

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情熱プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 2

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店 どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第39弾】 ラーメン自由人

「熱麺シネマる!」では、レポーターとして活躍中の安治美穂とラーメン評論家のはんつ遠藤が、神奈川県内にある評判のラーメン店を訪れて、その魅力を徹底的にリサーチ! その情報をもとに、2人がシネマ監督と助監督になって1本のシネマを制作します!
さて、今回やってきたのは横浜市泉区にある相鉄線いずみ野駅。駅前を見渡してもお店が少ないので、安治監督は「この辺りにラーメン屋さんがあるんですか?」とはんつ助監督に聞きます。すると、はんつ助監督は「え! あのラーメン屋さんを知らませんか!」と驚いた様子。



はんつ助監督によれば、何でも「泉区の新名所になりつつある」という有名なラーメン店があるのだとか。冬の寒さが厳しいロケということもあり、2人はトークもそこそこお店へと向かいます。



「すごい! 何これ!」お店に響くや否や、安治監督は驚かすにはいられません。看板には「ラーメン閣下」「IZMY LAND (イズミーランド)」などの奇妙な書体があり、「幸せの黄色いペンチ」や「エリナおはあちゃんのブランコ」「ラーメン神社」など、およそラーメン店とは思えないアトラクションがいっぱい! 店名が『ラーメン自由人』なのも納得です。



「ただラーメンを食べるだけではなく、お客さんが楽しんで笑顔になって、リラックスできる時間を作れたらという気持ちで……」と、店主の菅野秀明さん。その結果、泉区を代表するテーマパークとして活動しようということになったそうです。

店外のアトラクションをひと通り堪能したところで、2人は店頭にある券売機でメニューをチェック。ところが、メニューの名前も個性的で、はんつ助監督も「わからない!」とさじを投げてしまいます。そこで2人は菅野さんオススメの「キン肉ラーメン(黒)」と「めんたいバターラーメン(白)」をオーダーすることに。

そして、店内に入ると広くてしっかりとした造りに、2人は逆にビックリ(笑)。しかし、店内は何とトラックを改造したもので、アニメキャラのフィギュアが飾られていたり、遊び心も満点です。

そして、店内をいろいろ見ているうちにラーメンが完成!

安治監督の「めんたいバターラーメン(白)」は豚骨醤油にバターの風味が香る1

ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。



杯。明太子が丸々取っています。一方はんつ助監督の「キン肉ラーメン（黒）」は、黒い博多ラーメンというのがワリ、お店の看板メニューです。



まずは、はんつ助監督が黒っぽいスープを不思議そうにひと口、すると「あれ、思っていた黒じゃない！」とやっぱり不思議そうな顔です。黒ラーメンはタレに醤油を使って黒みを出していて、豚骨臭さを感じさせない甘みとコクが特徴。豚骨が苦手という人にも食べやすくなっているそうです。

また、麺は好みの硬さが揃えるのですが、はんつ助監督がチョイスしたのは「バリバリ」で相当硬め。そのため「コリコリしています」と、麺の食感コメントとしては聞き慣れない表現をしていました。

一方「めんたいりバターラーメン」は「脂っこくないのに、しっかり豚骨の味がします」と安治監督が絶賛！

白ラーメンはベーシックな豚骨ラーメンで、豚骨の味がよくわかるあっさり仕立てになっています。そして、このラーメンはトッピングの豊富さも魅力。安治監督はまずバターを溶かして「あ、まるやかになった！」とニコリ。

さらに明太子を崩して麺にからめて食べ、味の変化をしっかりと堪能していました。はんつ助監督によれば、豚骨ラーメンに明太子を載せる店は多いけれど、そのほとんどがチューブなのだそうです。本物を丸々載せているのは、はんつ助監督でも初めて見たのだとか。

さて、お腹一杯になったところで、2人はシネマ制作のリサーチを開始！

今回は、何と言っても面白くて不思議なお店の秘密が知りたいところです。「僕はすぐその出身で、泉区が好きでイズミランドをやっています。友だちのお母さんがいろいろ書いた看板を見ていると思うと恥ずかしいのですが、お店を構えるというのは、ひとつのショーであってアートであって、培ってきたもの全てを出さないといけないと考えたのです。だから、恥ずかしいと言ってる場合じゃないと。どうしても追求したいと思うことだから、堂々とやるべきだと思っています」と菅野さん、とても熱い思いを持って、アトラクションを造っているのですね。

そして、いよいよシネマが完成！

今回はお店の雰囲気や菅野さんのキャラクターを活かしたシネマということなのですが、いったいどんな内容になったのでしょうか？

BACK NUMBER [1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#) [NEXT](#)

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)
- [クチコミ一覧](#)
- [お知らせ](#)
- [番組へのご意見](#)
- [プレイバ\(ショーホリシ\)](#)

共同制作

AIC [ITSCOM](#) [AGC](#) [YOU-TV](#) [YCV](#) [J:COM](#)

かながわCATV
情報プロジェクト

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のほんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。
また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 2

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第36弾】魚河岸らーめん がんちゃん

レポーターとして活躍中の安治美穂と人気ラーメン評論家のほんつ遠藤が、ラーメンの味や裏材の情報はもちろん、店主の情熱や創業時のエピソードなど、神奈川県内にある一軒のラーメン店を徹底取材。その情報をとどに2人がシネマ監督と助監督になって、お店の魅力たっぷりのシネマ作品に仕上げます!

今回やってきたのは、小田原にあるJR線の国府津駅。ほんつ助監督によれば「古くからの住宅地」「海に近い」というイメージにぴったりのお店があるとのこと。どうやら魚介系のラーメンのようですが……。2人はさっそくそのお店へと向かいます。



「ネーミングがかわいいですねっ」

そのお店「魚河岸らーめん がんちゃん」の看板を見て、安治監督はにっこり。さらに、入口には店主の似顔絵の漫画も貼られていて、楽しい雰囲気です。

ここは2008年にオープンした地元で常連客でいつも賑わっているお店で、店内はともゆったりとした通り。夜は居酒屋のように感じられるのだとか。

「自分の家に戻ってきたような雰囲気がいいですね。テーブル席があったり、小上がりがあったり……カウンターもあって、いろんなシチュエーションで来られます」とはほんつ助監督も、店内の雰囲気をお気に入りの様子でした。

さて、まず安治監督が知りたかったのは、店名の「魚河岸」の理由です。

「ここで店を構える前に、横浜の市場でラーメンを作っていたんです。魚の市場＝魚河岸ということですね。それで、市場でやるんだから、お魚を使ったダシでラーメンを作ってみようと思ったんですよ!」

そう語ってくれたのは、店主の岩澤恒義さん。スープはやっぱり魚介ベースというわけですね。

そこで、さっそく2人はメニューをチェック。岩澤さんのオススメは「魚河岸らーめん」で、日本人が慣れ親しんでいる、魚の味を求めて作り上げた逸品とのこと。こちらは安治監督がオーダーします。

一方のほんつ助監督は「さんまーめん」に注目。さんまーめんと言えば、横浜のラーメンなのですが「さんまーめんは相模川より西には、あんまりないですね。私は元々横浜にいたのだからやってみよう、人気だったんですよ!」と岩澤さん。その話を聞いて、ほんつ助監督は「さんまーめん」を注文しました。

そして、いよいよラーメンが完成!

看板メニューの「魚河岸らーめん」は、こだわりの魚介スープと醤油のスープが絶妙なマッチング。一方の「さんまーめん」は神奈川県のご当地ラーメン。「あん」で絡めたたっぷりの野菜がポイントです。



まず、ほんつ助監督を驚かせたのは「表面張力とはこのこと」と称した、井から湧れんばかりの野菜!

ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。



「絶妙な塩応えて、ちょっと甘めのおんかけですね」と気に入った様子です。そして、その「あん」がしっかり絡んだ麺をすすると「熱い！」と絶叫！でも、これがさんまーめんの醍醐味なんですね。



ところが、ここではんつ助監督から意外なタジャレが飛び出します。「さんまーめんってサンマが入っているわけじゃないんですけど、サンマの味がするんです」。えっ、と驚く安治監督。普通のサンマーメンには魚介は入っていないものなんです。

実は、がんちゃんのさんまーめんは、珍しい魚介ベース。一般的なサンマーメンとは違う味わい。杜鰹の油などの調味料で、甘めに仕上げているのが特徴です。さすが「魚河岸」ですよ。

一方、「魚河岸らーめん」というと「うん、クリアな味！ ベーシックな……毎日食べても飽きない味ですね」と安治監督。このスープは、イワシ、アジ、サンマなどの煮干し系を中心とした魚介に、動物系を後から合わせて作ります。弱火でじっくり煮出したスープを一度冷蔵庫に保存し、注文のたびに温めて使うことで、魚の濁りを出ないようにしているのだそうです。

さて、魚介スープの味をしっかりと堪能した2人は、シネマ制作のリサーチを開始！はんつ助監督が確かめたかったのは「さんまーめんにサンマは入っているか」です。「ラーメンは全部、魚河岸らーめんのスープで作っているのですが、その中にサンマも入っています。サンマの煮干しの匂いだと思いますよ」と岩澤さん。はんつ助監督、タジャレじゃなかったんですね……（笑）。



このスープは岩澤さんいわく「日本人が今まで飲んできた、お吸い物やみそ汁のような感覚のスープ」ということなのですが、実は岩澤さんは元々和食の料理人。ラーメン店をはじめると、中華のスープをうまく作る事ができなかったのだと、和食のダシに動物系を加えるという方法を考えたのだそうです。

また「夜は居酒屋のようになる」と最初に書きましたが、夕方5時からは豊富な一品料理のメニューもあります。これは、地元のお客様の要望によるものなのだそうです。さて、絶品スープの味と香り、そして岩澤さんの話から、2人はいったいどんなシネマを作り上げるのでしょうか。

BACK NUMBER [1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#) [NEXT](#)

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)
- [クアコミー館](#)
- [お知らせ](#)
- [番組へのご意見](#)
- [プライバシーポリシー](#)

共同制作



かながわCATV
情報プロジェクト

Copyright(C) かながわCATV情報プロジェクト. All rights reserved.

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターのアユ美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 2

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第35弾】麺や 幸村

『熱麺・シネマる!』は、レポーターとして活躍中のアユ美穂とラーメン評論家のはんつ遠藤が、シネマの監督と助監督になって、神奈川県内にあるラーメン店の魅力をシネマ作品として皆さまにお届けしていく、とても定期的なラーメン情報番組です!

