

632		お店	ちばき屋	場所	葛西
		注文品	支那そば + 豚飯 (Cセット)	値段	980円
訪問日	2017年8月3日	俺のコメント		評価	☆☆☆
東西線沿線シリーズ。開店11:30AMの7分前で先客2名に接続。その後8名ほどの並びになる。結構な人気なんだね。カウンターに座るやお姉さんが注文を聞きにくる。前のお客が豚丼も頼んでたので私もつい釣られて。調理風景がよく見えるが、白い粉やら脂やら入ってるね。スープもけっこうコッテリなのかな、寸胴を重そうにかき混ぜてる。最初のロット(1回で3杯までね)で到着。結構あっさり系なんだ、ほんとうに昔ながらの化調系の醤油ラーメン。細ちじれ麺がそれによく合う。麺顔もいたってシンプル。そう言えば、このお店は煮卵発祥のお店らしいが、煮卵頼まなかった…。無化調の美味しいラーメンを食べなれてきたので、偶にはいいかもです。					
634		お店	濃厚宗田つけめん 麺屋縁道(えんどう)	場所	門前仲町
		注文品	つけめん + 中盛	値段	780円 + 50円
訪問日	2017年8月5日	俺のコメント		評価	★★★
南行徳の現場獲れたからこれから年末まで通うので、東西線沿線を食い尽くしてみようか！こうかいぼうやら吉左右など超名店もあるし楽しみだな～。土曜のお昼、前に8名並び。すごい人気店だ。食券は先を買ってから並ぶシステム。30分クリアでようやく店内へ。店主の作業をじっくり見れる特等席。ちゃんとしたお店は麺締めにはやはり氷を投入するんだ。写真の通り綺麗な麺の配列、すばらしい。松戸の富田と同じ麺を使用とのこと。小麦風味、歯ごたえ、のど越し、たまらんわ。スープは豚魚のまたおま系ですが、麺が素晴らしくて感心しきり。ずっと縁道だと思ってたけど、よく見たら縁道(えんどう)ってお店だった。店主の名前が遠藤っていうんだって。所謂、こうじグループ(富田、一燈、道などを輩出)だそう。若い店主だけど、立派だな					
636		お店	鷹の爪	場所	行徳
		注文品	鳳凰麺	値段	800円
訪問日	2017年8月8日	俺のコメント		評価	☆☆
東西線沿線シリーズ。現場の一つ先の駅、行徳にある管理会社で打合せ。行徳も何軒か興味深いお店がヒットしたので楽しみです。今日は比較的駅から近いこちらへ。オジサンとおばさんの2名体制。空いてるくせに、奥から詰めて座らされてちょっと堅苦しい。辛いラーメンをウリにしているお店で、極辛もあるんだけど、ちょっと自信がないので中辛レベルの、鳳凰麺にしました。上から麻婆ナスがかかっている、辛さの中で茄子の甘さがいいね。スープはそんなに辛くなかったけど、ちょっとショッパイ。辛い物が食べたいときはいいかもです。					
641		お店	ひなたや	場所	南砂町
		注文品	塩ラーメン + 大盛	値段	630円 + 100円
訪問日	2017年8月17日	俺のコメント		評価	☆☆
東西線シリーズ。今日は車移動なので、駅から離れた店でも大丈夫。最初は西葛西の大人気店卍力を覗くも、大行列に怯む。RDB高得点の川向こうのこちらのお店を訪問。何となく薄暗い店内、あんまり綺麗ではないかな、店主一人で切り盛り。RDBでは塩ラーメンの評価が高かったため、それにしようと思っていたが、ランチサービスは醤油630円にライス150円ついて、セットで600円という大サービスなのだが、塩はそのサービスないとのこと。不思議だね～。でも初志貫徹で塩ラーメンを注文。高評価なのでもっとパンチが効いてるか、出汁が素晴らしいとか、麺が秀逸だとか、期待したけどすべて普通。とにかく普通でした。					



642		お店	葫 (にんにく)	場所	行徳
		注文品	塩ラーメン + チャーシューご飯	値段	756円 + 216円
訪問日	2017年8月18日	俺のコメント		評価	★★★
