

ラーメン・リスト(平成27年度)

評価 ◎≥⊖≥○≥□≥△

| 月 | 日  | 曜 | 場所          | 店名                     | メニュー                  | 価格   | 評 | コメント  |
|---|----|---|-------------|------------------------|-----------------------|------|---|---|
| 4 | 2  | 木 | 西早稲田<br>東新宿 | 元祖台湾まぜそば<br>麺屋はなび 新宿店  | 元祖台湾まぜそば<br>九条ネギ      | 890  | ⊖ | 行列店になっていた。元祖台湾まぜそばということらしい。この分野では高い水準らしい。辛すぎるのは私には苦手だが、これはおいしかった。追い飯もいい。ネギはちょっと多過ぎたようである。   |
|   | 16 | 木 | 東新宿         | らーめん味里<br>misato       | 醤油ラーメン                | 700  | ⊖ | ◎に近い。背脂ラーメンであるが、スープはしつこくなく、おいしく食べられる。上品さを感じる。麺の固さも好みで選べて、うまきスープとマッチしている。「ラーメン香月」を進化させている。   |
|   | 23 | 木 | 高田馬場西側      | はち                     | 鶏ぽためん                 | 730  | ⊖ | 思ったよりおいしかった。濃い目の茶色をした鶏ぽただ。麺は太目である。玉ねぎを多くしてもらったのはよかった。残りスープに無料の半ライスを入れて食べたら完食！これはなかなかいいぞ。  |
|   | 25 | 土 | 池袋<br>要町    | しながわ<br>BASSO DRILLMAN | 中華そば                  | 800  | ○ | 期待をかけていったので、ちょっと厳しい評価である。おいしかったのであるが、この手の醤油ラーメンは今は当たり前でしょう。スープはそれなりに熱くて、いいのだが…。チャーシューは柔らかくて、ボリュームがあっておいしい。麺は国内小麦を使っているということだが、違いはよく分からない。 |
|   | 26 | 日 | 高田馬場西側      | 究極のラーメン<br>いち花         | 和え麺                   | 1000 | ○ | つけ麺スタイルで、つけ汁はおいしかった。が、接客がよくなくて、マイナス評価。メニューも値段が高くて、イマイチ。惜しいなあ！味が面白いだけに。  |
| 5 | 6  | 水 | 大塚          | 創作麺工房 鳴龍               | 担担麺                   | 800  | ⊖ | 担担麺としてはおいしい方だとは思いますが…。ちょっと甘い評価になったか。行列店になっていた。1人で作っていたから回転が悪かった。  |
|   | 7  | 木 | 恵比寿         | 火武偉                    | みそラーメン                | 780  | ○ | 「純連」の後継(?)ということだと、評価は厳しくなる。ふつうの味噌ラーメンでは、もう飽き足らない。   |
|   | 9  | 土 | 浅草          | 麺屋 江武里                 | 江戸醤油ら一麺               | 750  | ⊖ | 深みのある醤油スープはおいしい。縮れ平麺との相性はいい。チャーシューは2枚なくてもよい。スープを味わえればそれでいい。   |
|   | 10 | 日 | 渋谷          | 鶏白湯専門<br>麺屋 いっとく       | 貝出汁鶏白湯そば              | 900  | ⊖ | 少し甘い評価か？スープはおいしく、堪能できた。ハマグリの意味合いがあまりつかめなかった。チャーシューは2枚なくていい。この渋谷のビルはラーメンビルであり、上の階の方に水準が高い店がある。   |
|   | 23 | 土 | 江古田         | 麺屋 金時                  | 味玉塩らあ麺                | 820  | ⊖ | ◎に近い。おいしい塩ラーメンだ。完食した。行列していた。鶏チャーシュー2枚はとでもよかった。味付玉子もおいしかった。麺もすっきりしたストレート麺だ。スープが少しぬるかった。  |