今回2人がやってきたのは、JR線の戸塚駅。昔は東海道の宿場町として栄え、現在では大きなデパートやビルが立ち並ぶ大きな街です。はんつ助監督によれば、戸塚で動くビジネスマンにも大評判の、ごちんまりとしたお店があるとのこと。2人はさっそくそのお店へと向かいます。



「おっ、何かカッコイイですね!」
そのお店「麺や幸村」の看板と付まいを見て、アユ美穂は期待感いっぱいの様子。和の趣たっぷりの外観は、ラーメン店というより隠れ家的な和食のお店を彷彿とさせます。



「麺や幸村」は2008年にオープンした、カウンターのみ13席のコンパクトなお店。しかし、ラーメンが1日で150杯も出るという人気店でもあるのです。

「来ていただいた方にゆっくりしていただきたいので、落ち着いた雰囲気のお店を作りたいと思ったんです」と語ってくれたのは、店長の島田佳彦さん。この雰囲気の中で食べるラーメンは、きっと美味しいだろうと2人はさっそくメニューをチェック。

いくつかあるラーメンメニューの中で、はんつ助監督が気になったのは「魚介醤油ラーメン」と「魚介豚骨ラーメン」。島田さんによれば、魚介のダシだけを使った「魚介醤油ラーメン」のほうが人気ということで、はんつ助監督はこちらをオーダーします。

一方のアユ美穂は「魚介豚骨……」ではなく、島田さんオススメの冬限定メニュー「味噌ラーメン」を注文。実は、味噌ラーメンは以前あったのですが、島田さんが味に納得できず、メニューから外していたものなのだから、進化して再登場という味噌ラーメンに、アユ美穂の期待は高まるばかりです。

そして、いよいよラーメンが完成!
限定メニューの味噌ラーメンは、販売中止からパワーアップして復活したという渾身の一杯。一方の「魚介醤油ラーメン」は1番人気の看板メニュー。そのトッピングにも特徴があるというのですが……。

「監督、これ見てくださいよ!」とはんつ助監督に促されて、アユ美穂がトッピングをチェックすると、何やら緑色のものが、実はこれ、アオサのトッピングなんです。

しかし、はんつ監督はアオサを食べるのは後にして、まずはセオリー通りスープをチェック。「魚介でしかとってないスープですが、物足りなさがないですね。醤油油で動物系の味を加えているからですね。しかも豚の良さが生き活きとしている」と納得の様子。



ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。

魚介醤油は、動物系の食材を一切使わず、魚介のみとったスープです。カツオ節やサバ節、鰹干などを使っています。表面に浮いている透明の油が、その香味油ですね。

魚介醤油ラーメン 700円



そして、麺もひと通りチェックした後で、はんつ助監督が手を伸ばしたのはアオサ。「アオサ海苔の爽晴らしさが直接伝わってきます。全部のメニューにアオサを……アオサラーメンにしたいくらいおいしいですね」と大絶賛でした。



一方、安治監督の味噌ラーメンのスープは、トロトロでいかにも濃厚そうな雰囲気。そして、ひと口啜ってみると「うーん！ しっかり味噌ラーメンです。舌にいつまでも味がしっかり残るような……白ごま坦々麺のような濃厚さです」と満面の笑みです。

この味噌は信州味噌をベースに練り胡麻などを加えたオリジナルのもの。そこに生姜などの旨味をプラスすることで、まろやかで深みのある味を表現しているのだとか。しかも、もやしなどの野菜と一緒に味噌を炒め、そこにスープを加えて仕上げています。一度味噌を焼くことで、より旨味がアップしていたというわけです。

さて、お次は麺なのですが、味噌ラーメンの麺が黄色っぽいのに対し、はんつ助監督の麺は細くて粒々が入ったもの。実は、味噌ラーメンには食べごたえのある卵麺、魚介醤油には金粒粉を使った細麺と、スープとの相性に合わせて麺をチョイスしています。安治監督は「ツルツルのどごしがよくて、もやしとネギのシャキシャキした食感との相性もいいです」と大満足の様子でした。

お腹もいっぱいになったところで、ようやく2人はシネマ制作のリサーチを開始！

はんつ助監督が気になったのは、魚介スープの食材についてです。「ウルメ、ソウダ、サバあたりですね。そこにニンニクやネギを加えたラード（油）をプラスするのですが、魚の粉末を先に練り入れて、そこに熱々の油をかけることで、魚の香りを引き出しています」と島田さんが教えてくれました。実は、島田さんは以前、横浜にある家系ラーメン店で働いていたのですが、独立にあたり別の味にチャレンジしたいと、好きだった魚系ラーメンを選んだのだそうです。

また、安治監督が気になったのは店名の由来。「魚介系のラーメンなので、和風な名前にしたくて……で、当時武将ブームだったので、それに乗っちゃいました」と島田さん。幸村とは、真田幸村のことだったんですね。さて、これらの情報をもとに、2人はいったいどんなシネマを作り上げたのでしょうか。武将は出てくるのか？ それとも……。

BACK NUMBER [1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#) [NEXT](#)

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)

- [クイズコーナー](#)
- [お知らせ](#)
- [番組へのご意見](#)
- [プライバシーポリシー](#)

共同制作



かながわCATV
情報プロジェクト

Copyright(C) かながわCATV情報プロジェクト. All rights reserved.

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麵に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のほんつ遠藤、MC・ナレーターのアゲ美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の誌面キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 2

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第34弾】らーめん和屋

レポーターとして活躍中のアゲ美穂と人気ラーメン評論家のほんつ遠藤が、神奈川県内にあるラーメン店の魅力を徹底的にリサーチ。その情報をもとに、2人がシネマ監督&助監督となって1本のシネマ作品を制作する、まったく新しいラーメン情報番組……それが『熱麺シネマる!』です!

さて、2人がやってきたのは、小田急線の向ヶ丘遊園駅です。昔は遊園地がありましたが、今は大学もあって、いかにも「学生の街」といった雰囲気。飲食店も多く、もちろんこだわりのラーメン店もたくさんあります。その中で、今回はほんつ助監督が選んだのは、種類豊富なラーメンを出す店なのだそうです。2人はさっそくそのお店へと向かいます。



「おっ、豚骨醤油って書いてありますね」そのお店「らーめん和屋」の看板には、確かに豚骨醤油の文字が。ただ、ほんつ助監督いわく、こってりしている感じだけど、滋味溢れるスープなのだとか。

らーめん和屋は、2008年1月のオープン。店名の「和屋（なごや）」は、お客さんになんかでもらいたいという思いから付けられたのだそうです。

店名に「和」と付いているからか、店内は木を基調にした和風の造り。「和モダンに違っていました」と店主の久保真史さんは話します。しかし、お腹が空いていたアゲ監督は、和む間もなくメニューをチェック!



ところが、限定も入れるとラーメンだけで6種類あることがわかり、アゲ監督は早々に選ぶのを諦め、久保さんのオススメ「和屋らーめん」を注文します。一方のほんつ助監督は、何やら「ひ、ひ、ひ……」と怪しく呟いていましたが、どうやら「飛騨雅」というメニューが読めなかったようです。これは「ひゅうが」と読む数量限定の特別メニューなのだとか、ほんつ助監督は、この飛騨雅をオーダーしました。

そして、いよいよラーメンが完成! 「わー、これはすごい」とアゲ監督が思わず口にした飛騨雅は、お肉のボリュームもすごいのですが、1日20杯程度しか作れないという、希少なスープを使っているのがポイント。アゲ監督の和屋ラーメンも、具がどっさりですね!

「あ、香りがすごいですよ」と言いながら、まずはアゲ監督がスープをひと口。すると「うん、とんこつ! おいしい。すごくバランスがよい気がします」と満面の笑顔です。「しっかりとした豚骨の風味もありつつ、醤油のテイストも強めに出ていて……」とほんつ助監督。最初に「こってりだけど滋味溢れる」と言っていたのは、これだったんですね。

和屋らーめんのスープは、丁寧に下処理した国産の鶏ガラや豚を大量に使い、長時間かけて煮出したもの。また、タレには再仕込み醤油『千波』を使い、濃厚なのにマイルドという絶妙な味わいのスープに仕上がっています。



一方、ほんつ助監督は飛騨雅のスープをひと口飲むや否や「あぁこう来たか」と驚

ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。



きを隠せない様子。そして「魚介が加わってますね。ただ、薄くなってはいないんですよね。元の豚骨スープがしっかりしているからですよ」と熱く語ります。こちらは豚骨スープをさらに煮詰めて作った希少なスープに、魚介などで作ったスープを合わせています。豚骨と魚介、両方の旨味が混然一体となって、力強い味わいに仕上がっています。



お次は麺ですが「太いしっかりとした感じの麺で、食べ応えがあります。結構小麦の風味が強くて、使っている小麦粉の品質な感じも伝わってきますね」とはんつ助監督は絶賛！

らーめん和屋は、麺に強いこだわりを持っていて、6種類のメニューに対応するように、6種類の麺を用意。スープとの相性にこだわっています。さらに、2人はラーメンの上にとっぷりとのせられたチャーシューなどの具材も堪能。味にもボリュームにも大満足の2人でした。



お嬢もいっばいになったところで、2人はシネマ制作のリサーチを開始！はんつ監督が気になっていたのは、湧き立つような醤油の風味の理由でした。

「再仕込み醤油を使っています。これは、一度仕込んで出来上がった生醤油に、もう一度粒を入れて仕込んだもの。同じ工程を2回行った醤油なんです。醤油の味が強く出て、サラサラしているけど、少しとろみもある。その代わり手間も2倍かかっているんです」と大久保さんは語ります。

一方、安治監督が気に入ったのは、6種類という麺の多さです。「最初は2種類だったんです。でも新商品を開発すると麺が合わないぞ……ということになって違う麺にしてみようと、今度は味増ラーメンを作りました。でも麺が合わないぞ……の繰り返しで、増えちゃったんです」と大久保さん。

オープン当初、すぐにお客さんが来てくれたのに、次の月からは減っていき、新メニュー開発で起死回生を狙って成功したことから「お客さんが減る→起死回生」というパターンになっているのだそうです。売れない中で新メニューを開発し、何種類ものラーメンを作り続ける苦労と情熱……。これらのエピソードから、2人はどんなシネマを作り上げるのでしょうか。

BACK NUMBER [1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#) [NEXT](#)

- [● トップページ](#)
- [● 番組情報](#)
- [● 放送スケジュール](#)
- [● 協力店一覧](#)
- [● クアコミー監](#)
- [● お知らせ](#)
- [● 番組への応募](#)
- [● プライバシーポリシー](#)

共同制作



かながわCATV
情報プロジェクト

Copyright(C) かながわCATV情報プロジェクト. All rights reserved.