<p>東西線沿線シリーズ。今日も行徳の管理会社で打合せ。契約書と請求書を確認、受領された。これにて本格着工と相成ります。RDBで評価高い、味噌ラーメン屋(味噌王仲間)に向うも定休日でないのにお休み。ならば次点のこのお店へ。駅からは10分位かかる。団体がいて店前に並んでいたが、すぐ捌けて座れた。昨日の塩のリベンジで塩ラーメンを注文。情報ではパンチの利いた塩とのこと。ヤンキーぽい店主とその筋のセクシー系助手とギャルホール係の3人体制。みんなキビキビ動いていて見てて気持ちがいい。スープは豚骨がしっかり効いてるけど、野菜の甘さも出ていい感じ。塩ってジャンルではなさそうだけど、ブラックペッパー振って尚旨し。麺は中太、歯ごたえあり。チャシューも肉厚トトロで旨し。チャシューご飯もお茶碗に大盛りで嬉し</p>					
645		お店	らあめん花月嵐	場所	南行徳
		注文品	鳴龍ランチ	値段	840円
訪問日	2017年8月25日	俺のコメント		評価	☆☆☆
<p>東西線沿線シリーズ。大塚の名店鳴龍とのコラボ作品、鳴龍ランチ(担々麺)を食べに来ました。先月もらった、南行徳店でしか使えないサービス券を使ってご飯もらいました。白ごまベースに私の駄舌には酸味も感じられるスープでしたが美味しい。ナッツの食感も鳴龍同様楽しめた。穴の開いたレンゲも付いてきて挽肉を救うのに大変重宝する。先日の福しん同様、チェーン店もバカに出来ないどころか、結構いけてるな。ご馳走様でした。</p>					
647		お店	ラーメン魅力屋 南行徳店	場所	南行徳
		注文品	特製醤油ラーメン + 餃子セット	値段	650円 + 230円(税抜き)
訪問日	2017年8月30日	俺のコメント		評価	☆☆
<p>これも東西線沿線シリーズに加えますか。現場から歩いて5分程度。一番近いご飯を食べるところかな。メニューがいっぱいあるので、一番最初のページある奴と餃子セットを注文。見た目は背脂がたくさん浮いてるので、かなりのコッテリ系を想像したが、意外やスープ自体はあっさりしててくどさもない。麺は細ストレートでパツパツなんだけど、粉っぽさが気になるな。餃子が5個入りで結構おいしかった。近いので、これからお世話になる回数が増えそう。宜しく願います。</p>					
648		お店	背脂らーめん 宮本	場所	浦安
		注文品	背脂味噌 大盛	値段	900円
訪問日	2017年9月2日	俺のコメント		評価	☆☆
<p>東西沿線シリーズ。現場から5分ほど歩く。土曜日のお昼ちょうどで先客がちょうど帰るところで、私のみ。人気ないね〜。豚骨臭か不衛生臭かナンカ臭い。セットとかみると1000円とかしてるし、味噌の大盛りも900円は高いね。NO SEABURA NO LIFEのTシャツ来てる女性店主一人で切り盛り。厨房は隠れていて見えない。割と早く着井。見た目普通、味玉はデフォでついてる。熱々のスープは好感が持てる、で結構味噌っ気がストレートに来て好きなタイプ。でも特に特徴はなく普通に美味しいってところかな。最初の匂いでウツ来てしまったので残念です。</p>					



652		お店	麺屋 永吉 花鳥風月	場所	葛西
		注文品	カレーつけ麺	値段	940円
訪問日	2017年9月11日	俺のコメント		評価	★★★
<p>東西線沿線シリーズ。午後から社内会議のため午前中で現場を切り上げて、葛西で途中下車。カレーつけ麺が高評価のこちらへ。並びなし。黒いドレスをまとったマダム(店主夫人か?)がお出迎え。おしゃれな店内。カレーつけ麺普通盛り200gで940円、大盛りになるとプラス100円、小ごはんも100円で1000円超えになってしまうので普通盛りで。麺はもう少しぬめりを落とせるんじゃないかと思うも、チジレでコシがあつて旨いな。カレーつけ汁はスパイシーであるが、甘さも漂う。これは結構はまるなあ。スープ割はお客一人一人に熱々のものをポットに入れて出してくれる。豚さんベースでも優しいスープ。いやはや旨かつた。お帰りの際はマダムが表までお見送り。価格以外はいいい店でした。</p>					
