

麺にスープに飲料水に、すべてを
しよって立つMB-1200。



魚介スープ用の煮干しもディスプレイの
一部に。左から鰯、飛び魚、片口イワシ。

清潔感あふれる店内。カウンター席には一人に一つ、サーバーが設けられて。



黒にペーージュを効かせ、
シンプルで洗練された
印象の外観。



こちらは塩味¥880。
他に油そばやつけ麺も。

魁花醤油らーめん味玉¥880

味も設備も雰囲気も！ 進化を続ける独創的ラーメン屋。

天然鰯煮干だしらーめん創房 魁花(Kaika)

東京・保谷と埼玉・朝霞を結ぶ幹線道路沿いにある「らーめん創房 魁花」。国産小麦を使つての自家製手打ち麺に、仏料理畑出身の店主が作る鶏ガラと魚介系の選べる2種類のスープ、化学調味料不使用の安全性。それだけでも十分そそられますが、注目すべきは天然もの限定の鰯の煮干しをベースにした魚介スープ。鰯は高級和食のだしに使われるとあって上品でさっぱり、ほのかな甘みの感じられる味に、ファンも多数。お昼時には行列がで、ラーメンは脂っぽくて…と敬遠しがちな熟年の方や、食ベログなどでチェックし、遠方から食べにくる客も多いとか。

店内は、カウンターをはじめすべてのテーブルに銘木の一枚板を惜しげもなく使い、南国リゾートを思わせる天井の大型ファンやモダンな照明、カフェのようなお洒落なトイレ…と、およそラーメン屋とは思えない趣。「女性

「お客様の目線に立った店づくりを」と言うオーナーの酒井利男さん(右)と、「スープは奥が深い」と言う、店主で息子さんの利晃さん。



埼玉県新座市片山1-21-35
TEL (048) 424-2285
11:00~15:00 17:00~22:00 本曜定休
※スープがなくなり次第終了

客が一人でも来られるような雰囲気になるようにしました。味だけでなく、空間も含めて快適な食の時間を提供したい」と、オーナーの酒井利男さん。あえてラーメン屋の既成概念を覆すように意識したと同時に、「誰もやっていない、独創的な店にしたかった」とも。

そんな酒井さんのおめがねにかなったのが、MB-1200を通しての「回帰水」。自慢のスープと自家製麺に使っているのはもちろんのこと、各席にはセルフサービス用のウォーターサーバーを設置。客が手軽に気兼ねなく回帰水を飲める贅沢さです。

一昨年の10月開店ですが「お客様をお待たせすることなく食べていただける自信がついたから」と、1年後に初めてチラシを配ったという謙虚さに、教えられるところも大。地域密着型の店を目指し、店主の酒井利晃さんは今日もおいしい一杯に腕を振ります。