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 2

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第33弾】 秦野流拉麺&BAR じばんぐ ZIPANG(ジパング)

神奈川県内にあるラーメン店を訪れ、その魅力を1本のシネマ作品にしてお届けする『熱麺シネマる!』。今回もレポーターとして活躍中の安治美穂と、人気ラーメン評論家のはんつ遠藤が監督&助監督になって、美味しい情報をしっかりリサーチしちゃいます!

さて、2人がやってきたのは、小田急線の秦野駅。はんつ助監督によれば、今回訪れるのは「雰囲気的にはラーメン屋さんじゃない」お店が、きちんとまじめに作ったラーメンを出しているのだとか。どんな店だろう?と安治監督の期待は高まるばかり。さっそく2人はそのお店へと向かいます。



「秦野流拉麺……&Bar!?」驚いて、「Bar」の発音がよくなってしまおう安治監督。「秦野流拉麺&BARじばんぐZIPANG」は、確かに外観も店内もラーメン店っぽくはなく、いかにもお洒落なバーという雰囲気です。そして、もちろん雰囲気だけではなく、アルコールのメニューが豊富に取り揃えられているそうですが、いったいどんなラーメンを出しているのでしょうか。



「ラーメン屋さんなんですよ?」と、あまりのお洒落さに不安を感じたはんつ助監督は、店長の古瀬美法さんに確認します。古瀬さんが「はい、そうですね」と笑顔で答えると、それを聞いた安治監督は、どんなラーメンが食べられるのかと待ち切れなくなったのか、さっそくオススメのメニューを聞きます。

すると、1番のオススメは『海老吟醸』というエビの風味が濃い醤油ラーメンとのこと。はんつ助監督も「今、エビが結構流行ってますよ」と言うので、流行に敏感な女子代表として、安治監督は『海老吟醸』をオーダー。はんつ助監督は、寒い季節にオススメの期間限定メニュー『魚介ニク味増ラーメン』を注文しました。

そして、いよいよラーメンが完成!

スタッフの方がラーメンを持ってきた時点で、安治監督は「あっ、さっそくエビの香り!」と大興奮です。その海老吟醸は、エビの旨味がキュッと詰まった、お店の看板メニュー。

一方の魚介ニク味増ラーメンは、2013年10月に登場して以来、大評判の限定メニューです。

まずは、安治監督がスープをひと口、すると「んーっ、ガツンってエビが来ます! スゴいですよ、この風味」と、目を丸くして驚きを隠さない様子です。

海老吟醸のスープは、鶏ガラや豚、魚介のスープをベースに、7時間以上煮込んで作ったエビのタレを合わせたもの。エビならではの深い味わいと香りがよく感じられる、エビ好きにはたまらないスープです。



ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。



お次は麺ですが、箸で持ち上げてみると、なかなかの太さ。ガッツリとした感じで、食べ応えがありそうです。

「弾力があって、存在感がスゴいです」と、安治監督は語ります。すると、はんつ助監督が意外な情報を口にした。「この麺、自家製なんですよ」何と、このバーのようなお店の中に製麺室があって、ちゃんと麺を作っているというのです。これには、安治監督もビックリ!



はんつ助監督いわく、このお店の麺は一般的なラーメン店と比較して、小麦の風味が強いのだそうです。存在感がスゴいというも納得ですよね。

一方、魚介ニンニク味噌ラーメンはというと……「魚介と味噌の風味はもちろんです。ニンニクが効いてますね。パワー全快! という感じですよ」とはんつ助監督。こちらは、以前限定メニューだった味噌を改良したもので、オリジナルのニンニク味噌や魚粉などを合わせたタレを使っています。

ニンニクたっぷりと言っても、全体的には爽やかな仕上がりで、お酒を飲んだ後のシメにも合うと、はんつ助監督は満足そうでした。

さて、お喋りいっぱいになったところで……といきたいところでしたが、何と書いてもここはバー。安治監督たっての希望で、カクテルをいただくことに。カクテルはオリジナルの「スワローテイル」など、すべて525円と格安のお値段。2人はご満悦で「ラーメンを食べた後のシメ」を楽しみました。

さて、すっかり満足した2人は、ようやくシネマ制作のリサーチを開始。ここからは、オーナーの露木君さんからもお話を伺います。

安治監督が気になったのは、やはりバーとラーメンという組み合わせです。「もともと私がバーテンダーをしていて、そのときにラーメンが好きになったんです。それで、ひとつにできないかと思ったんですよ」と露木さん。「それを実現させる人は、滅多にいないですけどね」とはんつ助監督は笑います。

また、安治監督はエビの強い風味の麺についても探ります。

「洋食を少しやっていたときに、アメリカヌソースというエビのソースが好きで、これをラーメンに取り入れたら……と思ってやってみました」と露木さん。一方、魚介とニンニクと味噌という組み合わせは店長の古瀬さんが考案したものの、濃厚なニンニクのきつい味噌を自分が食べたくて開発したそうです。

バーを兼ねたラーメン店の独創的なラーメン……。2人はいったいどんなシネマを作り上げたのでしょうか。

BACK NUMBER [1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#) [NEXT](#)

- [● トップページ](#)
- [● 番組情報](#)
- [● 放送スケジュール](#)
- [● 協力店一覧](#)
- [● クチコミ一覧](#)
- [● お知らせ](#)
- [● 番組へのご意見](#)
- [● プライバシーポリシー](#)

共同制作



かながわCATV
情報プロジェクト

Copyright(C) かながわCATV情報プロジェクト. All rights reserved.

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情熱プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。
また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 2

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第31弾】ちゅうか 日和

『熱麺・シネマる!』では、レポーターの安治美穂が監督、ラーメン評論家のはんつ遠藤が助監督になって、神奈川県内にあるラーメン店のおいしい情報をしっかりリサーチ! その魅力を1本のシネマ作品として皆さまにお届けします。
さて、今回2人がやってきたのは、JR根岸線の洋光台駅。はんつ助監督によれば、住宅地として発展してきた街にびったりな、ファミリーでも行きやすい人気店があるとのこと。「層心地がよさそうですね!」と安治監督も興味津々。2人はさっそくお店へと向かいます。



そのお店『ちゅうか 日和』は、オープンして13年目。地元の常連客でいつも賑わっています。「この辺りは高齢者の方も若い方も多いので、客層が広いんです」と店主の滝沢幸治さん。お店は滝沢さん夫婦が切り盛りしていて、その人柄に惹かれて通うお客さんも多いそうです。



そんな滝沢さんにオススメのメニューを聞いてみると「サンマーメン」とのこと。ここで、はんつ助監督が「サンマーメンって知ってます?」と安治監督に出題します。

それに対し「えっと、ところがある……それとモヤシ?」と安治監督はなかなか的確な回答。神奈川県のご当地ラーメンですが、さすが神奈川県出身の安治監督、よく知っていたようです。



そこで、安治監督はその「サンマーメン」を注文。一方のはんつ助監督は、醤油系のサンマーメンに対抗して、塩系のタンメンをオーダーします。しかし、今日はそれだけでは終わりません。メニューにすらりと並ぶ一品料理を見て、はんつ助監督は黙っていられずに追加オーダー! しかも、レバニラ炒めと手作りのキョーザ、たっぷり2品です。

そして、いよいよラーメンが完成!

安治監督の「サンマーメン」は、醤油ベースのラーメンに、野菜たっぷりの茹をのせた人気メニュー。一方、はんつ助監督の「タンメン」も野菜の旨みがぎゅっとつまった、お店自慢の逸品です。

まずは、はんつ助監督がタンメンのスープをひと口。すると「あー、本物です! スープの味に野菜の旨みが溶け込んでいます」と大満足の様子。ラーメンのベースのスープに使われる動物系の材料は鶏のみ。口当たりはさっぱりですが、しっかりとした味が出るうえ、他の中華料理にも利用できるようにと考えられたのです。

さて、次に注目したのは、麺の上にたっぷりとのせられている野菜たち。「しっかりと火は通っているんですけど、シャキシャキ感も残っている。これは羨ましく感じますね!」はんつ助監督は嬉しそうです。



ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。

この野菜は、一度野菜だけで下茹でしてから味付けし、スープと合わせるのがポイント。そうすることで、野菜の旨みがよく出るようになるのだそうです。

続いては、安治監督のサンマーメン。まずはスープをひと口飲んでみると「こってりし過ぎていないから、どんどん食べられます」と、見た目とは違う味わいに、嬉しい驚きといった様子。「青葱ではなく、片栗のとうりみなので爽やかなんです」とはんつ助監督が教えてくれました。



ハンフツ助監督のサンマーメン

さて、お次は麺なのですが「あれ、はんつさんの麺とは違いますね」と安治監督。実は、はんつ助監督のタンメンは平たい麺だったのですが、サンマーメンでは細れのある細麺。「細れがスープを絡めて、とても美味しいです」と安治監督は大満足です。

実は、こちらのお店ではメニューに合わせて麺を「細麺」と「平打ち麺」で使い分けているのです。

細麺は細のとうりを絡めて味わうサンマーメンにぴったり。一方、タンメンにはモチモチ感が楽しめる、平打ち麺をチョイスしています。



レバニラ炒め 100円

たっぷりラーメンを堪能した2人は、シネマのリサーチを……と言いたいところですが、ここでオーダーしていた一品料理が登場。



ギョーザ 400円

ギョーザは「形が1つひとつ微妙に違うかで、手作りか規格品かがわかるんです」とはんつ助監督。そして実際に食べてみると「何これ、具がすごくおいしい!」と、安治監督は驚いた様子でした。一方のレバニラ炒めは、しっかりとレバーを一度揚げてから炒めるのがポイント。良質のレバーならではのフレッシュ感が楽しめる逸品でした。

さて、いよいよお顔も大満足の2人は、やっとシネマのリサーチを開始!