654		お店	〇心厨房 (まごころちゅうぼう)	場所	木場
		注文品	塩つけ麺	値段	850円
訪問日	2017年9月15日	俺のコメント		評価	☆☆☆
<p>東西線沿線シリーズ。あの名店吉左右の2ブロック先ぐらいにあります。吉左右は相変わらず大行列でしたが、こちらは並びなし。RDBでは90点台の高得点店なのだが既にブームは過ぎたのか？評価の高かった塩つけ麺をチョイス。麺に拘りがあるそうなので楽しみ。太ちれ系の麺顔。んっ、水締めが甘いなあ〜。けど、歯ごたえ・小麦風味は確かに良いね。スープは結構シヨツパイけど、麺をつけてく内に薄まってきていい感じに。レモンで味変。お酢で味変。まあまあだけど、感動なしですね。</p>					
655		お店	スパイス・ラー麺 卍力(まんりき)	場所	西葛西
		注文品	スパイスラーメン + 小ごはん	値段	780円 + 100円
訪問日	2017年9月21日	俺のコメント		評価	★★★★☆
<p>東西線沿線シリーズ。待望の卍力に遂に来ることが出来ました。中待ち5名、外待ち5名に接続。お客が女ばかりだからエライ時間かかるかなあと考えてたけど、意外と回転いいね。20分ほどで座ることが出来ました。年配者がモヤシをガンガン炒めてる。もう一人の麺茹で係も手際良しだ。スパイス系の煽情的な匂いが漂う。あ〜楽しみだなあ。辛みのレベルは全然たいしたことないけど、トムヤンクンとは違ったアジアンな感じ？結構しっかりしたベースのスープにスパイスが散りばめられてる？良く表現できないけど、これは旨い。麺も太系でしっかりコシがあつてスープに合う。パクチーも程よいサポートだ。ご飯も頼んで正解。スープに浸してスパシーおじやだ。久々並ぶ価値ある一杯でした。満足。</p>					
656		お店	ら〜めん からしや 葛西本店	場所	葛西
		注文品	からし麺 大盛	値段	750円 + 100円
訪問日	2017年9月23日	俺のコメント		評価	☆☆
<p>東西線沿線シリーズ。葛西の人気店。土曜日のお昼なので行列を覚悟してきたが、ラッキーなことに2分程度で座れやした。店内テーブル席が結構あるので収容人数が多いのですな。券売機はなく覇気のないボーイへ口頭注文。お水は覇気バリバリの女将さんが持ってきた。隣の女一人客は景気のいいことに生ビールをやっつけている。チャーシューも3枚追加したそう。で小生のからし麺が到着。いわゆる汁なし系。デフォはさほど辛くしてないそうで卓上のラー油と揚げ一味で辛さを増して楽しむらしい。「自家製ラー油はとって辛いのでお気を付け下さい」と女将さんに言われたが、全然辛くないや。一味もニンニクも大量投入。名物なので一度食べておけばいいかな、そんなレベルでした。</p>					

660		お店	ラーメン たかし屋	場所	浦安
		注文品	らーめん並 + ご飯小	値段	700円 +100円
訪問日	2017年10月2日	俺のコメント		評価	☆☆
<p>東西線沿線シリーズ。土曜日にことごとく振られまくった呪いが今日も継続中。会社から現場に向かう途中葛西で下車、お目当てのつけ麺屋を目指す。新店らしくRDBでは得点が出ていなかったが、信頼できるラーメンブロッガーの記事で絶対当たりと目星をつけてきたのだが、何と現在開催中のつけ麺博に出店のため臨時休業だと。かなりガッカリ。仕方なく浦安まで出て評価の高かったこのお店に来たのですが、家系ジャンルなんだらうけどパンチ不足だったな。卓上調味料が各種整然と並んでるのは楽しかったけど。あと、厨房が狭いので店主の湯きりの滴が飛んで来そうでびくびくしてました。</p>					
661		お店	ラーメン魅力屋 南行徳店	場所	南行徳
		注文品	塩ラーメン	値段	失念しました
訪問日	2017年10月3日	俺のコメント		評価	☆☆
