

想ひ出のなつかしい味

# 昭和醤油らーめん

580円

監修 北原照久



イラスト 昭和なつかし画家 毛利フジオ

なんでも鑑定団でお馴染みの北原照久氏監修

日本人でらーめんが嫌いという人はあまりいないのでないでしょうか。もちろん僕もらーめんが好きです。らーめんは今や国民食から世界食となり宇宙でも食べられる時代になりました。各店が趣向を凝らした様々ならーめんを食べられるようになったのはとても幸せなことです。そしてこの度、珍来さんから商品監修の依頼を受けました。当初は斬新なアイデアを出して世に出ている評判の高いらーめんに負けないくらい美味しいものを作っていたらいいなと考えていたのです。でも、「美味しいらーめん」という言葉を聞いて、僕が真っ先に思い浮かべるのは、実は子供の頃に食べた中華そば屋さんの味なんです。例えば古いアルパムのページをめくった時、昭和歌謡を耳にした時、昔からの友人と笑い話に花を咲かせた時、ふとした時にフワッと時間が引き戻されたような不思議な感覚に捉われることがありますよね。昔の写真や、当時流行った歌謡曲と同じように、味にも思い出がたくさん詰まっています。僕はこれまでに数多くのらーめんと出会ってきました。どれも美味しいものばかりで非常に満足だったのですが、「一口食べただけで昔の懐懐を思い起こさせてくれる醤油らーめん」の懐かしい味だけには出会うことが出来ずじまりでした。あの美味しかったらーめんをもう一度食べてみたい。そんなノスタルジックな思いもあり、今回の商品監修では斬新ならーめんをお願いするよりも、思いを馳せていた醤油らーめんをリクエストさせて頂きました。そして、せっかくなので作っていただくなら、ぜひともあの味を忠実に再現してもらいたいのので、次のこだわりを制作スタッフにお願ひしてみ

## 北原照久のこだわり

- 一 スープ**  
あっさり仕立て  
鶏がらベースのこと。
- 二 たれ**  
醤油の風味を  
活かすこと。
- 三 麺**  
ブーンと香る  
細縮れ麺。  
量は多過ぎないこと。
- 四 チャーシュー**  
油の少ないモモ肉を  
使用し  
耳は赤いこと。
- 五 メンマ**  
太過ぎず、細過ぎず、  
コリコリとした食感  
であること。
- 六 トッピング**  
ゆで卵、なると、  
のりは必須のこと。

珍来さんが改良に改良を繰り返して、完成させた一品を初めて目にした時は本当に驚きました。子供の頃に食べた、あの中華そば屋さんの醤油らーめんが僕の前に現れたのですから。しかも懐かしい昭和風デザインのドンブリには僕と珍来さんのダブルネームになんでも鑑定団のマーク入り。トッピングののりには僕のサインまで入れて頂きました。もちろん見た目だけではありません。もって驚かされたのは見事に復活させたその味でした。僕のこだわりのひとつでもある細縮れ麺をすすり、あっさり醤油風味のスープを口にしてみると、まさしく遠い昔の記憶に刻まれた味と寸分違わない、あの時の醤油らーめんそのもの。僕がこだわり抜いたこの一杯のらーめんには、忘れられない美味しさと子供の頃の思い出がいっぱい詰め込まれていて、まさかここまで懐かしい気持ちに駆られるとは思いませんでした。まるでプリンの玩具を初めて手にした時のような気持ちで思い出させてくれる心に染入る味わい。湯気の向こうに昭和の原風景が甦ってくるように。珍来さんありがとう！



北原照久：プロフィール  
1948年東京生まれ  
横浜プリキ博物館館長。プリキのおもちゃコレクターの第一人者として世界的に知られている。「多くの人にコレクションを愛していただきたい」と1986年横浜山手に「プリキのおもちゃ博物館」を開館。その他「箱根トイミュージアム」「河口湖北原ミュージアム HappyDays」「北原コレクションエアポートギャラリー」(羽田空港)等が人気を集めている。2003年より6年間、フロリダディズニーワールドで「Tin Toy Stories Made in Japan」開催大反響を受ける。テレビ東京「なんでも鑑定団」に鑑定士として出演中。また各地での講演会は年間150本、CM、ラジオ、トークショー等でも活躍中。2007年度「視覚文化賞」受賞。第24回「2007年ベストジャーナリスト賞」受賞。主な著書に「夢の実現10ヶ条」「珠玉の日本語・時世の句」「昭和アンソロジー」「ビートルズもローリングストーンズもみんなおもちゃが好きだった」など。多数。映画「トイストーリー」のジョン・ラセター監督はプリキのおもちゃ博物館が「トイストーリー」が生まれるきっかけの一つになったと話している。映画に登場するキャラクター達も、博物館に飾られていたプリキのおもちゃ人形がヒントになっているらしい。

## 8月末日まで珍来直営店にて期間限定発売

柏 日立台店 TEL 04-7168-5030	柏 東口店 TEL 04-7164-3308	柏 西口店 TEL 04-7147-7737	柏 藤ヶ谷店 TEL 04-7192-2326
米本団地前店 TEL 047-488-2927	四街道店 TEL 043-422-8321	五香店 TEL 047-385-5939	浦安店 TEL 047-352-3283
石岡店 TEL 0299-26-6530	取手店 TEL 0297-74-5725	玉造店 TEL 0299-55-3281	

<http://www.chinrai.jp/>

この一杯のらーめんには、忘れられない懐かしいおいしさとあの頃の思い出がつめられています。