あっさりとしたスープもお店の重要な魅力でしたが、安治監督がどうしても聞きたかったのは、ギョーザの具の秘密。いったいどうやって作るのかを聞いてみたのですが「一般的な味付けですよ。あとちょっと愛情を入れているかな?」と滝沢さん。はにかみながら答える滝沢さんの様子に、安治監督は納得した様子でした。

夫婦で切り盛りするお店、愛情……。そんなキーワードから、2人はいったいどんなシネマを作り上げたのでしょうか。

BACK NUMBER [1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#) [NEXT](#)

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)
- [クイズコーナー](#)
- [お知らせ](#)
- [番組へのご意見](#)
- [プライバシーポリシー](#)

共同制作



| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情熱プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麵に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。
また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 2 シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき
[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第30弾】 自家製麺 てんか

『熱麺シネマる!』は、レポーターの安治美穂とラーメン評論家のはんつ遠藤が、神奈川県内にある1600軒以上のラーメン店から、選りすぐりの1軒を徹底的にリサーチ! その情報をもとに、2人がシネマ監督と助監督になって1本のシネマを製作するという、画期的なラーメン情報番組なのです。



さて、今回2人がやってきたのは、JR鶴見駅。「熱麺シネマる!」では以前にも訪れた場所なのですが、はんつ助監督によれば、ここには番組初登場のラーメン「汁なし坦々麺」の人気店があるのだとか。汁なし坦々麺を食べたことがないという安治監督は、もう店でも立ってもらいたくない様子です。



そのお店『自家製麺 てんか』は、2010年から自家製麺をはじめ、汁なし坦々麺を看板メニューにしています。その味を忘れられず、足繁く通うファンも多いのだとか。

「汁なし坦々麺さんになっちゃいましたね」と、はんつ助監督は開口一番、店主の和智幸雄さんに語りかけます。実は、汁なし坦々麺がメインになったのは、ここ5年くらいのこと。それまでは、時々に応じて様々なメニューを提供してきたのだそうです。

ここで、はんつ助監督が「坦々麺って元々が汁なしなんですよ」とうんちくを披露。中国で生まれた坦々麺には、実は汁はなく、おなじみの「汁あり」坦々麺は、日本で誕生したものだといいます。

そんな話をしていると、やっぱり早く食べたくなるもので、2人はさっそく注文。はんつ助監督は、角煮のチャーシューと玉子（味付か温泉卵）がついた「特製汁なし坦々麺」をチョイス。安治監督は、今年の夏からはじめたという「トマト坦々麺」をオーダーしました。「今年の夏から」ということで、どうやらはんつ助監督も知らなかったらしく「えっ、いいなあ」と兼道な感想。安治監督は、子どもみたいなはんつ助監督を「食べさせてあげますから」と優しくなだめていました。

そして、いよいよラーメンが完成! 安治監督の「トマト坦々麺」を見て「真ん中にトマトがどんとあるのかと思っていました」とはんつ助監督。坦々スープとトマトの酸味の相性は? 一方、はんつ助監督の「特製汁なし坦々麺」は、お客さんの9割が注文するという、見た目も豪華な看板メニューです。

まず、はんつ助監督は食べる前にしっかりと丼の中を混ぜます。汁なし坦々麺は、混ぜれば混ぜるほど一体感が増すとのこと。そして、ひと口食べるや否やニコニコしながら「香ばしい!」と声を上げます。さらに「辛いんだけど、マイルド感もあって、甘さと旨さが絡み合っています」と大絶賛!

ポイントは、赤みは出るけれど辛さは控えめで、旨みの強い輪屋産の唐辛子を使っていることなのだとか。一方、安治監督は「トマト坦々麺」のスープがらいかががきます。「うん、トマトの



ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。

酸味がしっかりとて美味しい！ トマト坦々麺、ありですね」と、その味に納得です。

スープは丸鶏を中心に、エビなどの様々な魚介を使用、韓国産唐辛子も辛みの違う2種類をブレンドしています。そのため、辛みが得意ではない人でも美味しく食べられるのだそうです。



さて、次に注目するのは、2010年からはじめたという、お店自慢の自家製麺。安治監督が「うーん、モチモチ！」と評する麺は、4種類の小麦粉を配合した中太麺で、もっちりとした食感が特徴。3～4日寝かせることで、旨みが増すといます。スープもよく絡み、食べ応え満点です。

「この麺の堂々たる風格は、他の汁なし坦々麺とは訳が違う！」と、はんつ助監督も興奮気味に語ります。



そして、このお店最大の特徴とも言えるのが「スープ割り」。汁なし坦々麺を7～8割食べたところにスープを加えるのです。スープの味がしっかりしているからこそできる食べ方です。

はんつ助監督は「滋味あふれる坦々麺ですね」と、スープの深い味わいを絶賛！ 味見をした安治監督も「薄まった感じがしないですね」と、味の変化に驚いていました。

さて、坦々麺を満喫した2人は、いよいよシネマ製作のリサーチを開始！ 安治監督が聞いたのは、汁なし坦々麺にたどり着くまでの経緯です。

「ラーメンには流行があるので、それをいろいろ取り入れて作ってきました。2009年には運替わりメニューもやっていたんですよ」と和管さん。そこから、なぜ汁なし坦々麺が選ばれたのかというと「東京のほうで坦々麺が流行ってきた兆候があったんです。お客さんも『汁なし、いいんじゃない？』と言われたので、変わり坦々麺を作りました」とのこと。

しかし、もちろん一貫したこだわりもあります。それは「お客さんに喜んでもらえるように、とにかく美味しいものを研究する」ということ。今でもラーメンの味には、満足していないそうです。

いろんな話を聞いて、安治監督は「いろんなラーメンが厨房で生まれ、それも味が変化したり、スープで割ったりと『不思議』ですよ」と、キーワードっぽいコメントを残します。いったい、2人はどんなシネマを作り上げたのでしょうか。

BACK NUMBER [1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#) [NEXT](#)

- [● トップページ](#)
- [● 番組情報](#)
- [● 放送スケジュール](#)
- [● 協力店一覧](#)
- [● クアコミー展](#)
- [● お知らせ](#)
- [● 番組へのご意見](#)
- [● プライバシーポリシー](#)

共同制作

AIC [iTS COM](#) [AGN](#) [YOU TV](#) [YCV](#) [J:COM](#)

かながわCATV
情報プロジェクト

Copyright(C) かながわCATV情報プロジェクト. All rights reserved.

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の懸賞キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 2

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【特別編】熱麺・シネマる!

今回は『はんつ遠藤が教えるラーメン評論家の仕事』と題して、ラーメン評論家としてのはんつ氏に、安治さんが仕事のことをいろいろ聞いてみようという特別企画を実施! さらに、最近放送したラーメン店を振り返りながら、はんつ氏がラーメンについての様々な知識を披露する『はんつ遠藤のラーメン講座』もお送りします!



まず、安治さんの疑問は「ラーメン評論家の仕事って?」でした。
はんつ氏は、正確に言うと「フード・ジャーナリスト」で、ラーメンなど料理の情報を伝える仕事をしています。普段はカメラを持って店を訪れ、話を聞き、実際に食べて、それを文字と写真で広く伝えていくのだそうです。



そして、ラーメン講座①のポイントは「食材にこだわる」と「味の変化を楽しむ」。

4月前半放送『麺や 極』の「極らーめん」では、シイタケのエキスを魚粉を含むことで、食感をそる旨みを出していました。また、7月後半放送『らーめん家 せんだい』では、新鮮な生ガラの鹿児島直産のキビナゴを使い、独自のこだわりがありました。

さて、安治さんの疑問その2は、何と「ぶっちゃけ……収入は?」! 「止めましょうか〜」というはんつ氏でしたが、同年代のサラリーマンの方と同じくらいと教えてくれました。
その流れで、はんつ氏が書いた書籍の紹介になり、その中の1冊からラーメンクイズが安治さんに出されました。

Q「シャッターする」とはどういう意味でしょう?
正解は「開店前に並ぶこと」でした。

そして、ラーメン講座②のポイントは、「ラーメンの種類」「創作麺料理」「麺へのこだわり」。
醤油、塩、味噌を三大ラーメンとするならば、第4の候補に挙げられるのが、とんこつラーメンです。4月後半に放送した「元祖きんかどう 屋敷本店」のとんこつスープは、世界三大ハムの1つと言われる金華ハムを圧力鍋で煮込むのが特徴でした。

「創作麺料理」では8月前半放送『イツツ製麺所食堂』の「ざる中華」、レモンを絞ったり、シソと一緒に食べたりと、新しいラーメンの可能性を感じさせてくれました。

「麺へのこだわり」では、6月前半に放送した『中華 四川』の自家製麺が、かん水を少なめ、卵を多めにすることで、食べにくくならない工夫をしていました。

さてさて、安治さんの3つ目の疑問は「いいラーメン屋さんの見分け方は?」。
「味だけでなく、店内の雰囲気やよいこと、清潔感があることが大切ですね。あと、女性スタッフが働いているお店は売れていることが多いです!」とはんつ氏は語



ケータイサイト



携帯のカメラで
左のQRコードを
読み取り、アクセス
してください。

ります。

そして、ラーメン講座③のポイントは「今一番流行の味」と「お店の雰囲気も売り上げを左右する」。

はんつ氏いわく、今のラーメン界のトレンドは「煮干し」。5月前半放送『LAUNCH PAD cafe&gallery』の「へちかん拉麺」は、たっぷりの煮干しを使った、グレーのスープが衝撃的。

また5月後半放送『中華そば うめや』は、丸1日かけて煮込んだ鶏ガラやとんこつ動物系に、カツオや煮干しなどの魚介を合わせたスープでした。

また、お店の雰囲気と言えば7月前半放送の『麺 平蔵』。木の温もりを活かした温かみと、広々としたレイアウトで、女性でも来店しやすいような店づくりをしていましたね。



安治さんの疑問4つ目は「評論家どうし、横のつながりはある?」というもの。「ラーメン店でレセプションなどがあると、皆で集まって、そのまま飲みに行くってこともあります。また、東日本大震災のときは、仲間でお酒を飲みました」とはんつ氏。立派ですね!



そして、ラーメン講座④のポイントは「トッピングにこだわる」「海外のラーメンの仲間たち」「ご当地ラーメン」の3つ。

8月後半放送『湘南麺屋 海鳴』のチャーシューは、じっくり煮込んだうえに、出す直前に炙るこだわりようでした。

「ご当地ラーメン」では、6月後半放送『函館ラーメン照和』をピックアップ。函館の塩ラーメンですが、ラーメン用に開発された山水地鶏や天日塩を使い、オリジナルの味わいを作り出していました。

さて、安治さんからの最後の疑問は「ラーメン評論家に必要な資質は?」。はんつ氏は「まず『味噌ラーメンは嫌い』というのはダメですね。あと、ラーメン店は全国にあります。その地域の核となるお店には行ったほうがいいです」と教えてくれました。

そして、ラーメン講座⑤は「見た目と違う味」「これからのラーメン」。『らーめん家せんたい』のラーメンは、見た目は家系そっくりですが、食べてみるとまったく違った旨さがありました。

最後に「これからのラーメン」ですが、はんつ氏が今後流行ると考えているのが「ダシ感薄うラーメン」。『湘南麺屋 海鳴』のように和ダシの効いたラーメンは最もバランスが難しいのですが、そこに挑戦していくラーメン店が増えると言われるそうです。

番組の締めくくり「いろんな仕事の中でも、ラーメン店の取材が一番好き」と語ったはんつ氏。次回から、また神奈川県内のラーメン店を徹底的に取材して、皆さまにお届けします!

