2002.8.19

北海道グルメガイド 2002

クラブの幹事さん、場所選びご苦労様です。専門委員が独自に調査した店を一挙ご紹介します。なお、掲載データに誤りがあった場合はゴメンナサイ。

炎のラーメン専門委員推薦のお店（厳選１２店）

前書き

たかが、ラーメンされどラーメン。札幌の庶民に慕われているラーメンは、その域を超え、文化といえるものになりました。今でこそ、サッポロラーメンと言えば、みそを指しますが、もともと中国から伝わったとされる原型は、しょうゆとしおです。東京で行われた観光物産展で好評を得たみそが、今のみそらーめんの基礎を作りました。

昨年に続き、今年は実査をさらに充実し、情報はパワーアップ。
札幌が初めての方から、ベテランの方まで満足していただけるお店をご紹介いたします。

今回は、敢えて順位付けをしてみました。味覚は、好みが分かれるところで絶対の自信があるわけでもありませんが、ご年輩の方から若い方まで広く好まれるお店を上位に取りました。当然、登場していないお店で良いお店がありますがご容赦下さい。なお、書ききれない部分はバスの車中で解説させていただきたいと思います。

（１）入門編

・ 天鳳（てんほう）
すすきの元祖ラーメン横丁内にあるこのお店のお奨めはズバリしょうゆです。みそと間違えるような濃い色をしているが、見た目ほど味は濃くない。スープにからむ麺はご存知西山製麺製であるが、なんといっても腰の強い麺の特徴を生かした茹で加減は絶妙。できれば、麺固めで注文してみたい。稲田専門委員、斎藤専門委員絶賛。
中央区南５西３　閉店午前 2;30

・ おじじ
すすきの元祖ラーメン横町内にあるこのお店のお奨めはズバリみそ。何年も変わらないまろやかなスープとたっぷりの野菜は、みそらーめんの原点を思い出させるお店です。
中央区南５西３　閉店午前 4:00

（２）中級編

・ 欅（けやき）

最近、人気急上昇のニューウエーヴなお店です。和食のテイストを漂わせるみそ専門店です。まず、感動したのが盛り付けのバランス。色彩に変化の少ないラーメンに、にんじんの赤、キャベツの緑を加えたバランスは見事。味も濃くなく薄くなくやや三平の系譜を継ぐような味わいです。肉はひき肉なのでお腹がすいている方は、ライスをつけるか、チャーシューみそにして下さい。ただし、座席が少ないので、時間帯によっては相当待ちます。

中央区南６条西３丁目仲通り　011-552-4601　閉店午前 3:00

・ だるま軒

二条市場内にある老舗です。ここの店主大森さんは、山鼻にある名店王香（おうしゃん）←未調査です。と 2 店のオーナーで 2 店の麺を作っています。そもそも、だるま軒で、ちじれた腰の強い麺を作ったのが、西山製麺の起こりと言われていますから、麺作りにおいてこの店を語らずして札幌ラーメンは語れません。この店では、麺の美味しさがシンプルに伝わってくる**しお**がお奨めです。座席は、20 席程度ありお昼時に行かなければ待たずに食べれます。

中央区南 3 条東１　閉店 17:00

（３）上級編

第 3 位　純連（すみれ）

中の島にある純連は、澄川にある純連（じゅんれん）とは姉妹店である。新横浜ラーメン博物館に支店があるのは、中の島の純連で、セブンイレブンのカップ麺にもなったことで有名。

特徴は、焼いた鍋でスープを焼くことにより、苦味を飛ばし香りを出している。こってりした熱いスープは１度食べたら、止められない。

食べるなら、味噌が一押し。

油は相当量入っておりますので、注文の時にご年輩の方や女性は油少なめでと注文した方が美味しく召し上がれます。

ホテルからは、タクシーで 1500 円から 2000 円です。

豊平区中の島 2-4-7-29　011-824-5655　閉店 21：00

第 2 位　純蓮（じゅんれん）

澄川にある純蓮は、中の島の純蓮（すみれ）とは姉妹店である。今年、東京の高田馬場に支店を出した。基本的な製法や味はすみれとよく似ているが、さらにバランスを良くして飽きがこない点を上位にとった。また、夏場に食べたことですみれの油こさよりもマイルドなじゅんれんが美味しく感じたのかもしれない。正統派札幌ラーメンといえる。地元では、こちらの方が人気がある。

チャーシューは、きざんであるので物足りない方は、ちゃーしゅーみそをご注文下さい。

豊平区平岸 2 条 17 丁目 1-41　011-842-2844　閉店 21:00

第 1 位　らーめんてつや（南７条店）

恥ずかしながら、1997 年にオープン以来一度も足を踏み込まなかったお店です。このところの北海道ウオーカーやじゃらんでも上位にランクされています。

まず、第一に店員の態度が良いです。大きなそして爽やかないらっしゃいませは、さて、これから食べるぞという闘争心を掻き立てられます。

麺茹でにおいては、５～６人前を作る毎にお湯を鍋ごと変える丁寧なやり方は、今ではたいへん少なくなった基本を忠実に守っています。大量のお湯に麺をくぐらせないと麺のぬめりがとれず、スープになじみずらいのです。普通のお店は、少量の足し湯で済ませています。

家系ラーメンにも入るものですが、背油が細かくとてもマイルドです。表面に浮いているのでは無く、スープの中から浮いてくる控えめな存在ながらこれがてつやのらーめんの真髄です。第 2 位、第 3 位のじゅんれん、すみれと比較するとさらにスープは、甘めです。

