

# マルチピュア愛用のお店紹介 〔神奈川県川崎市 自家製麺「然」〕

**吟味された食材で  
こだわりの麺とスープを。**

武蔵小杉駅の北口を出て、徒歩3分ほどのところに「自家製麺 然(NEN)」がある。店の外にいい香りももれてきた。ラーメン家業16年という二人のオーナーによって2009年1月にオープン。ラーメン店のプロデュース経験などを積み重ねてきたベテランオーナーのお店である。「自分の手で、自分の納得のいく麺をつくりたい。」というこだわりから開店した。その麺は、かなりの太さを誇る上に縮れも強く、もちもちとしたコシとスー



プにからみやすいツルミを維持し続けるしつかりとした麺である。麺づくりに重要なことは、上質の小麦粉を原料に水の良さで決まると言いつつ、不要な添加物などを含まず、小麦粉の香りを引き出した麺なので、水が特にポイント。その水に選ばれたのが、マルチピュアの浄水器である。「インターネットでいろいろ調べてみて、実際に飲んでみたいと思えば、試飲できる機会を見つけ、実際にお水を飲んでみました。そしてこれだ、と決めました。」と古庄功一店主は語る。店内は、白木のイスに12席の「の字型

**確かな実力、  
風味満点の味わい。**



のカウンターと、子ども連れのご家族にもゆつくり食べていただけるようにとテブル席も卓ある。お店の奥には、麺づくりにこだわる製麺室が見える。もちろん、スープへのこだわりも強い。鹿児島県枕崎産の鰹節をベースに、厳選された魚介粉を使用した風味満点のおいしさがうれしい。トッピングされる海苔は、神奈川県産の「青混ぜ海苔」を使い香りが高く、その上に魚粉が山盛りにされる。チャーシューは、炙りタイプで脂が溶け出る角切りの豚バラチャーシューがゴロゴロ入っており、おいしさを増幅させてくれる。メンマや玉子は、味



店主 古庄功一さん



「味噌ラーメン」だけというシンプルメニューで本物の良さを味わうことができる。カウンター上には「割りスープ」と「冷水」のポットが置かれているので、「つけ麺」をいただいた時など、最後に好きな濃さにスープ割りをしていただくことができます。「冷水は、マルチピュアの水を使っていますが、評判いいですよ。」と笑顔で店主の古庄さんが語ってくれた。人柄のあたかさが、味のやさしさに醸し出ているような心地よい雰囲気のお店である。

噌で煮付けた味つけだ。昼のメニューは「つけ麺」と「ラーメン」だけ。夜



## 「自家製麺 然」

神奈川県川崎市中原区小杉1-526-6  
TEL 044-767-4006  
【営業時間】 11:30~15:00 18:00~22:00  
【定休日】 なし  
【交通】 東横線、JR南武線武蔵小杉駅北口 徒歩3分