BACK NUMBER [1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#) [NEXT](#)

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)
- [クイズコーナー](#)
- [お知らせ](#)
- [番組へのご意見](#)
- [プライム\(スマートフォン\)](#)

共同制作

AIC [ITSCOM](#) [EBC](#) [YOUTV](#) [YCV](#) [J:COM](#)

かががわCATV
情報プロジェクト

Copyright(C) かががわCATV情報プロジェクト. All rights reserved.

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーター安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 2

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第29弾】湘南麺屋 海鳴

ラーメンの味や素材だけではなく、店舗の内装のこだわりや店主の趣味の話まで、神奈川県内にある1軒のラーメン店の魅力を、余すところなくご紹介する『熱麺・シネマる!』。今回もレポーター安治美穂がシネマ監督、ラーメン評論家はんつ遠藤が助監督になって、見て、聞いて、食べて仕入れた情報を、1本のシネマ作品としてお届けします!



さて、今回訪れているのは言わずと知れた観光地・鎌倉。はんつ助監督が言うには、鎌倉駅からすぐの場所に、観光客だけでなく、地元の人からも大人気のラーメン店があるのだとか。2人はさっそくそのお店へと向かいます。

「何か、いい香りがしません?」と、お店に通ずる道で安治監督は気が付きます。「この煮干しの香りに誘われて、皆さんこの店を目指すんです。煮干し好きにはたまらないですね」と語るはんつ助監督も、やっぱりたまらないと言った表情です。そのお店『湘南麺屋 海鳴』は、おしゃれな外観で店内も黒を基調としたシックな造り。あえてラーメン店っぽくない雰囲気を意識しているのだとか。



店内に入ると、安治監督は話もそこそこに、壁に掲げられているメニューをチェックします。すると、ラーメン、つけ麺、汁なし絡めそばといろいろな食べ方があり、また正油や柚子、マヨネーズなど味も様々。「迷っちゃいますね」と嬉しそうに言う安治監督に、店主の今井浩さんは「オススメは『正油煮干し』です」と教えてくれました。

しかし、はんつ助監督が6年前のオープン当初に食べた味との比較をしたいと「正油煮干し(ラーメン)」をちゃっかりオーダー。一方の安治監督は、暑い日にオススメだという「柚子塩つけ麺」を注文します。

そして、いよいよラーメンが完成!

安治監督は「わー、おしゃれ! かわいい!」と見た目から大絶賛! はんつ助監督の「正油煮干し」も看板メニューだけあって、さすがに美味しそうです。

まずは、安治監督がスープに麺を浸してつるり。「うーん! 柚子の清涼感、風味がすごく夏らしいです」と満面の笑顔です。

このスープは、鶏や豚などでとった動物系のダシを一晩寝かせて、しっかりと脂を取り除き、そこに煮干しや鰯干しなど、魚介の入ったタレを合わせたもの。蕎麦のような感覚の、日本人に合ったラーメンをコンセプトにしているのだとか。

次は麺を味わってみます。「つるつると入ってきて、モチモチとしています」と安治監督。それを見て、はんつ助監督は「見ているだけで弾力が伝わってきます」と語ります。



ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。



そして、安治監督が手にしたのは、とって分厚いチャーシュー！
「うーん、すごく柔らかい！」と、見た目は表裏の食感にビックリです。このチャーシューもお店のこだわりで、じっくり煮込んで柔らかい食感を出し、さらに盛り付ける前に炙ることで、香りを引き出しています。



一方のはんつ助監督も、ついに6年ぶりの「正油煮干し」をいただきます。まずはスープをひと口飲んで「あ、まずは懐かしさがきますね。すごく爽やかなスープで、そこに上手に煮干しの風味が効いている感じ。丁寧な仕込みの積み重ねがこの一杯になっているんだと思います」と絶賛です。

お次は麺をすすります。「すごく不思議な麺です。見た目的には流行りのコリコリした麺ですが、歯ざりがあるというか、コリコリでもなくモチモチでもなく、スルスルであるような……何か女性的な歯ざりを携えた細麺です。この方向性は珍しいですね」とはんつ助監督は、あまりの美味しさに解説が止まらない様子。麺には細麺と太麺があり、どちらも日本人好みというコンセプトのもと、柔らかめに茹でているのだそうです。

魚介の優しい風味と深い旨みを堪能した2人は、シネマ製作のリサーチを開始！
安治監督が気になったのは、自分が食べた「柚子塩つけ麺」の柚子の風味がすごく強かったことでした。「オープンしたのころに、お客様から『柚子って名前をつけるなら、もっと柚子を効かせて』と言われて（笑）。

柚子や梅はラーメンもありますが、油を1滴も使ってないんです」と今井さんは語ります。また、それが和風に仕上げるポイントでもあるようで「僕は蕎麦が好きで、毎日食べられるものを作りたいかったです。場所も鎌倉だし、和風で攻めていこう」と、和風コンセプトへのこだわりを教えてくださいました。

もう1つ、安治監督が気になったのは「海鳴」という店名。「これは、父が付けてくれたんです。定年に合わせて、ラーメン店を一緒にやろうと言ってくれました」と今井さん。海鳴は、もともとはお父さんと2人ではじめたお店なんだそうです。

そして、いろいろな話を聞いているうちに、安治監督はおしゃれなお店の雰囲気と、店内にあるカウンターを見て、シネマのヒントを思いついたようです。いったい2人は、どんなシネマ作品を作り上げるのでしょうか。

BACK NUMBER [1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#) [NEXT](#)

- [● トップページ](#)
- [● 番組情報](#)
- [● 放送スケジュール](#)
- [● 協力店一覧](#)
- [● クアコミー管](#)
- [● お知らせ](#)
- [● 番組への意見](#)
- [● プライバシーポリシー](#)



| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麵に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のほんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかけた想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。
また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の懸賞キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 2 シェア
ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第28弾】 イツワ製麺所食堂

神奈川県内にあるラーメン店の魅力を、1本のシネマ作品にしてお届けする『熱麺シネマる!』。
今回も安治美穂監督と、ほんつ遠藤助監督が、店主の人格や内装に対するこだわりなど、ラーメン以外の情報もとことんリサーチしちゃいます!



今回2人が訪れているのは、横浜箕野にある京浜急行の北久里駅。山があり、海があり「米軍基地があって、ちょっと異色な雰囲気もあるんです」と、横浜育ち生まれの安治監督は語ります。

そして、ほんつ助監督によれば、これから行くラーメン店も「風を感じる、雰囲気のあるアジアンテイストなラーメン店」で、しかも味もちょっと変わっているのだとか。2人はさっそく、そのお店へと向かいます。



「ええ! ここ!?」と、外観を見るなり、安治監督はビックリ。それもそのはず、そのお店『イツワ製麺所食堂』の外観は、緑の木々の中に扉だけがポツンと見えているだけの隠れ家的な雰囲気。また、店内もアジアンテイストで、とてもラーメン店とは思えない、まるで遊藝地のカフェレストランにいるかのような様子。

「料理も店舗も、自分が住みたいとか、食べたいと思うようなものを提供しているんです」と、店主の橋田幸二さんは語ります。
食べたものをとすることで、2人はさっそく注文……なのですが、ほんつ助監督によれば「僕には全部変わっているのには見えな!」メニューなのだとか。



そこで2人は橋田さんのオススメを聞くことに。すると、ほんつ監督には、パクチーを使いたくて作ったという『酸辣味噌ラーメン』を、安治監督には夏向けの『ざる中華』を食べてもらいたいとのこと。2人は迷うことなく、その2品をオーダーしました。

そして、いよいよラーメンが完成!

ほんつ助監督の『酸辣味噌ラーメン』(トッピング:パクチー)は、酸辣と辛み、そして味噌のマッチングが気になるどころ。
安治監督の『ざる中華』は、シンプルな見た目の中に、どんなこだわりが隠されているのか、期待は高まるばかりです。

さて、ほんつ助監督はいつも通りスープから……と思ったら、今回は「自家製麺なので、やっぱり気になるんですよ」と麺からひと啜り。
すると「麺がすごくイキイキしてる! 内側はモチモチして、外側はつるん。その両方があるんですね」と大絶賛!

イツワ製麺所という店名の通り、この店は自家製麺にとことんこだわっています。
橋田さんいわく、麺は寝かせる時間が大事とのこと。半日寝かせることで、味と歯ごたえのバランスがとれた、美味い麺が出来るそうです。



ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。



そして、次にスープをひと口。
 「酸味なんで、酸味が容赦なく向かってきます。でも、味 増も結構しっかりしてい
 て……。これはハマりますね」とご満悦。
 スープは、大山輝のガ ラや牛、豚の旨味がつまった、深みのある味わい、また塩に
 もこだわり、試行錯誤を重ね た結果、フランスのグラント塩に行きついたのだそう
 です。

一方、安治監督の『ざる中華』は、まず麺にレモンをかけ、そして塩ダレのスープ
 に三 種類の野菜を入れて、そこに麺をつけていただきます。
 すると、安治監督は「ひと口食べた瞬間から、レモンが一気にフワって広がります
 !」と、レモンの酸味が気に入った様子 で、スープにもレモンを絞って、さらに
 酸味を効かせて食べていました。
 このわりの塩を使ったダレと、レモンとの相性は抜群のようです。

ここではんつ助監督が、バクチャーのトッピングにチャレンジ。「かなりたっぷり入
 れても 爽やかな感じですが……」というコメントになるかと思ったのですが「容赦な
 く向かってくる！」と予想外のひと言。しかし、スープの味もしっかりしているの
 で、ぶつかり合うこ とが相乗効果を生み、アジアンテイストながら、しっかり味噌
 ラーメンという、不思議で 楽しい味になっているのだそうです。

他にはあまりない、個性的なラーメンを美味しくいただいた2人は、ようやくシネマ作り のリサーチを開始！
 安治監督が気になったのは、バクチャーやレモンなど、香りの強い 食材を使用していること。
 「香りと空気と水を大切にしています。お店の外の緑、吹き抜ける風、そして食材の香り が一緒になって、1つの味になれば……、そして味だけではなく、雰囲気も一緒に楽しん でもらえればと思っています」と穂田さんは語ります。

そしてもう1つ、やっぱり聞いておきたいのは「セロリつけ麺」など、他の店にはない ラーメンをたくさん作っていること
 です。「基本的に、他のラーメン店にはほとんど行ってなくて、自分の好きな味のものを作っ ているだけです」と穂田さ
 さん。完全にアジアンチックにはせず、日本の味を少しだけ入れて、日本の風土とか食文化に混ぜていけたら……と語って
 くれました。

すると、安治監督が奮然に「穂田さん、カンフーは好きですか？」と質問。すると、店長が好きですよ、と穂田さんが教え
 てくれました。 アジアンテイスト、カンフー、自家製麺へのこだわり……。
 これらのキーワードから、2人はどんなシネマを作り上げたのでしょうか。

BACK NUMBER [1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#) [NEXT](#)



- [● トップページ](#)
- [● 番組情報](#)
- [● 放送スケジュール](#)
- [● 協力店一覧](#)
- [● クチコミ一覧](#)
- [● お知らせ](#)
- [● 番組へのご意見](#)
- [● プライバシーポリシー](#)

共同制作
 AIC ITSCOM  YOUTV YCV J:COM

かながわCATV
 情報プロジェクト

Copyright(C) かながわCATV情報プロジェクト. All rights reserved.

