影。</p>			
533		お店	真鯛ら一めん 麺魚	場所	錦糸町
		注文品	真鯛つけ麺 雑炊セット	値段	1000円
訪問日	2016年12月13日	<p>俺のコメント</p> <p>1時到着、未だ20人以上の行列。せっかく来たから並ぼう。50分後ようやく入店。久々に超並んだ。並んでる最中から鯛の匂いが外まで漂ってくる。麺が特徴ある全粒粉タイプ、良く締められていて角も感じられて旨し。スープは真に鯛。塩っ気はそんなに強くない。チャーシューはレア。青菜もいい口直しになる。熱盛りってあったのかな、スープが結構な速さで冷めてしまった。ここまでは「まあ旨い」程度だが、この後の雑炊(写真なし)が旨かった、ワサビがいいのかな？スープ割はそんなに出汁効いてないけど、温まり効果あり。並んだ価値はあったな。(会社に戻ってから)何か右手の指が魚臭い…</p>			

534		お店	坦々麺ほおずき	場所	中野
		注文品	坦々麺 ライスサービス	値段	850円
訪問日	2016年12月14日	俺のコメント		評価	☆☆☆
<p>カウンター席が少し狭い。辛さは4段階から選べて、大辛を選択。挽肉たっぷりでおおいそう。桜エビ？なんかも載ってる。スープはゴマがしっかりした好みの味。大辛だけど辛さ・痺れは全然たいしたことない。汗もかかないよ。麺は細いチジレの入った粒粒も感じる系。坦々麺では珍しい？総じて全然おいしい坦々麺なのだが、何か感動がない。駄舌のくせに生意気になったものだ。傘をお店に忘れてきた…</p>					
535		お店	たんめん本舗 ミヤビ	場所	大泉学園
		注文品	辛タンメン	値段	750円
訪問日	2016年12月14日	俺のコメント		評価	★★★★☆
<p>しょぼい懇親会の後、空腹のあまり立ち寄る。23時まで開いてるみたい。以前隣のおばさんが食べていた、辛そうなやつ。ミヤビのお野菜たっぷりタンメンのベースに、2種類の唐辛子から抽出したラー油を使った辛いタンメン。野菜の上にはマーボー豆腐も載ってる。真にこういう刺激を求めていたのとピッタリ合致。激辛ではなく程よい辛さと野菜・鶏のエキスで超ウマウマ。大汗もかいて、すげえ大満足。やはり、ミヤビは大泉学園ナンバーワンであるな。本日2杯目のラーメンでした。</p>					
536		お店	らーめん花楽	場所	相模大野
		注文品	ネギみそラーメン ランチセット	値段	600円 +200円
訪問日	2016年12月15日	俺のコメント		評価	☆☆
<p>相模大野7軒目。さすがに行くところなくなってきた…ここには来ないだろうなと思っていたのになあ。まあ現場フルに詰めてるからランチセット(餃子4ヶ、ご飯)はありがたいです。ラーメンは色んな種類があるが寒い日なのでネギ味噌に。まあ、こういうチェーン店的なお店の普通のお味で予想通り。体暖めて、おなか一杯になったのでよしとしよう。</p>					
537		お店	麺屋 奨 TASUKU	場所	町田
		注文品	らーめん 太麺中盛り	値段	780円
訪問日	2016年12月16日	俺のコメント		評価	★★★
<p>スマホがまたバカになり、行こうと思ったお店の場所が分からなくなった。ラーメンの看板が見えたのがこのお店。ガラケイの写真はダメだね～。11時半ごろ多分開店一番目と思われる。下調べをしていないのでドキドキだな～。お店の説明書きによると鰹をベースに豚と鶏もしっかり抽出した最深スープが自慢らしい。最初に結構お魚を感じるが豚鶏もい仕事してきっちりコクのある味となっている。結構好き。麺はフリフリ系の中太かな。お客僕だけだからか作り込みも丁寧だし、結構好感もちました。最後は店主が出口までお見送りしてくれました。恐れいります…</p>					



538		お店	『 』(無銘)	場所	神田
		注文品	熟成練り醤油らーめん (大盛同価格)	値段	700円
訪問日	2016年12月22日	<p>俺のコメント</p> <p>神田北口からガード下に沿って。店の看板は「麺」と書いた暖簾のみ。修行中ゆえ店の名前を付けていないらしい。基本のスープは鶏白湯かな？それにキャベツの上にある練り醤油を徐々に研いで味の変化を楽しむ設計なのだ。とろ〜としたスープに太平麺が良く絡む。スープが少ないって感じるくらい。キャベツの甘味も感じられ、辛ネギもいいアクセント。卓上には大好きなゴマがあり、その他大蒜・胡椒・七味とさらに味の変化を楽しめるようになっている。大盛りが少なく感じた。店主の腰もだいぶ低い。もう立派な名店です。出るときには数名の行列になっていた。</p>			
箸休め？		お店	うまやの楽屋	場所	有楽町イトシア
		注文品	牛タン麦とろセット とろろ付	値段	1350円
訪問日	2016年12月26日	<p>俺のコメント</p> <p>パスポート申請の後、奥さんと娘と。娘は牛タン1.5倍セットを果敢に注文。ご飯は白米、麦飯から選択可能。お味噌汁は白みそ仕立て。ともにお代わり自由である。サービスに生卵もついてきて、こりゃご飯3杯は行けるな。牛タンは薄スライス、塩味はついてるので山葵で食べると旨し。とろろご飯も久しぶりでとても旨い。でもお代わりは一杯でお腹いっぱい。ラーメンばかりだから、たまにはこういうお昼もいいね。高いケド…。娘も奥さんもお代わりしてたぜ。</p>			
539		お店	らーめん一郎	場所	銀座
		注文品	醤油ラーメン 大盛	値段	780円 +100円
訪問日	2016年12月28日	<p>俺のコメント</p> <p>プランタンの裏あたりに新規開店。お昼時でも並ばずに座れた、ラッキー。まさにクリアーすっきり醤油で旨いこと請け合い。甘味さえ感じる醤油(4種類ほどブレンドしてるらしい)と鶏のエキスがばっちり抽出された極上のスープ。これぞ醤油ラーメンの王道ですね。麺は中細くらいのストレート、歯ごたえもしっかりしていて好印象。チャーシューもトトロ脂系ではなくしっかり肉って感じが良い。大盛りにしたのだが、器が小さいので丼の中が麺だらけになった感じで、スープが少し足りない気味です。しかし、総じて旨い醤油ラーメンであった。</p>			
540		お店	銀座 風見	場所	銀座
		注文品	酒粕濃厚そば	値段	980円
訪問日	2016年12月30日	<p>俺のコメント</p> <p>2回目。今年最後のラーメンは、前回こちらで気になっていた酒粕そばにチャレンジしました。開店からまだ半年なのでお店はすごく綺麗。7分ほどで麺完成。スープは確かに濃厚そう。ほんわりと酒粕の匂いもする。魚豚で仕込まれたスープを酒粕が包み込んでいるとでもいうのか、酒粕はしっかり感じれるが嫌ではない。いや、むしろ成程こういう感じになるのか旨し！麺は中太でプリプリ系歯ごたえあって良い。流石銀座価格だが、チャーシューも肉感あっていいし、味玉、揚げ出し豆腐みたいなやつ？、長ネギ等のトッピングも秀逸。味変の生姜・青唐辛子もいいね。大変満足な今年最後のラーメンでした。</p>			