|   | 28 | 木 | 西早稲田        | 鶏そば なんきち               | 鶏白湯醤油 細麺              | 780  | ⊖ | 少し甘い評価だが、まあまあおいしかった。少し固めに茹でた細麺とよく合う。鶏白湯と醤油のコラボである。サービスのご飯を残りのスープに入れて完食！   |
| 6 | 6  | 土 | 新宿南口        | 風雲児                    | つけめん                  | 800  | ⊖ | ◎に近い。相変わらずの超行列店だった。物腰柔らかかなイケメン店主も健在！女性客やカップルも多い。濃厚魚介系のつけ麺では上位の方である。とても濃いですが、しつこさがない、甘みがある。スープ割りも熱くていい。                                    |
|   | 17 | 水 | 高田馬場東側      | 鶏白湯麺 蔭山                | 名物特製鶏白湯スープ<br>半熟味玉塩そば | 850  | ◎ | 何度も紹介したが、やはり好きなラーメンである。スープが最後まで熱くて、おいしい。レモンで味が変わるのもgood! 女性にも優しいラーメンであるので、女性  |
|   | 20 | 土 | 六本木         | AFURI                  | 柚子塩ら一めん               | 980  | ◎ | ちょっと甘い評価かもしれないが、久しぶりのAFURIは味が落ちていなかった。細麺に柚子塩スープは実によく合う。完食！チャーシューは脂身を少なくした方がいいと思う。   |
|   | 21 | 日 | 西国分寺        | 白河中華そば 孫市              | ワンタンめん                | 800  | ⊖ | 久しぶりの再訪である。素朴な白河中華そばで、おいしい。スープは最後まで熱い。地元の人気店である。コミュニティバスで行ける。   |
|   | 28 | 日 | 蓮沼          | 麺屋 中(あたる)              | 一番ら一めん                | 770  | ○ | どうってことのないラーメン。スープの味は濃い目、濁っている。太麺である。ネギがおいしい。水餃子がおいしかった。   |

|   |    |   |        |                     |                                       |     |   |   |
|---|----|---|--------|---------------------|---------------------------------------|-----|---|---|
| 7 | 4  | 土 | 四谷三丁目  | TOKI                | 味玉らーめん                                | 780 | ○ | 普通のとんこつラーメン。薄めなのがちょっと物足りない。麺が多過ぎだし。最後までスープが熱くて、その点は楽しめたが。   |
|   | 8  | 水 | 神保町    | 可以                  | 二色つけめん<br>濃厚醤油・黒胡麻                    | 880 | ◎ | ちょっと甘い評価かもしれないが、おいしかった。渡なペプロデュースだ。2種類のつけ汁というのはいい発想だ。このどちらもが高水準だったのにびっくり！どちらもおいしくて、中盛りの麺はペロリと食べてしまった。スープ割りのスープはもっと入れてほしい。                            |
|   | 29 | 水 | 高田馬場東側 | ラーメン本舗 末廣<br>高田馬場分店 | 中華そば                                  | 700 | ◎ | 少々甘い評価か？しかし、黒いスープは絶品だ。何でこんなにおいしいんだ。色のわりにすっきりしていて、旨味が凝縮している。最後まで熱い。具は細かく切ったひき肉のみ。麺との絡みもいい。ネギを自由に入れられるのもいい。   |
| 8 | 12 | 水 | 浜松町    | 万代                  | 濃厚味噌らーめん                              | 720 | ◎ | 穏やかな味で、予想外においしかった。◎に近いとも言える。これは何回か食べてもいい。オーソドックスな味噌ラーメンだ。極端な濃厚さはない、丁度いい。  |