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情熱プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麵に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターのアゲ美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の懸賞キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 2 f シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第27弾】 らーめん家 せんだい

レポーターのアゲ美穂監督とラーメン評論家のはんつ遠藤監督が、美味しいラーメンの情報はもちろん、店主の趣味や家族の話、また創業時のエピソードなど、ラーメンの周辺情報もしっかりリサーチ。その魅力を1本のシネマ作品に仕上げ、皆さんにお届けします!



「今日は台風中継みたいになっていきますけど、元気にいきますよ!」と冒頭からアゲ美穂監督がいうように、ロケの日には風の強いあいにくのお天気。そんな中、2人が訪れたのは相鉄線の鶴ヶ峰駅。

はんつ助監督によれば、鶴ヶ峰の人なら誰でも知っているような、大御所クラスのラーメン店があるのだとか。しかも、醤油とんこつなのに、家系とはちょっと違うのだそう。



お店に到着すると「赤い暖簾が目立ちますねえ」とアゲ美穂。『らーめん家 せんだい』は、駅から徒歩約20分の場所にありながら、通い詰める人が後を絶たないという超人気店。はんつ助監督も友だちが近くに住んでいて、もう3回くらいは訪れているのだとか。

「見た目は家系に見えるんですけど、違うんですよ」と、はんつ助監督は以前に訪れたときの感想を話します。「海苔3枚、チャーシュー、ほうれん草、横浜だどそれで『家系』と言われてしまいます。

家系は、一般的に生ガラの一番ダシを使いますが、ウチは20時間とか炊いたスープと一番ダシをブレンドしています。これは『家系』ではないですね」と、店主の小笠原武蔵さん。「この味が、ありそうでない、独特なんですよ」と言いながら、はんつ助監督は、早く食べたくて仕方ないといった様子です。

そこで2人はさっそく注文!

はんつ助監督は、人気急上昇メニューだという『とんこつ塩』を、辛い味が好きなアゲ美穂は、女性に人気の高い『とんこつ唐辛子味噌』をオーダーしました。

そして、いよいよラーメンが完成!

はんつ助監督の『とんこつ塩』は、シンプルにとんこつの旨みを感じたい人にオススメのメニュー。アゲ美穂の『とんこつ唐辛子味噌』は、トッピングが山盛りでビックリです!

それでは、まずははんつ助監督がスープをひと口。すると「ん! 醤油より塩のほうが、ダイレクトによさがわかります。濃厚なのに後味がさわやかです」と大絶賛! さらに、はんつ助監督は、ちょっと魚介が効いているような気がしているようですが、その正体はわからなかったようです。

7種類の豚の骨ガラを絶妙にブレンドして作るスープは、豚骨の一番ダシをとる家



ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。

系と、骨の髄までダシをとる九州系を合わせ、両方のよいところを引き出しています。

そして、タレには鹿児島直送のきびなごを使用。豚骨ときびなごの旨みが含まることで、お店オリジナルの味に仕上がるのだそうです。はんつ助監督が感じた「魚介」は、きびなごだったんですね。



一方、安治監督は見た目も赤いスープを飲んで「うん、結構辛い！でも辛子とかわさびの鼻に染るような独特の風味が効いていて美味しいです」と、こちらも大満足の様子でした。

続いてはんつ助監督が麺をチェック。

「小麦物のよい香りがして、すごいインパクトがあります。食感はプルツとしているけど、歯ごたえも兼ね備えていますね」と、独特な麺であることを思わせるコメントです。

この麺はせんだいオリジナルのもので、断面が長方形で平たくなっています。コシをしっかり保ちつつ、十分にスープを含んでくれるのだそうです。

確かに、安治監督の麺を見ると赤みがかったいて、麺がスープに浸透していることがよくわかります。「ちょっと辛いスープと太い麺との組み合わせがやみつきになります」と安治監督。とんこつ塩のスープはもちろん、とんこつ唐辛子味噌のスープとの相性も抜群のようです。

さて、ラーメンを最後まで美味しくいただいた2人は、シネマ制作のリサーチを開始。小路さんが語ってくれたのは、店名の由来やはんつ助監督が食材を判別できなかったきびなごについてのこと。

「私は鹿児島の川内（薩摩川内市）の出身で、それで店名が『せんだい』なんです。そして、きびなごは鹿児島では普通に食卓に出てくる食材。なので、何か鹿児島のものを使えないかと思って……」

きびなごは他の魚介と違って『魚介』というのわかるけど、何を使っているのかはわからない』んですよと小路さん。このきびなごは、地元で商品にならないけど、ダシとしては最高に使えるというものを大量に仕入れて使っているのだそうです。

そして、安治監督が気になったのは「ラーメン家」という言葉。「家」を使うから家系と思われるのではないかと思ったようですが「『家』は家族、ファミリーという意味です。」

お客様を家族と思えば、変なものを食べさせることはできないし、従業員もそうですが、私を察してくれる人間は、みんな家族と思っています。そういう意味で『家』という漢字を使ったんです」と小路さんは語ります。

ラーメンはもちろん、故郷のお客様、従業員に対しても熱い思いを抱く小路さん。そのお話を聞いて、2人はどんなシネマを作り上げたのでしょうか。

BACK NUMBER 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 NEXT

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)

- [クチコミ一覧](#)
- [お知らせ](#)
- [番組への応募](#)
- [プライバシーポリシー](#)

共同制作



かながわCATV
情報プロジェクト

Copyright(C) かながわCATV情報プロジェクト. All rights reserved.

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麵に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーター安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。
また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 2

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第26弾】 麺 平蔵

「熱麺・シネマる!」は、ラーメンの味や食材へのこだわりはもちろん、1杯のラーメンに秘められた物語や、お店の知られざるドラマまでもリサーチして、その情報を元に1本のシネマ作品を作り上げる番組。今回も、レポーターの安治美穂監督とラーメン評論家のはんつ遠藤助監督のコンビが、神奈川県内の人気ラーメン店を訪ねます。



さて、2人が訪れたのは東急田園都市線の鶴沼駅、住環境や都心へのアクセスの良さで人気のエリアですが、ここに2012年にオープンしたばかりなのに、2013年にリニューアルオープンしたというお店があるのだとか。2人は、さっそくそのお店へと向かいます。



そのお店『麺 平蔵』に到着すると、看板代わりの幟に「野菜ちゃんぽん 国産野菜350g使用」と書かれています。「350グラム! 人間が1日に必要な摂取量ですよね、すごーい!」と安治監督。何と野菜ちゃんぽん1杯で、それだけの野菜が食べられちゃうんです。

この『麺 平蔵』は、2012年5月にオープンしたお店です。海鮮を使ったちゃんぽんが一番の売りですが、オープン周年を機にリニューアル。新メニューが加わり、ますます評判になっているのだそうです。

お店に入った安治監督は、豊富なテーブル席や清潔感のある店内を見て「女の子1人でも入りやすそう」と感じます。「女性はカウンターだけのお店には行きづらいと聞いています。また、接客もおとしめで淑やかにやっているの、女性の方も喜んで来ていただいています」と、店長の赤坂憲志さん。

地元の方に喜んでもらえる店にしたいと、ラーメンや接客を見直し、夜遅くに訪れるサラリーマンのために、こだわりのお酒も用意するようになったそうです。はんつ助監督も「そういうお店が近所にあったら嬉しいなぁ」と、心算うらやましそうな様子です。

さて、2人はさっそく赤坂さんと一緒にメニューをチェック。はんつ助監督は開店当初からの一番人気メニューだという「海鮮野菜ちゃんぽん」を、一方の安治監督は、リニューアルで誕生した新メニュー「鶏白湯らーめん」を注文します。このラーメンはコラーゲンたっぷり、女性の方なら「ひと口スープを飲んだだけで笑顔になる」のだそうです。

そして、いよいよラーメンが完成!「おー、器も大きい!」と、はんつ助監督は「海鮮野菜ちゃんぽん」のボリュームにビックリ。安治監督の「鶏白湯らーめん」も、とってもおいしそうです。

それでは、まずはんつ助監督がスープをひと口。「海鮮の旨味がスープに溶け込んでますね。ちょっと甘い感じがします」と、華やかな白濁との違いを感じています。ちゃんぽんのスープは、豚と鶏のスープを別々に作り、豚1に鶏3の割合で合わせ



ケータイサイト



携帯のカメラで
左のQRコードを
読み取り、アクセス
してください。

たもの。そこにエド油や野菜、海鮮の旨みをプラスすることで、深みのある味わいに仕上げられています。はんつ助監督の感覚によれば、九州のちゃんぽんよりも上品で、洗練された味とのことです。

一方、安治監督はというと、スープをひと口飲んだだけで「おいし〜！」と、赤坂さんの言うように、安治監督も満面の笑顔。このスープは、ちゃんぽん用の鶏のスープだけを使い、濃厚な旨みを引き出しています。そして、さらにネギ油を加えることで、より一層香りと深みを感じられるようになるのだとか。



お次は麺をチェック！
「あれ？ 普通のちゃんぽんの麺とは違って、中華麺っぽいですね」とはんつ助監督。この麺は、モチモチとした食感と嚼越しが特徴の自家製中太麺。九州のちゃんぽんの麺とは少し変えた、関東スタイルなのだそうです。

