



鶏麵屋 虎々

静岡県富士宮市源道寺 1087

代表 **鈴木 勇人**／聞き手 **島崎 俊郎**

洗練されたラーメンを提供する、今年オープンの注目店

「こちらのお店はオープンされたばかりだそうですね。」

はい。2017年の4月にオープンしたばかりです。父が40年以上中華料理店を営んでいた場所をリニューアルして、ラーメン屋としてスタートしたんですよ。ラーメンは「しお白湯」「煮干し醤油」「胡麻担々」「豆乳味噌」の4種を出しています。

他所にはないものを作りたいという思いで研究し、試行錯誤を重ねて完成させたラーメンです。スープには鶏しか使っておらず、雑味のない澄んだスープを実現しました。看板メ

ニューはしお白湯で、どちらかというとお子様、お年寄りの方にもおすすめですね。飲んだ後の締めにも美味しんですよ。また三つ葉とブチトマトをトッピングするなどして、見た目の色味にもこだわりました。

「建物もスタイリッシュでおしゃれですし、その点も女性に評判が良さそうです。」

よく「ラーメン屋らしくない」と言われます（笑）。私のイメージをデザイナーさんに伝えて、細かい部分はお任せしていたんですよ。格好

良い店になったと思いますし、満足しています。

「オープンから現在まで、手応えはいいですか。」

まだまだ模索中といったところですが、徐々にリピーターも増えており嬉しいですね。今後は父の中華料理店で勤務していた時に培ってきたものを活かして、少しずつメニューを増やしていければと思っています。今も「麻辣冷やっこ」など、中華のエッセンスを加えたサイドメニューがあるので、さらに追加したいですね。