

## 夏と言えば



イラスト：佐藤

元号が代わり早くも2ヶ月が過ぎました。令和といえば、令の形について、「令」が正しいのか「令」が正しいのかとお困りのお客様をたまにお見かけしますが、実は書体によって形が違っただけでどちらも同じ文字です。また平成28年度に出された文化庁の声明によると手書きの場合も同様のようです。



# 感謝

おかげさまで50周年  
50  
since 1969

この度弊社は、5月5日に創業50周年を迎えることができました。今まで多くのお客様に支えられ、皆様のご指導とお力添えのおかげと深く感謝致しております。

これを機に、社員一同より一層の努力をして、皆様のご愛顧にお応えしていく所存でございます。

今後とも、何卒ご支援、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。



▲ゆず塩そば... 800円  
▲肉増し醤油そば... 1,000円  
▲炙り九条葱飯... 200円

「一杯! ハマグリラーメン」  
厳選した三重産蛤出汁にこだわったお店。蛤出汁だけあって最後の一滴まで美味しく飲み干せる。看板メニューは「ゆず塩そば」ではあるが、醤油そばも、蛤の旨味が醤油でひときわ引き立ち非常に美味しい。そして特筆すべきは低温調理チャーシュー。

他のお店に比べ一回り肉厚で、プリプリとした歯ごたえが味わえる。サイドメニューの丼ものも必食レベルの完成度で、どれも具材をふんだんに使い、かつ、味付けも手間を加えたものになっている。

個人的には醤油そばの細麺がお気に入り。ちなみにゆず抜きもできる。

(沖野店での感想)  
文：キイチ

●マクドナルド ●はま家 ●定禅寺通  
●マミリー ●はま家 ●元鍛冶公園 ●ディズニー  
●マート ●はま家 ●沖野店 ●元鍛冶公園 ●ハチロー  
●ソルハ ●ドラッグ ●はま家 ●沖野店 ●元鍛冶公園 ●フォーラス  
●バラディン ●はま家 ●沖野店 ●元鍛冶公園 ●フォーラス

場 所：若林区沖野3-6-60 場 所：青葉区国分町2-8  
営業時間：11:00~20:00 営業時間：18:00~翌3:00  
定 休：水曜日 駐車場9台 定 休：日曜日・祝日

「人の喜び創造業」



# 仙台麺活

増刊号  
3



▲ふじやま 小アジにぼしの冷しそば 750円

▲一休 冷やしだしレモン中華そば 800円

**中華そば 一休**

場所 宮城野区宮城野 1-1-37  
営業時間 11:00 ~ 15:00  
17:30 ~ 21:00  
(土日祝は 11:00 ~ 通し)  
定 休: 月曜日

↑至 仙台駅  
宮城野通り  
仙台サンライズ  
至 新寺通り

**荒町商店中華そば ぶじやま**

場所 若林区荒町 171  
営業時間 11:00 ~ スープ切れまで  
17:30 ~ 20:00 (平日のみ)  
定 休: 木曜日  
駐車場あり

↑至 仙台駅  
地下鉄五橋駅  
荒町郵便局  
七十七銀行  
至 南小泉  
荒町商店街

梅雨に入り一旦は落ち着いたものの、五月は異例とも言える暑さに見舞われ日本中に大混乱が生じた。これからあれ以上の暑さに見舞われるのかと思うとウンザリするが、今回はそんな煩わしさを吹き飛ばすべく、冷たいラーメン、暑さに効きそうなラーメンを紹介したい。

最初に紹介するのは、東口の名店**一休**。奇抜なレモン中華が有名だが、決して悪目立ちしている訳ではなく固定ファンが多い。今回取り上げた**冷やしだしレモン中華そば**は山形名物の**だし**が特徴の夏限定麺。弾力ある麺とレモンの酸味もあいまって一気にダルさが吹き飛ば一杯だ。ちなみに楽天で四番を務めた山崎武司氏とも交流がある。

次に紹介するのは**ふじやま**。煮干しを扱ったお店で、濃さがやみつきになる追いサバ節そばと、洗練されたスープで誰にでもオススメできる白ふじそばの二本柱で営業している。ここに行ったら必ず頼むべきサイドメニューが**味付け替玉**で、替玉としてだけでなくそのまま油そばとしても食べる事ができる。一五〇円なのでコスパも良い。今回紹介する**小アジにぼしの冷しそば**は、魚臭さが全くない洗練された冷スープとパツパツとした麺、コリコリした親鶏チャーシュー、カボスの調和が素晴らしく、何度でも食べたくなる一杯だ。

**濃いめ**

**成りと**

汁無し大 880円  
新作。ニンニク、玉ねぎ唐辛子で暑さも吹き飛ばし!

太白区中田 3-8  
11:00 ~ 14:45  
18:00 ~ 20:00  
定休: 日曜日  
駐車場あり

↑至 仙台駅  
成りと  
キャスティング  
至 南小泉

**No.2 成りと** 太白区中田

**夏だからこそあえてガッツリ!**  
ストップ!というまでですと野菜を盛り付けてくれる太っ腹のお店。以前は普通のラーメン屋だったが、G系のみを取り扱うようになった。若者向けそうな見た目とは裏腹に、客層は老若男女幅広く、岩沼から電車を通うおばあちゃんもいるほど。

**濃いめ**

**だし廊 NIBO**

太白区一番町 4-9-1  
11:00 ~ 翌 1:00  
無休

青葉区一番町 4-9-1  
かき徳ビル 1F  
11:00 ~ 翌 1:00  
無休

↑至 仙台駅  
NIBO  
至 南小泉

**No.1 だし廊 NIBO** 青葉区一番町

以前紹介しただし廊の二号店。店名の通りこちらでは煮干しにこだわったお店。チーズやとろろ昆布など一風変わった具材が楽しい。イカ煮干しもおすすめ。実は特定の席に座った時だけ、無料である隠しトッピングを注文することができる。

**冷し**

**めし処 萩ノ宮**

若林区中倉 3-16-10  
11:00 ~ 14:30  
不定休  
駐車場あり

↑至 仙台駅  
萩ノ宮  
至 南小泉

**冷し**

**肉そば 藤七**

青葉区上杉 3-3-16 SAビル  
11:00 ~ 14:30  
無休

↑至 仙台駅  
藤七  
至 南小泉

**No.3 肉そば 藤七** 青葉区上杉

山形名物肉そばを仙台でも十分満足な量を食べられる。

冷やし以外で夏におすすりしたいラーメンと、冷たいそばで人気の二店を紹介。

※ 営業時間、価格など掲載内容から変更される場合があります。