ところが、安治監督も麺を見てみると「あれ？ 麺が違いますね。こっちのほうが細い！」。こちらは「鶏白湯らーめん」に合うように考えられた自家製細麺。つるつるとした食感がお客様にも好評だと言います。お店では、スープや具材に合わせて3種類の麺を作っているのだとか。

さらに「海鮮野菜ちゃんぽん」でも、野菜の味付けを爽やかにして味の一体感を出したり、豊富なトッピングを用意したりと、こだわりと工夫が感じられました。

さて、おいしいラーメンに大満足の2人は、シネマ制作のリサーチを開始！
料理担当の谷本靖輝さんにもお話を伺います。

はんつ助監督が気になったのは、本場九州のちゃんぽんよりも、上品で上質なもだったこと。「九州は基本的に豚骨ベースで、それが関東で受け入れられるかという思いがありました。そこで、長崎ちゃんぽんという概念は捨てて関東風スタイルでやろうと、鶏ガラをベースにしました。それが上品に感じられる理由だと思います」と谷本さんは語ります。

また、野菜は川崎、横浜と地のものにこだわっているのだそう。
「子どもに外食でラーメンだけというのは心配というお母さんも、ちゃんぽんだと野菜も摂れるので、子どもにも良いと食べていただいていますね」と赤坂さん。

そして、リサーチの最後に赤坂さんから「シネマに僕の息子を使ってもらえないか」と意外なリクエストを受けた安治監督。子どもも好きなちゃんぽんに、店主の子どもの起用……。いったいどんなシネマを制作したのでしょうか？

BACK NUMBER [BACK](#) [11](#) [12](#) [13](#) [14](#) [15](#) [16](#) [17](#) [18](#) [19](#) [20](#) [NEXT](#)

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)

- [クオコミー飯](#)
- [お知ろび](#)
- [番組へのご意見](#)
- [プライム\(ショーホリデー\)](#)

共同制作



かながわCATV
情報プロジェクト

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかけた想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 2

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第25弾】 函館ラーメン 昭和

『熱麺・シネマる!』では、レポーターの安治美穂とラーメン評論家のはんつ遠藤が、神奈川県内にあるラーメン店の魅力をリサーチ。さらに2人がシネマの監督&助監督になって、その魅力を1本のシネマ作品に仕上げ、皆さんにお届けしちゃいます!



さて、今回2人が訪れたのは、足柄上郡大井町にあるJR御殿場線の相模金子駅。のどかな風景の中にある無人駅ですが、はんつ助監督によれば、駅から徒歩10分くらいのところに、神奈川県内はもちろん、都内でも珍しいという「函館ラーメン」の店があるのだとか。2人はさっそくそのお店へと向かいます。

「お、カッコいい! ワイルドな感じがすね」と、安治監督は白と黒でまとめられた外観からお気に入りの様子です。さらに、暖簾に書かれた『函館ラーメン 昭和』という店名に「字が珍しいですね」と饒舌にチェック。
しかし、はんつ助監督は「実は、これには由来があるんですよ」と言いながら、すぐには答えを教えてくださいません。いったい「昭和」という店名には、どんな思いが込められているのでしょうか。

さて、お店に入った安治監督がまず聞いたかったのは「函館ラーメン」のこと。
「日本初のラーメン店としては、東京にある未来軒の醤油ラーメンが有名ですが、それ以前に函館で塩ラーメンが売られていたという説があるんです」と、店主の木村武雄さん。

はんつ助監督によれば、中国は醤油文化がないので、日本にやってきた最初のラーメンは塩だと考えられていて、函館ラーメンはその味を受け継いでいると言われていたのだそう。

木村さんは、そんな函館ラーメンの味に衝撃を受け「この味で地元の人たちを喜ばせたい」と、このお店をオープンさせたのだとか。ラーメンの原点とも言える塩ラーメンとはどんな味なのかと、2人はさっそくそのメニューをチェック!

はんつ助監督は、定番&オススメであるオーソドックスな「塩ラーメン」を、安治監督は期間限定の「海老塩麺」を注文しました。
そして、いよいよラーメンが完成!「わっ、エビたっぷり〜♪」と、安治監督は「海老塩麺」を見るなりニコニコ。

7月中旬までの期間限定なので、エビ好きの人は要チェックです。もちろん、はんつ助監督がオーダーした「塩ラーメン」も、木村さんのこだわりがぎゅっ詰まった、自慢の1杯です。

さて、まずははんつ助監督がスープをひと口。透明度の高さを絶賛したはんつ助監督でしたが、飲んでみると「すごく深みがあります。昆布や魚介の風味が……。見た目ではわからないですね。前に来たときよりも、そして本場よりモコがありますよ」と驚きの様子です。



ケータイサイト



携帯のカメラで
左のQRコードを
読み取り、アクセス
してください。



スープのダシには、ラーメン用に開発された山水地鶏や野菜などを使用。そこにホタテや天日塩を使った塩ダシを加え、澄んでいるのに深い味わいを生みだしています。



お次は麺ですが、はんつ助監督はおもむるに麺を持ち上げると、安治監督に「コレコレコレ」と何かをアピール。そこで、安治監督が麺を見てみると……「あっ、つぶつぶが入ってる！」とビックリ。表皮や胚芽など小麦のすべてを粉にした全粒粉を使用すると、このような粒の入った麺になるそうです。

ただ、スープとの相性や食感を考え、全粒粉を入れ過ぎず、バランスを大切にしているのだとか。はんつ助監督も「のどごしがいいです」と、食感を楽しんでいます。



一方、安治監督はスープをひと口飲むや否や、満面の笑顔で「うーん！ 超エビ!!」とご満悦。「はんつさん、女子ってエビが好きなんですよ」なんて、チャームिंगなコメントも飛び出しました。

もちろん、エビ自体にも塩味がしっかりと染みえています。海老塩麺のスープは、塩ラーメンのスープにブラックタイガーと大量の小エビをトッピング。そこに溶き卵を加えることで、まろやかさもプラスされています。

また、この店のスープの仕込みには、エレン水という還元イオン水を使用。素材の持つ旨みをよく引き出してくれるのだそうです。

さて、番組初の「函館ラーメン」を堪能した2人は、シネマ作りのリサーチを開始！

暖簾を見たときから安治監督が気にしていたのは「照和」という表記の由来です。「実は、福岡県にあるライブ喫茶の店名なんです。海援隊や長瀬剛、甲斐バンドなど、スーパースターを輩出したところですよ」と木村さん。また、暖簾の真ん中にある星印は、函館の五稜郭を意味しているのだそうです。

そして、木村さんが「音楽好きだな！」と感じた安治監督が、好きなミュージシャンを聞いてみると「矢沢栄吉、THEMODSですね」と、どうやらロックが好きな様子。とくに、矢沢栄吉の「こう決めたらやり抜く」という生き様が好きで「自分もラーメンで同じような生き様を目指したい」と熱く語ってくれました。

この話で、安治監督に何やらアイデアが閃いたようです。「ロックなシネマができました！」と安治監督が紹介するシネマ、いったいどんな内容なのでしょうか。

BACK NUMBER [13](#) [14](#) [15](#) [16](#) [17](#) [18](#) [19](#) [20](#) NEXT

- [1 トップページ](#)
- [2 番組情報](#)
- [3 放送スケジュール](#)
- [4 協力店一覧](#)
- [5 クアコミー](#)
- [6 お知らず](#)
- [7 番組への応募](#)
- [8 プライバシーポリシー](#)

共同制作



| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。
また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 2

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第21弾】元祖きんかどう 座間本店

モデルで料理研究家のカティエがシネマ監督、ラーメン評論家のはんつ遠藤が助監督になって、神奈川県内のラーメン店にまつわる1本のシネマを作り上げる『熱麺・シネマる!』。
今回も、ラーメンの味や素材へのこだわりはもちろん、お店の創業エピソードなど、お店の魅力を余すところなくリサーチしていきます!



さて、2人が今回訪れたのは、座間市にある小田急線相武台前駅。はんつ助監督によれば、名物ご主人が立ち上げた、ちょっと変わった豚骨ラーメンのお店があって、その店を任されている店長が、次々に独創的なメニューを作り出しているのだとか。

2人はさっそく、駅から歩いて約20分のところにある「元祖きんかどう座間本店」へと向かいます。「元祖きんかどう座間本店」は、厚木にも店舗を構える人気店。店内は豚骨の香りに包まれ、まさに豚骨ラーメン屋さんといった雰囲気です。

そして、このお店の特徴は、スープの素材に世界三大ハムと言われる金華ハムを使い、それを圧力鍋を用いて短時間で煮込むこと。「きんかどう」の店名も、金華ハムにちなんでいるのだとか。

しかも、店長の山田さんによれば、金華ハムを使った理由は、オーナーの「高いものを使ったら旨いんじゃない?」というノリだったというから驚きです。しかし、豚骨との相性はよく、さらにしっかりと改良を加えることで、絶品のラーメンに仕上がったのだそうです。

いったいどんなスープなんだろうと、2人はさっそく注文。はんつ助監督は定番の「きんからーめん」を、一方のカティエ監督は、お店に入ったときから注目していた「きんかDEトマト」を注文します。

カティエ監督は、これがトマトラーメン初挑戦なのだとか。実は、山田さんはイタリア料理店で働いていた経験の持ち主で、きんかDEトマトは「パスタもラーメンも同じ種類なんだから合うのではなか」と、入店1ヶ月のときに店内のコンテスト用に開発したもののなのだそう。

ちなみに、そのコンテストでは最下位だったそうですが、一番リピート率が高いメニューだったので、提供するようになったのだといいます。

そしていよいよラーメンが完成!
「見た目、ラーメンじゃないですね」と、きんかDEトマトを見たはんつ助監督はびっくり。でも、はんつ助監督のきんからーめんも興味しそうです。



そして、はんつ助監督はスープをひと口飲むや否や、その味や香りを大絶賛!
「すごい! 本当に豚骨の旨みだけがスープになった感じ。全然ギトギトしてないんですよ。上質な豚骨ラーメンって感じがしますね」と褒め言葉が止まりませ

ケータイサイト



携帯のカメラで
左のQRコードを
読み取り、アクセス
してください。



ん。

一方のカチー助監督のきんかDEトマトのスープも「これおいしい！ ラーメンじゃないです！」と思わず笑ってしまうほどの美味しさ。トマトの酸味と豚骨のまるやかさの相性が抜群です。



豚骨スープは、金華ハムと豚の頭部を別々に煮込んで合わせたもの。圧力鍋で炊き上げることで、油がスープ上部に分離することなく、濃厚でクリーミーなスープに仕上がるのだそうです。きんかDEトマトは、このスープをベースに、トマトソースやサルサソースを合わせています。

