



鶏そば カヲル



2016年11月に徳山商工会議所の近所に「鶏そばカヲル」がオープン！お昼時にはいつも賑わっています。

取材：大下

「鶏つけそば」
始めました〜♪



職業は「中華そば師」と答える社長の井本さん。エッセイを書いたり、ケーブルテレビで料理コーナーに出演したり、歌って踊れるラーメン屋さんを目指してます！?自分も楽しみながら、お客さんにも楽しんでもらいたいと語っておられました。

【こだわり!!】

鶏そばのスープは鶏のだし。「食を通じて地域に貢献したい」と、原料は地元産を使用。長州どりと高森どり、菰の塩、醤油は吉田屋醤油と福原醤油。ちもちした食感の中太ストレート麺は国内産の小麦だけを使用したオリジナル。もちろんチャーシューと味玉は自家製！

【やっぱ鶏そば塩!】

人気 No.1、そしておすすめ No.1 も¥700 の鶏そば塩。透明で黄金色の清湯(ちんたん)スープは何十種類もの塩や醤油を試し、約半年かけて改良を重ね仕上げた一品です！

夜は「ちょい飲み晩酌セット」がお得。おつまみ付で¥700。

【季節限定メニュー!】

毎年11月は周年記念のイベント開催。年末年始の「全部のせスペシャル」。秋には柚子の果汁と果肉を使用したさわやかな「ゆず塩」などなど。ネットでチェックしてね。

【ラーメンは化学です!!】

スープの味はいつも同じ? いいえ、違います! 季節や気温などにより、毎日1ml単位で調整します! ラーメンはズバリ、化学なんです!

【夢は海外進出??】

修業した「ドゥエイタリアン」は2015年から3年連続ミシュラン東京掲載の名店。台北で開業し、結婚を機に帰郷。将来は多店舗展開とラーメン以外の飲食店の出店。海外での開業が夢だそうです。



味のあるイラストは ↑
井本さんの自筆です。→

【Tシャツも買える!】

アパレルの経験を活かし、オリジナルバッグやTシャツ、キャップを販売中。店内でも購入できますヨ。



【お洒落なラーメン屋!】

店内は白を基調にアンティーク家具などを配し、女性が入りやすい雰囲気。きれいな盛り付けも意識しているそうです♪



■DATA

【住 所】 周南市栄町 2-10
【営業時間】 11:30~14:30/17:00~21:00
【定休日】 日曜・祝日
【駐車場】 近くのTimesを契約。
※1,000以上のお会計で100円サービス券進呈
【TEL・FAX】 0834-34-0393
【facebook】 <https://www.facebook.com/torisorakaworu/>
【twitter】 <https://twitter.com/torisorakaworu>