|   | 15 | 土 | 池袋西側   | GaGaNa RAMEN        | GaGaNa つけ麺(中盛)                        | 880 | ◎ | ◎に近いおいしさ。濃厚つけ汁に旨味がある。半乗せの具がおいしい。玉子、チャーシュー、キャベツ…。そして、何といっても黒毛和牛のホルモンが売りだ。炙って入れてくれる。麺にレモンをかけるのは好きだ。   |
|   | 16 | 日 | 荻窪     | 旅人の木                | 本日の気まぐれ<br>アジのニボシとショーガ<br>の<br>正油ラーメン | 750 | ◎ | ちょっと甘い評価かもしれないが、意外なおいしさに完食！この店のオーソドックスなメニューではなさそうだが、アジのニボシとショーガは私にはぴったり。好きな味だ。たまたま遭遇したとも言える。チャーシューもうまい。メンマも太くてOK。これは偶然ではなくて、基本的に水準が高いラーメン店ということだろう。 |
|   | 22 | 土 | 東銀座    | むぎとオリーブ             | 鶏・煮干・蛤のトリプル<br>SOBA                   | 980 | ◎ | スープに深みを感じられる。蛤もおいしい。麺がストレートで、少し固めで、量が多い。具も細いスティック状のじゃがいもなど面白い。しゃれた感じの作りになっている。行列店になっていた。  |
|   | 23 | 日 | 目黒     | ぶらり 目黒店             | 鶏白湯らーめん                               | 820 | ◎ | 濃い鶏スープはおいしい。薬味を入れて、味の変化も楽しめる。白髪ネギなどが乗せてあるのも面白かった。   |
|   | 25 | 火 | 渋谷     | 穀雨                  | ワンタンめん                                | 830 | ◎ | ◎に近い。醤油スープはコクがあっとうまい！メンマもチャーシューもおいしい。焦がしネギを入れると、違ったコクが出ておいしい。渋谷の奥の方にある名店だ。  |
|   | 30 | 日 | 代々木    | 角栄<br>(KAKU-A)      | 濃厚味噌らーめん                              | 800 | ◎ | ◎に近い。濃い味噌ということだが、それほど強烈な濃さを感じなかった。太麺だから、スープとの絡みが少ないからだろう。おいしかった。ターロン太肉、メンマもおいしい。割りスープを入れると、濃い味噌スープも飲めるようになる。これもう                                    |
| 9 | 6  | 日 | 南阿佐ヶ谷  | らーめん晴々              | 黒胡麻担担麺                                | 850 | ○ | スープがおいしくて◎に近いのだが、ひき肉も細かい穴あきスプーンのおかげで、最後までおいしく食べられた。しかし、麺との絡みがイマイチで、物足りない。黒胡麻だったせいかな？  |
|   | 13 | 日 | 八丁堀    | 麺や 七彩               | 喜多方らーめん(煮干)                           | 820 | ◎ | お店で麺作り、手打ちが売りである。麺は確かにおいしい。煮干の効いたスープもうまい。チャーシュー2枚も種類が異なっており、いい。そういう意味では◎に近いのだが、期待が大き過ぎただけに、インパクトが少なかった。   |
|   | 20 | 日 | 西国分寺   | ムタヒロ                | 味噌中華そば                                | 780 | ◎ | ◎に近い。薄めの味の味噌スープは旨味があっておいしい。麺もおいしく食べられた。ネギもよかった。ムタヒロのお店の人たちは明るくて元気なのが嬉しい！  |
|   | 23 | 水 | 五反田    | 銀座いし井 五反田店          | 中華せいろ                                 | 880 | ◎ | ◎に近い。「いし井」だものね。スタチ、黒七味で、味の変化も楽しめる。つけ汁もさすがにおいしい。スープ割りもいい！今回、麺が少し柔らかかった。  |
|   | 26 | 土 | 鎌倉     | 静雨庵                 | ネギラーメン                                | 640 | ◎ | ◎に近い。素朴な鶏ガラスープはうまい。麺は柔らかめ(だからか、固めを要望しているお客を散見)。少し辛くしたネギ(もやし)が塊りで上に乗っている。後半、これを崩しながら食べると2度目のおいしさ！(味の変化を楽しめる)。得した気持ちになる。地元の老舗という感じである。                |