<p>現場から一番近いのでかれこれ3回目の訪問。今日は塩ラーメンにしてみた。これといった特徴はないんだけど、チェーン店ならではの安定の旨さがありますね。これに半チャーハンをつけたのだけど、ちゃんとパラパラに炒めててこれ又旨し。</p>					
662		お店	かいざん 西船橋店	場所	西船橋
		注文品	ラーメン+ネギ飯	値段	1000円
訪問日	2017年10月6日	俺のコメント		評価	☆☆
<p>東西線沿線シリーズ。幕張の現場に向かう途中で、RDBで90点以上をつけたお店を発見。13時頃到着、並びなしで座れたんだけど、ほどなく10人ぐらいの行列が。超ラッキーでしたわ。女性1人客も結構多い。さすが人気店ですな。親父さんが上手くお客をさばってる。5杯を1ロットで提供してる感じで、回転は速い。豚骨醤油にネギって感じ、浦安のたかし屋同様、パンチを感じない味だなあ。うまいうまいラーメンの味って感じ。決してまずいとかではないが、僕的にはこの系のラーメンにはもっとパンチが欲しいと思っております。でもこの人気なんだから世の中の的には支持されてるんでしょうね。</p>					
679		お店	味噌王 仲間 SNBWorld	場所	行徳
		注文品	味噌ラーメン	値段	800円
訪問日	2017年11月15日	俺のコメント		評価	★★★
<p>東西線沿線シリーズ。以前臨時休業とかで振られたお店。ちょうどお昼時、外並び3名に接続。5分も掛からず座れたかな。ヤンキー系の店主と助手。千葉っぽいね。でもしっかり作ってる感たっぷり期待値大。野菜増し、ニンニクは無料サービス。結構熱々のスープ、表層ラードがすごいんだろうな。最初は熱さ先行で味が分からなかったけど、味噌っ気効いてていい感じ。太ちじれ系の麺もコシがあって、スープの持ち上げ良くていいね～。なるほど人気のほどが伺えました。(このレポート書いてるの28日。2週間前だからほとんど忘れちゃった。でも旨かった記憶は残ってる)</p>					



682		お店	支那そば しんば	場所	門前仲町
		注文品	白だしそば 大盛	値段	850縁 +100円
訪問日	2017年12月1日	俺のコメント		評価	★★★★☆
		東西線沿線シリーズ。富岡八幡宮の参道のすぐ近く。ビルの3階にあります。2階の天井屋さんは人気店らしく、階段に開店前行列が。テーブル席で構成された広めの店内。明るく小奇麗。女性が好みそうなお店だけど、この日はオヤジばかり。店主とホールのお兄さん2人体制。白だしを注文。塩ラーメンかと思わせる澄み切ったスープ。一口含むと、白だし醤油のコクと甘さがフワ〜と広がり、心奪われる。節系のベースも優しく、かつしっかり味わえる。麺はストレート麺で、絶妙の茹で加減なのか歯ごたえ・風味・のど越しとスープとの相性もとっても良いです。これは久々絶品ジャストミートだな。行列がないのが不思議なくらい、あ〜おいしかった。動物系の支那そばってのも食べてみたいな。			
693		お店	こうかいぼう	場所	門前仲町
		注文品	らーめん 大盛	値段	650円 + 100円
訪問日	2017年12月26日	俺のコメント		評価	★★★★★
		東西線沿線シリーズ。最後を飾るのはやはりこのお店、こうかいぼう。2回目の訪問です。ちょうどお昼時で10名行列。日陰だから寒かったけど、あの優しいおかみさんがペコペコ申し訳なさそうに謝るから逆に申し訳なくて。節の香りが店内に漂ってる、あ〜ヨダレ。豚鶏魚介のスープなんだけど、なんでこんなに優しく、コクがあって、なめらかで、後味まで抜群に良いのでしょうか？麺は卵麺って書いてあったけど、このスープとの相性も宜しいねえ。チャアシューもホロホロでかつ肉感もある。店主も奥さんの接客もこのお店のもう一つの魅力だね。店主は厨房からさっと出てきて、テーブルの片付までやるし、奥さんも一人一人きちんと目を見ながら深々とお辞儀してくれてのお会計。本当、素晴らしいお店です。東西線万歳！			