

Search! 今食べたい ラーメンを探そう!

醤油・味噌・塩・とんこつやつけ麺まで、一言でラーメンといっても色々な味があって、どの店に行こうか迷う時はありませんか? そんな時におすすめのラーメン店検索サイトがオープン! 一体どんなサイトなのか、サイト代表の小野寺さんにインタビュー!!

らあめん好きが作った 岩手のらあめん検索サイト

『岩手・盛岡らあめん同好会.com』を運営する代表の小野寺さん。もともと、フェイスブック上でラーメン情報をやりとりするサークルの管理人をしていたが、あるとき、過去のラーメン情報や知りたい情報が探しづらいことから、検索サイトの設立を思い立ったという。

このサイトの最大の特徴は「自分好みの一杯」を簡単に検索できる事だ。時間帯や味のジャンル、麺の種類まできめ細かい項目の中から好きなものにチェックを入れて検索するだけで、自分にあったラーメンを表示してくれる。「好みの味や種類別で検索する事で、今まで知らなかった自分好みのラーメン屋さんを発見できるかもしれない。いろいろなラーメン屋さんを知ってもらえきっかけになれば。」と話す小野寺さん。本業は盛岡にある『盛岡wine食堂 乙亭』の店長。個人的な趣味が



高じて今年の11月に『岩手・盛岡らあめん同好会.com』を開設した。2014年までに400軒のラーメン店情報の検索可能を目指す。「今後、写真や情報をより充実させて、たくさんの人に参考にしてもらえるサイトを作っていくことが目標。将来的には、アプリもつくって、スマートフォンからでも簡単に検索や投稿ができるようにしたいですね。」ラーメン店同士のつながりを深めて、イベントやコラボメニューなど可能性を広げていきたいと話すと小野寺さん。ラーメンに対する熱意と行動力に「岩手のラーメンを探すならこのサイト」と呼ばれる日も遠くないと確信した。



Data
 岩手・盛岡らあめん同好会
<http://moriokaramen.com/>
 代表 小野寺 生朗



サイトの使い方

①店名で検索!

うる覚えのお店でも大丈夫! ひらがなのみでも検索可能なので、よりお目当てのお店が見つかりやすい!

②エリアで検索!

知らない土地でも、エリアを選択すれば、おいしいラーメンを簡単検索!

③好みの味で検索!

項目にチェックを入れるだけで、好みのラーメンが見つかる! また、お店からのコメントや情報も掲載しているので、ぜひ参考にしてみてください!

下記アドレスへ投稿写真募集中!
namaron1h@excite.co.jp
 あなたが持ちのキレイな画像データ募集! 件名に店舗名とらあめん名を必ず明記してくださいね

小野寺さんオススメ その1
 らあめんサンド

自家製ストレート麺とにぼしのこく旨スープが絶品です!

2012年12月25日オープンした『らあめんサンド』。麺は国産小麦を使用した自家製、スープも厳選した素材を使用し、それぞれ鶏100%、煮干し100%で出汁をとった「鶏そば」と「純煮干しそば」の2種類をベースに営業している。麺はつるつるのストレートでコシもしっかり、スープは素材の旨みが凝縮されていて、ひと口食することに夢中になる美味しさ。チャーシューも、真



一品一品を丁寧に作るため、一度に作業できるラーメンは3杯までなので、出でくるまでに時間がかかるかもしれませんが、店主がこだわり抜いた一杯は待つ価値あり!

Shop Data
 らあめんサンド
 〒020-0132 盛岡市西青山2丁目16-20
 [営業時間] 11:30~15:00, 17:00~21:00 (20:30ラストオーダー)
 [定休日] 水・第三火曜日



純煮干しそば 680円

※種類の表示しを使用し、徹底した温度管理で旨みだけを抽出したこだわりのスープ。

空調理で旨みを逃がさず柔らかく仕上げた鶏チャーシューと豚チャーシューがトッピングされていて、色々な味を楽しめるのもうれしい。フェイスブックなどを通じて口コミで評判が広がり、週末はラーメン好きが県内各地から訪れるという。期間限定メニューなどもあり、フェイスブックで紹介されているので要チェックだ。店主が一から丁寧に作り上げた一品、ぜひ味わってみては。

Shop Data
 柳家 大通3号店
 〒020-0020 盛岡市大通1-11-18 名店会館1F
 TEL.019-651-1877
 [営業時間] 11:30~14:30, 20:30~翌2:30 (日曜 11:30~21:00)
 [定休日] 火曜日

小野寺さんオススメ その2
 柳家 大通3号店

グループ他店とは別メニュー老舗「柳家」の新ジャンルはあっさり中華そば

2012年11月にオープンした『柳家 大通3号店』は、グループ初の中華そばの店。「麺のおいしさをいかに出せるか。柳家の麺を食べてもらうラーメンなんです。」と話す五十嵐店長。その麺は、柳家の農園で育てた小麦を使い、自社工場で作った細ストレート



みそ中華そば 850円

麺。小麦の香りとしっかりとした味の麺を引き立てるスープは、鶏ガラと野菜、数種類の魚がベース。旨みのあるあっさりとした味は、飲み会帰りのシメに訪れる人に特に好評だという。開店当初は醤油味の「中華そば(680円)」と塩味の「鶏塩中華そば(700円)」の2種類のみだったが、お客さんの好みに合わせて、みそ味やピリ辛系を追加。現在は8種類のメニューから、好みの一杯が選べる。こってり系もいけれど、あっさりした中華そばが食べたいという時は『柳家 大通3号店』で決まり!

小野寺さんのオススメはこれ。豆板揚げやゴマなどを加えた特製合わせ味噌に、野菜の甘みと魚の旨みが詰まった出汁を合わせた、少し甘めのスープ。脂っこくないので味噌なのにごっつりと食べられる。

Shop Data
 柳家 大通3号店
 〒020-0020 盛岡市大通1-11-18 名店会館1F
 TEL.019-651-1877
 [営業時間] 11:30~14:30, 20:30~翌2:30 (日曜 11:30~21:00)
 [定休日] 火曜日



Shop Data
 柳家 大通3号店
 〒020-0020 盛岡市大通1-11-18 名店会館1F
 TEL.019-651-1877
 [営業時間] 11:30~14:30, 20:30~翌2:30 (日曜 11:30~21:00)
 [定休日] 火曜日

■タイトルの「で、がんす。」とは… タイトルの「で、がんす」は盛岡弁で「オハヤガンス」(おはようございます)「オハシデガンス」(こんばんは)など、「〜でがんす」という風になら、ことばの後に使われる言葉です。盛岡では多くの人々が解るであろうこの言葉から、親しみやすさを持っていただき、また、一目でローカルな地域情報を発信していることが解るタイトルとしました。一部の年代層をターゲットとするのではなく、多くの年代の方々に見ていただくことを目指しています。