|   | 27 | 日 | 上石神井   | 味噌一 上石神井店           | 野菜味噌一 細麺                              | 900 | ◎ | 私の好きな味噌ラーメンである。そういう意味では◎である。辛いこの味噌スープが好きなのである。飲むこともできる。今回野菜たっぷりにしたのも正   |

|    |    |   |               |                  |              |     |        |   |
|----|----|---|---------------|------------------|--------------|-----|--------|---|
| 10 | 1  | 木 | 歌舞伎町          | たかはし             | 焼きあご・塩ら一麺    | 800 | ◎      | 少々甘い評価かもしれないが、実においしかった。焼きあごのスープはいい。私は子のスープが好きである。塩味とうまくマッチしている。(塩がちょっときつい感じはしたが…)麺との絡みも上品だ。きれいなラーメンである。チャーシューは柔らかくて、メンマもセンスがいい。歌舞伎町の店としてはかなりいい!                                       |
|    | 3  | 土 | 渋谷            | 亜寿加              | 担担めん         | 780 | ◎      | あまり辛くないのがよかった。スープはうまくてできている。ひき肉はほとんどない。半ライスとの相性もいい。人気店だ。  |
|    | 6  | 火 | 歌舞伎町<br>大久保公園 | 竹本島田商店           | マグロあら炊きつけ麺   | 860 | ◎      | [大つけ麺博 つけ麺VSラーメン]うまい!環境の悪い中での奮闘。玉子はおいしい。つけ汁はいい。チーズスープを入れて味の変化を楽しむ。大きなアラも食   |
|    | 11 | 日 | 門前仲町          | 麺屋 縁道            | つけ麺(東北トッピング) | 880 | ◎      | 太麺で、濃いつけ汁のつけ麺。私の少し苦手なパターンのつけ麺だが、まあおいしかった。おフや肉団子のトッピングもよかった。スープ割りもうまかった。ケータイを忘れたが、若い女性店員が追いかけて持ってきてくれた。感謝!   |
|    | 13 | 火 | 歌舞伎町<br>大久保公園 | 中華蕎麦サンジ          | サンジのつけめん     | 860 | □<br>◎ | [大つけ麺博 つけ麺VSラーメン]体調がよくない(前日2万歩ウォーキング)。歯が痛い(左下奥歯)。2日前に濃厚つけ麺を食べた。このような悪いコンディションだった。つけ汁がだるい。麺の量が多過ぎて、半分捨てた。……ところが!こんな経験は初めてだ!スープ割りが超うまい。トマト、チーズの効果も最高。肉片、ネギもうまくマッチしている。あきらめずスープ割りしてよかった。 |
|    | 15 | 木 | 歌舞伎町<br>大久保公園 | 若武者(福島)          | 青森シャモロック     | 860 | ◎      | [大つけ麺博 つけ麺VSラーメン]透き通った塩スープはうまい!少々油が多いが、これによって最後までスープが熱い。海苔のトッピングとよく合った。チャーシュー、メンマも一定のレベルにいつている。穏やかさを感じさせるラーメンであ   |
|    | 20 | 火 | 歌舞伎町<br>大久保公園 | らあ麺屋 飯田商店        | 塩らあ麺 いのち     | 860 | ◎      | [大つけ麺博 つけ麺VSラーメン]悪条件を考慮して、甘い評価である。きれいなスープの塩ラーメンである。麺が細くて、よくスープと絡んでおいしい。   |
|    | 25 | 日 | 小滝橋通り         | 味噌屋 八郎商店         | 味噌絡麺         | 500 | ○      | 体調が悪かったので、あまりおいしく感じられなかった。すみません。味噌味の絡麺は初めて食べた。こんなもんだらうか?  |
| 11 | 1  | 日 | 高田馬場西側        | 龍ノ神              | 赤ラーメン        | 650 | ◎      | とんこつ+赤辛味噌である。久しぶりのとんこつのせいか、おいしかった。スープにコクがある。細麺がおいしくて、1杯追加、固めにしてもらった。チャーシューもよかった。ライスも無料でお腹いっぱい。  |
