ラーメンについての記事

今回ご紹介するのは、鹿児島県鹿児島市鴨池にある「煮干し百式葉琉（はる）」です。

鹿児島では珍しい煮干しの出汁をベースにしたラーメンを提供してくれます。

その中でもお勧めしたいのが「濃厚煮干しつけ麺」。煮干しベースの濃厚スープに特製の極太麺をからませていただきます。煮干しスープは煮干しならではのえぐみがありますが、それが独特なコクを生み出し口の中に広がり続けます。麺も浅草開花桜特製麺を使用していて、ほのかに甘いのが特徴でこれが濃厚スープにマッチしてくれます。そして2種類のチャーシューもこだわりがあり、燻製されているのでその香り、甘さがこれまた格別です。ここに味玉を乗せたら向かうところ敵なしつけ麺です！

つけ麺、煮干し出汁が初めての人には昆布水つけ麺（淡麗系のあっさりスープで、少しだけでも煮干しを味わいたい方にオススメ）もありますし、上級者には極濃煮干しつけ麺というものもあります（私はまだ挑戦していません）。

もちろんつけ麺だけでなく、中華そば（ラーメン）やご飯ものも人気です。ちなみにご飯ものは日替わりで、店主さんのその日の気分でメニューが決まるとか（笑）私が食べた時は鳥の炊き込みご飯でした。

煮干しのえぐみ、この機会に一度味わってみませんか？