チャーシューも拘りすぎて、チャーシューが主役になっているラーメンが多い中、きちっと脇を固める程度に入っている所も大変良いです。

従って、何度食べても飽きない、誰が食べても満足できるという観点から総合的に第 1 位としました。

蛇足ですが、2 食 500 円のおみやげラーメンはかなり忠実なお味でお奨めです。

なお、このお店は市内に４店ありますが、他の店舗が同じかどうかは不明です。

中央区南 7 条西 12 丁目 2-19　011-563-0005　閉店午前 2:00

番外（敢えて順位付けはしませんが）

- 味の三平　サッポロラーメンといえば、みそラーメンですが、もやしを入れたみそラーメンの元祖のお店です。
  中央区南 1 西３　大丸藤井ｾﾝﾄﾗﾙﾋﾞﾙ４Ｆ　011-231-0377　閉店 18：30
- ラーメン芳蘭　小学生の頃から、30 年間通い詰めているお店です。正統派サッポロラーメンの伝統を守るお店。
  中央区南 5 西 5　011-531-6582　閉店午前 3：00
- 大公　しょうゆラーメンがお奨め。昔ながらのサッポロラーメンの味がある。餃子も美味しい。
  中央区南 2 西 5　011-231-0293　閉店 24：30
- 五丈原　旭川ラーメンでサッポロにも旋風を起こしている。チャーシューおにぎりはとても美味しい。各種雑誌でのランク 1 位。
  中央区南 7 条西 8 丁目　011-561-3656　閉店午前 4:30
- 平成軒　旭川ラーメン特有のだしの利いたしょうゆが美味しい。
  北区北 13 条西 3 丁目（北大ポプラ亭）011-726-5155　閉店 21:00

居酒屋

- **炙屋**　ホッケ、にしん等、魚が美味いチェーン店
  アスティ 45 店　011-251-1842
- **つぼ八**　全国的に有名な居酒屋チェーン店。しかしながら、つぼ八発祥の地は、小樽で８坪の広さから始めたということはあまり知られていない。札幌の一番大きなお店はすすきの交差点の松岡ビル店です。
  店内を大きくリニューアルしました。
  すすきの松岡ビル店　011-222-4588
- **北の居酒屋誠**　場所は、チョット教えられないが、**堀専門委員**の行きつけのお店らしい。運が良ければ、**山田専務理事**も出没する。
  場所と電話番号は勘弁して。
- おおーい北海道　豊富なメニューの種類は、120 種類以上、総数 150 名までＯＫ。個室予約は、７名から 70 名までと幹事さんも安心。
  中央区南 4 西 3 第 3ｸﾞﾘｰﾝﾋﾞﾙ２Ｆ　011-511-7874

ジンギスカン

- キリンビール園　千歳工場直送のオリジナルビール（陶焼ジョッキ入り）の、のど越しは最高。飲み放題、食べ放題を手頃な値段でどうぞ。
  中央区南 10 西 1　011-533-3000

・ サッポロファクトリー　麦羊亭　レンガ造りのクラシックな建物で、隣の工場から出来たての生ビールが味わえます。自慢は、生ラムより臭みがなくて柔らかいと評判のミルクラムをどうぞ。
今回、ミルクラム実食いたしました。1 人前 1,500 円で私には、十分な量でした。これに麦羊亭のＨＰのクーポン券で小ビールが１杯つきますので、このセットがお奨めです。
中央区北 2 東 4　ｻｯﾎﾟﾛﾌｧｸﾄﾘｰ内Ｂ１Ｆ　011-207-5555
・ **だるま支店**　脂を落とすため、穴の空いた鍋を七厘の上にのせて焼き、自家製のたれにつけて食べる。市内では、なじみの常連客も多い。
中央区南 6 西 4　011-533-8989

寿司

・ 鮨処西鶴（南３条店）　昼のランチは、松、竹、梅と 1,200～800 円の価格帯でありますが、インターネットで割引券を提出すると 150～200 円の割引になります。ちなみに、竹 950 円は、にぎり８かん、巻物３かん、茶碗蒸、茶そば付きが、割引券持参で 800 円になります。日曜日のお昼にいかがでしょう。
中央区南 3 条西 4 丁目　011-219-8088　閉店午前 2:30
・ 寿司田（ロビンソン店８階）　地下鉄すすきの駅に繋がっているロビンソン百貨店内にあります。ランチメニューには、うどんやおそばが付いてとてもお得です。夜もリーズナブルなお値段で食べられます。

・回転すしトリトン（厚別店）　東京近郊でも渋谷の回転寿司築地本店はじめいろいろと食べ歩きましたが、ネタの新鮮さ、大きさ、そして安さに大満足です。こんなお店が東京に出来たら他のお店は行けません。
お奨めはなんといっても巨大なサーモン、１皿 120 円です。甘味があって大きくてホント美味しいです。いくらも１皿 300 円で食べられます。
注：ボイルしたエビはメニューにはありませんでした。エビは、北海道では通常、甘エビですから、あしからず。
なお、お店は、厚別店、栄町店、伏古店と３店ともホテルからは相当遠いので、残念ですが詳細のデータは、記載いたしません。

（４）その他

・ **雪印パーラー**　札幌駅地下街ＰＡＳＥＯ内にも出来たので、本店まで行かなくても大丈夫です。

- 回転すし　札幌駅地下街ＰＡＳＥＯ内に２，３軒できました。時間のない、お急ぎの方はいいかも。＊味の調査は完了しておりません。
- 二条市場　かにや新巻鮭を購入したい方は、お奨め。千歳空港にお客をとられているせいか、値切れば結構値切れます。今年の夏に毛がに3000 円を 2500 円に値切ることに成功。
- **レアもの**　ラベンダーキティやまりもキティは北海道だけの限定品です。女性や子供が喜ぶかも。**今年、クリオネキティも新登場。**