|    | 2  | 月 | 飯田橋           | 二代目つじ田           | 濃厚味玉ら一めん     | 880 | ○      | やはりつけ麺の方が売りであり、つけ麺の方がよかった。スープはまあまあおいしかった。まろやかな味である。ほぼ飲み干したが…。   |
|    | 7  | 土 | 飯田橋           | 二代目つじ田<br>『味噌の章』 | 味噌ら一めん       | 800 | ◎      | ちょっと甘い評価か?あっさりした味噌ラーメン。少し物足りなさを感じるが、スープを最後まで味わえた満足感もある。バラ肉は味がしっかりついていた。   |
|    | 24 | 火 | 新橋            | おらが              | ホタテのら一めん69   | 850 | ◎      | ◎に近い。とにかくスープがうまい。深みがある。トンコツにホタテ風味がおいしい。麺はもちもち感がある。メンマ、チャーシューもいい。さすがである。一度来たかったお店である。  |
| 12 | 12 | 土 | 高田馬場西側        | 侍ら一めん            | 侍ら一めん        | 750 | □      | 家系ラーメン?形(見た目)だけを揃えたよう。スープが平板で、旨味がない。具などはまあまあか?  |
|    | 19 | 土 | 末広町           | 麺舎 十紋字           | ラーメン         | 720 | ◎      | 家系のラーメンである。スープの濃さ、旨味はいい感じである。麺との絡みもいい。ほうれん草が多いのもgood! ニンニク、ゴシヨウを入れて、味の変化を楽しめ  |
|    | 20 | 日 | 西荻窪           | 麺尊 RAGE          | 軍鶏そば         | 750 | ◎      | ◎に近い。軍鶏スープはおいしい!飲み干したいくらいだが、健康のために少し残した。細くて固めの麺もいい。スープとの絡みは抜群にいい。鶏チャーシューは柔らかくておいしい。カワレもさわやかなアクセントになっている。  |
|    | 23 | 水 | 高田馬場西側        | トリゴヤ             | 鶏白湯ラーメン      | 890 | ◎      | 鶏スープはもっと濃い方が好みだが、これはこれでおいしい。とにかくきれいなラーメンで印象はいい。チーズの入った追い飯もよくて、結局完食!少々値段   |
|    | 26 | 土 | 秋葉原           | らあめん広            | らあめん         | 700 | ○      | とんこつ醤油スープはおいしいのだが、パンチ力はない。平凡な感じである。どうってことない。チャーシューは脂身が多い。   |

|   |    |   |            |                 |             |     |   |   |
|---|----|---|------------|-----------------|-------------|-----|---|---|
|   | 27 | 日 | 十条         | 煮干そば 流          | 味玉煮そば       | 790 | ◎ | 煮干が効いたスープはおいしかった。完食にほぼ近い。麺は若干太くて柔らかめ。メンマ、ナルトも面白くおいしい。チャーシューは若干脂身が多く、固かった。   |
|   | 29 | 火 | 曙橋         | 鯛塩そば 灯花         | 鯛塩そば        | 800 | ◎ | ◎に近い。きれいなラーメンである。スープはおいしくて、鯛めしもスープを注いで完食！スープは少々塩味が効きすぎているが。チャーシューはちょっと固め  |
| 1 | 6  | 水 | 歌舞伎町       | たかはし            | 焼きあご・塩ら一麺   | 800 | ◎ | 再訪。少なくとも歌舞伎町では一番でしょ！焼きあごのスープって、こんなにおいしいとは！チャーシューも柔らかくてgood！ 柚子胡椒などをちょっと入れて味の变化を楽しむ。最後に白めし(中)を入れて、当然完食。うまい！  |
|   | 9  | 土 | 曙橋         | 鯛塩そば 灯花         | 鯛塩つけ麺       | 900 | ◎ | 鯛塩味のつけ麺は初めて。細麺との組み合わせもいから評価はいい。(ちょっとしょっぱいが…) 梅果肉により味の变化も楽しめる。肉もいい。  |
