




595		お店	雨ニモマケズ	場所	十条
		注文品	濃厚つけ麺 中盛り	値段	800円 +50円
訪問日	2017年5月12日	俺のコメント		評価	☆☆☆
<p>ラーメン激戦区十条エリアこれから攻めます。その記念すべき1店目。十条駅より商店街を通り5分ほどかな、あの名店ほん田の系列店だって。RDB評価も高いし楽しみ。並ばずに座れた。味玉はサービスなのかな～嬉しい。水締めはやや温さを感じたけど、小麦風味がプワ～ンときて絶妙の歯ごたえ、のど越し。けど肝心のつけ汁が普通？こってりでもなくシャバでもなく中途半端。普通に旨いんだけど、こんなうまい麺なのにすごく残念。チャシューはほん田仕込みのレアな奴。味玉も格別ではないな。つけ汁が温くなったら温めなおしのサービスがあるらしいけど頼まなかった。スープ割にはとろろ昆布が入ってくる、あ～麺があんなに旨いのに～</p>					
596		お店	流。(る)	場所	十条
		注文品	煮干しそば(大)	値段	850円
訪問日	2017年5月15日	俺のコメント		評価	★★★★☆
<p>十条エリア2軒目。十条駅の線路沿い、こんな細い道にか？って感じの所。14:00頃先客なし。いや女店員が賄を食べていた。店内程よい煮干し臭。銀のお盆に載ってスープなみなみで登場。うわ～これは旨そう。スープは油で熱々ですがバランスの良いニボパンチ。玉ねぎが多めに入っていてこれがすごくいいマッチング。新玉ねぎだから甘いのかな～。麺は玉五郎に似て中くらいのプリプリ系。製麺所があるから自家製か。チャシューは炙りが入って、肉感あってこれ又旨し。さすが高評価店、満足度高し。けど大盛りにしたためか、最後のほうは少し飽きてきた。普通盛りとご飯系にすれば良かったかな？店主と女店員2名、製麺所にも1名。このキャパで4名体制はすごいね～</p>					
597		お店	麵処 ほん田	場所	東十条
		注文品	手もみ中華そば+味玉+中盛	値段	770円+100円+50円
訪問日	2017年5月16日	俺のコメント		評価	★★★★☆
<p>十条エリア3軒目。名門ほん田2回目の訪問。13時過ぎで5人並びに接続。食券は並ぶ前に買うルール、こういうの難しいよね～15分ほど待って座れた。本田店主がお出迎え、わっ若い。こんなに有名になっても若き天才は朝から晩まで毎日厨房に立ってんだもん、エライよね。モノづくりの本質だよね。で、天才が作った渾身の一杯は、クリアー醤油。鶏エキスが全体的に来て、煮干し・節系がサイドをがっちり、醤油もキリリと味わえる。まさに小生のどストライクです。手もみ麺も中太ちじれのプリプリ系でこれも旨いわ～。レア系のチャシューも炙り入ってる。味玉もじっくり沁みてグッド。満足です！</p>					
598		お店	坂本01	場所	東十条
		注文品	中華そば + 炙り焼豚飯	値段	500円 +350円
訪問日	2017年5月17日	俺のコメント		評価	★★★★
<p>十条エリア4軒目。現場から歩いて5分ほど。11時20分頃、ちょうど入れ替わりで座れた。4月オープンの新店だけど評判がいいんだね。今時都心で500円で食べれるラーメンはなかなかないよね、さすがだわ。若い店主と助手(大陸?)の2名体制。平ざるですくい上げて、見て、この綺麗な麺の畳み方。若いのに立派だな～。クリアー醤油に玉ねぎ、鶏油で八王子ラーメンのジャンルなんだろう。昨日のほん田ほど一口目の圧倒的なエキスは感じなかったけど、じんわり効いてくるタイプ。特記すべきは、山椒がキリリと効いてること。これは新しい、そしてこのスープによく合う。綺麗な麺は中太ストレートで弾力ありタイプ。ごちゃ混ぜにしないで丁寧に最後まで食べました。完飲。チャシューご飯はまあ普通。でもいいお店だね～</p>					

599		お店	中華そば屋 伊藤	場所	王子神谷
		注文品	肉そば 大盛	値段	700円 +150円
訪問日	2017年5月18日	俺のコメント		評価	★★★★
<p>十条エリア5軒目。現場からは結構離れてる、徒歩20分くらい。でもこのお店に行かずして十条エリアは語れないほどの名店と聞く。駒形や銀座の支店？は行ったけど、本店は初。楽しみ～。行列覚悟でしたが、何と先客1名のみ。外国娘が明るくお出迎え。ここは厨房は見えない造りなのだ。作ってる様子を勝手に想像していると、店主の湯切りの音が聞こえてくる。興奮高まります。煮干しの銀粉が浮いてる、煮干しのえぐみも感じられるスープ。あ～これはウマイヤ。麺は煮干し系定番の細ストレートパツパツ系。硬めの茹で加減で、粉っぽさや芯残りもなかくいい感じ。トッピングの肉は厚切りをスライス、ホロホロで味が沁みてる。あとは刻み葱だけという潔さ。大盛りは絶対食べたいんだけど、スープが少ない？後で知ったがスープ増しもあるみたい、残念。でも</p>					
600		お店	自家製麺 鶏八朗	場所	十条
		注文品	とり朗	値段	700円
訪問日	2017年5月19日	俺のコメント		評価	☆☆☆
<p>十条エリア6軒目。J系なんだけど、塩ってお店。コールは野菜、にんにくで。鶏は注文してから1枚1枚焼いている。皮が程よく焦げて旨そう～。とにかく野菜の量が多いので、麺に辿りつくのに結構大変。でもレンゲを突っ込んでスープを飲んでみると、鶏エキスいっぱい、しょっぱ過ぎない・コテコテ過ぎない清湯系でイケる。麺も自家製とあって歯ごたえあっていいな。鶏は期待通りパリパリの皮と身もジューシーで旨いよ。途中からニンニク(別の器で渡される)投入で風味増していいね。ただ量が多いので手と顎が疲れてくる。味も単調に感じて来ちゃった。人の良さそうな店主とおかみさん？なので頑張ってもらいたいね。記念すべき600杯目なのであの店で決めたかったが…</p>					
601		お店	光ラーメン	場所	東十条
		注文品	塩ラーメン	値段	690円
訪問日	2017年5月22日	俺のコメント		評価	☆☆☆
<p>現場は今日で終了。あの名店には行けずじまいか…。13時頃に訪問、先客1名のみ。声の大きいやたら明るい大将からアプリ登録でサービスが付く説明を受けるも、多分もう来る機会ないので辞退。ランチは麺大盛りかライスがサービス。大盛りでお願いしました。先客も帰ってしまい、大将と小生だけの空間。なんだか緊張するな～。クリアーなスープだけど塩っ気は結構効いてる。鶏ベースもあって普通に美味しい。麺は細ちじれ系、ちょっとほぐれていないところあったりだけど、麺も普通に美味しい。トッピングは鶏の胸かなあ。全体的に普通に美味しい。だけど普通なんだよね～。激戦区十条で旨いお店いっぱいあるから、大変だろうけど、その明るさで頑張ってください！</p>					