|   | 12 | 火 | 早稲田        | 自家製中華そば としおか    | つけめん        | 850 | ◎ | ◎に近い。2時間近く行列した。「べんてん」の遺伝子を受け継いでいる。ドロドロ系でない、このつけ汁はすばらしい。この優しい味が私は好きだ。麺に丸みがあって、滑らかなのも引き継いでいる。これも喉越しがよくておいしい。中盛り(3   |
|   | 23 | 土 | 武蔵境        | 東京味噌ら一めん 鶉(うずら) | 味噌ら一めん      | 780 | ◎ | スープはそれだけで飲めるおいしいもの。麺は平打ち中太麺で、モチモチ感があり、これもいい。しかし、麺を食べている時、両者の絡みはあまり感じられない。具の野菜も豊富、チャーシューも柔らかくておいしい。丁寧に作られている   |
|   | 24 | 日 | 中野         | 鶴(ぬえ)           | 鶏白湯そば       | 730 | ◎ | 少々甘い評価かもしれないが、スープがおいしくて完食！きれいなラーメンで好印象。味がくっきりしていない感はあるが、それが特徴でもある。  |
|   | 31 | 日 | 池袋         | 麺処 花田           | 味噌(野菜大盛り)   | 830 | ◎ | 濃い目の味の味噌ラーメン。行列と店内店員さんたちの活気に圧倒される。野菜たっぷりがいい。最後の方に唐辛子を入れて、味を引き締めたのがよかつ   |
| 2 | 7  | 日 | 南阿佐ヶ谷      | ラーメン チキュウ       | 塩ラーメン       | 730 | ◎ | ちょっと甘い評価か？ スープがおいしい。塩スープOK、完食。麺がイマイチ(縮れ麺) 白味玉(塩味 100円)、チャーシュー、ネギなどはおいしかった。  |
|   | 13 | 土 | 恵比寿        | まぜそば 三ツ星        | まぜそば 和牛 中盛り | 950 | ○ | 具が豊富で健康的。しかし、油そばの強烈さには敵わない。もう少しシャープな感じがほしい。九州発である。  |
|   | 20 | 土 | 中延         | 中華そば 熊野         | 雲吞そば        | 850 | ○ | 塩スープはまあまあ。かなり飲んだ。ワンタンはおいしい。しかし、スープがぬるい。そのためか、麺がそれほどおいしく感じられない。  |
|   | 27 | 土 | 高田馬場 さかえ通り | RAMEN マツハ       | 超濃厚ラーメン 黒丸  | 750 | ◎ | 少々甘い評価か？超濃厚、ドロドロ、魚介・鶏ラーメン。パスタ・ミートソースのような感覚に近くなる。まあ、おいしい。チャーシューは脂が多い。ご飯と一緒に食べるとよい。スープ割して、やっと飲めるようになる。これはまあおいしい。  |
|   | 28 | 日 | 蒲田         | 煮干しつけ麺 宮元       | 味玉極濃煮干しつけ麺  | 930 | ◎ | 久しぶりに濃い味(ドロドロ系)のつけ麺でおいしいと感じた。これは煮干しが効いているせいだろう。香り、コクがあり、しつこさが残らない。これはいい！刻み玉ねぎも効果的。麺もきれいで、つるつるして、モチモチ感もあり、おいしい。チャーシューは2種類、味の違いも楽しめ、よくできている。味玉もしっかりと作っている。スタッフ5人という充実さがなせるワザだろう。当然行列店だ。 |
| 3 | 5  | 土 | 四谷三丁目      | 北海道らめめん 伝丸      | 味噌ら一めん      | 670 | ○ | ◎に近い。味噌ラーメンとして、その濃さ、コクはなかなかいい。おいしく食べられた。麺が少し柔らかかった。   |
|   | 19 | 土 | 不動山        | 麺屋 薫風           | まぜそば(並)     | 780 | ◎ | きれいだし、味もしっかりしていて、おいしく食べられた。ひき肉をはじめ、具もたくさんあって、バランスがいい。山椒ラー油を加えていって、味の变化を楽しめるのもいい。店の雰囲気もいい。男女2人のスタッフのコンビネーションもいい。   |
|   | 20 | 日 | 荻窪         | 函館塩ラーメン 五稜郭     | ラーメン        | 750 | ◎ | 透き通った塩スープはしょっぱくなく、最後まで楽しめる。完食！健康にもよさそう。昆布出汁は穏やかでまろやかでいいねえ。細麺との相性もいい。チャーシューも脂気がなく、質がいい。おつまみ、ならではのトッピングである。   |