そして、麺は細・太麺から選べるのですが、はんつ助監督は細麺、カチー監督は太麺をチョイスしています。はんつ助監督は「細麺でこのコリコリ感とは違いますね。香ばしさがあるような……」と驚きの様子。

実は、細麺は周りを遠赤外線で焼くことで、外はパリッと、中はもちもちとした食感に仕上げているのです。一方のカチー監督の太麺も、プルンプルンとした弾力が魅力的な逸品です。

さてさて、ラーメンに大満足の2人は、店長の山田さんへのリサーチを開始。

カチー監督が気になったのは、店内にある「フェイスブックはじめました」と書かれたポップです。「フェイスブック限定ラーメンがありまして、フェイスブックに登録されて、僕と友達になっていただかないと、食べられないラーメンがあるんです」と山田さん。

他にも「替え玉無料定期券」など、様々なサービスでお客様を楽しませているんですね。



また、カチー監督は、山田さんのガタイの良さにも注目。実は、山田さんは空手やテコンドーの経験者なのだそうです。さらに、お店の常連からスタッフになり、当時の店長の独立についていく形で一度お店を辞めたのに、戻ってきて店長を務めているという、ちょっと変わった経歴の持ち主でもあります。

この「ガタイの良さ」と「戻ってきた」という2つのキーワードが、シネマ作りのヒントになるのですが……。

2人はいったい、どんなシネマを制作したのでしょうか？

BACK NUMBER [01](#) [02](#) [03](#) [04](#) [05](#) [06](#) [07](#) [08](#) [09](#) [10](#) [11](#) [12](#) [13](#) [14](#) [15](#) [16](#) [17](#) [18](#) [19](#) [20](#) NEXT

- [● トップページ](#)
- [● 番組情報](#)
- [● 放送スケジュール](#)
- [● 協力店一覧](#)
- [● クアコミー番](#)
- [● お知らせ](#)
- [● 番組への応募](#)
- [● プライバシーポリシー](#)

共同制作



かながわCATV
情報プロジェクト

Copyright(C) かながわCATV情報プロジェクト. All rights reserved.

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



あらすじ



【第20弾】 麺や楓

モデルで料理研究家のカティエーとラーメン評論家のはんつ遠藤が、ラーメンの味や素材の情報はもちろん、店主の情熱や創業時のエピソードなど、神奈川県内のラーメン店を様々な角度から徹底取材。その情報をもとに2人がシネマ監督と助監督になって、お店の魅力がいっぱい詰まったシネマ作品に仕上げます!



さて、番組も2年目に突入し、ますます創作意欲が湧きあがっている2人が今回訪れたのは「熱麺・シネマる!」では2回目となる小田急線本厚木駅。

はんつ助監督によれば、ここには味噌ラーメンで有名なお店があったのですが、昨年2月にリニューアルオープンして、まったく違ったラーメンを提供するようになったのだそうです。はんつ助監督もリニューアル後のラーメンはまだ食べていないということで、2人もワクワクしながらお店へと向かいます。

お店の名前は『麺や楓』。リニューアル時に店名も変更しているのですが、はんつ助監督は「何で楓なんだろう?」と思議顔。もちろん、内装がどうなっているのかもわからないので「気になってしょうがない」と珍しくソワソワしています。

そして店内に入ると「店内も個性的ですね!」とニコニコするカティエー監督に対し「前に来たときと、やっぱり雰囲気違いますね」とはんつ助監督はちょっと困惑している様子です。

しかし、もちろん変わったのは店名や内装だけではありません。店主の佐藤秀保さんによると、人気メニューだった味噌ラーメンは、ベースの味噌から配合を変えているのだとか。

どんな味になったのだろうと気になるはんつ助監督は、メニューを手にしてさっそく注文!
チョイスしたのはもちろん味噌を使った「きのこ肉味噌らーめん」。一方のカティエー監督は、お店のリニューアルで登場した看板メニュー「楓らーめん」を注文します。



まずは、カティエー監督が濃い茶色のスープをひと口。
「わ! 香ばしいです。魚介の香りとシイタケの味を強く感じますね」とカティエー

いいね! 2 f シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。



監督が言うように、極らーめんはシイタケの旨味をよくきかせた豚骨ベースのスープに、魚粉をたっぷりと加えることで魚介のダシの旨ほしさを感じさせているのが特徴です。



普通のラーメンでもスープにシイタケをきかせることはありますが、ここまでシイタケが前面に押し出されているのは珍しいもの。カティエー監督も「これは新しいですね！」と感心しきりでした。

一方、はんつ助監督はスープを見た瞬間から「何か違いますねえ、普通の味噌ラーメンじゃない！」と指摘。

まずは、普通にスープを飲んでみると、あまり味噌っぽくなく、上からかけられたゴマペーストの風味のほうを立てている感じ。しかし、こんもりとした肉味噌を溶かしてみると「あ、辛い！」と、はんつ助監督は思わず笑ってしまいます。

実は、肉味噌らーめんのスープのベースは極らーめんと同じ、エリンギとしめじがたっぷり入った肉味噌に、辛みを加えられているというわけです。この肉味噌の旨辛がクセになると、ファンが続出しているのだそう。

そして、お次は2人で麺を堪能。「細いけど、コシがしっかりとっていて、スープがよく絡む」とカティエー監督はご満悦。はんつ助監督も「麺いいですね」と高評価です。この麺は、製麺所にオーダーしているもので、加水率が低いのが特徴。加水率を下げることで、スープがよく絡み、歯ごたえのある麺に仕上がるそうです。

さて、すっかりお腹も満足した2人は、シネマ作りのリサーチを開始！



はんつ助監督が気になるのは、やはりリニューアルをした理由のようです。「前のお店『虎一』も大人気だったのに、どうしてリニューアルを考えたのですか？」

「私は福島出身で、使う味噌は厚木産がメインなのですが、岩手や福島の味噌もブレンドしていました。しかし、震災で手に入らない食材が出てきてしまったので、思い切ってリニューアルしてみようと思ったんです」と佐藤さん。ただ、震災で仕方なく……ではなく、新しいものを作りたい、既存の概念に無いようなラーメンを作りたいという強い思いがあったのだそうです。

また「本厚木は神奈川濃麗系と言われるようなシンプルなラーメンが多いので、違った味で勝負してみたいという気持ちもありました」と佐藤さんは語ります。「麺や極」は、ご当地ではなく、オンラインファンのご当人ラーメンというわけです。

ちなみに、4月からの限定メニューとして登場したのが、トマトと牛乳を合わせた、イタリアンテイストの「トマトミルクつけ麺」。とっても斬新ですね。

さてさて、新しいラーメン、既存の概念に無いような斬新なラーメンを考え出す店主を前に、2人はいったいどんなシネマを制作するのでしょうか。

BACK NUMBER [13](#) [14](#) [15](#) [16](#) [17](#) [18](#) [19](#) [20](#) NEXT

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)

- [クイズコーナー](#)
- [お知らせ](#)
- [番組へのご意見](#)
- [プライバシーポリシー](#)

共同制作



かながわCATV
情報プロジェクト

Copyright(C) かながわCATV情報プロジェクト. All rights reserved.

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情熱プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 2 f シェア
ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【特別編】熱麺・シネマる!

神奈川県内の美味しいラーメン店を巡る「熱麺・シネマる!」ですが、前回に引き続き、いつもはシネマ助監督のはんつ遠藤が、ラーメンの基礎知識を徹底解説!
後編となる今回は「基礎からわかるラーメン業界用語」をお送りします。



最初は「〇〇製麺」というワードについて。
自家製麺ではなく、製麺所の麺を使っているお店を見ていきます。

「現在は特注麺を作ってもらえるので、好みの麺ができます。麺は麺屋さんに任せたいほうがよいという考え方はですね。デメリットとしては、自家製麺のほうが安くできるということ。自分好みの麺をちよこつと作るなら、自家製のほうが良いと思います」と、はんつ氏は解説してくれました。



さて、有名製麺所の麺を使ったお店といえば、11月後半に放送した「らーめん やまかわ」。札幌・西山製麺の中太たまご麺を使用しているのが特徴です。西山製麺は、味噌ラーメンと言えは西山麺と言われるほどのメジャーな製麺所です。

また、12月後半放送の「一文無」の支那そばは、細ののしつかりとした食感の麺がポイント。はんつ氏も「このコシは何でだろう?」と不思議そうでした。そして、1月前半放送の「らーめん ひの木」もこだわりの麺を使ったお店。小麦の風味漂う麺は、卵を多く使用して独特とした食感を引き出しています。衛生面などを考慮し、あえて自家製ではなく、新巻製麺所の麺を使っているのだとか。

さらに、特徴のある麺といえば、2月後半に放送した「ラーメン亭 笑苑」。使用している丸山製麺の麺は、食べやすいように通常の麺よりも短くなっています。はんつ氏も「噛み締めると跳ね返るような弾力がある」と絶賛でした。

続いているラーメン業界用語は「無化調」。化学調味料を使っていないという意味です。

「無化調と聞くと何となく安心しますよね」とカティーは言いますが、はんつ氏によれば、化学調味料を使ったほうが、味が安定しやすく、ブレなくできるのだとか。そして、無化調は魚介をたっぷり使ったり、コンブや椎茸などを用いたりするので、それなりのコストもかかるのだそうです。

無化調のお店といえば、まずは11月前半放送の「巻巻北條。」コラーゲンと豚骨のスープに、焼いたアジの干物から取ったスープを合わせ、魚介の旨みと香りを引き立たせています。

また「らーめん ひの木」も無化調のスープ。尿酸値の高いお客様にも安心して食べてもらえるようにと塩分を控え目にし、その分コクを出すために、サンマやカキ、エドなど、たくさん魚介を惜しみなく使用していました。



ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。

「どちらも無化調と言われなければわからないほど、スープに旨みが出ていました」とカティーは無化調のラーメンがお気に入りの様子です。



逆浸透膜浄水器

さて、お次のラーメン業界用語は「逆浸透膜水」。聞き慣れない言葉に「浄水器とは違うんですか？」とカティーが質問します。

「浄水器をさらに追求した感じですね。RO水とも言います」とはんつ氏。逆浸透膜浄水器は、不純物を強力に取り除くことができるもので、最近では安くなってきて、レンタルもできるのだとか。神奈川県には、逆浸透膜浄水器を使っている店が比較的多いのですが、それは佐野穂さんの影響もあるのだそう。

もちろん、ただキレイな水というわけではありません。はんつ氏いわく「不純物がない分、ダシの旨みがダイレクトに出る」とのことです。

そして、逆浸透膜水を使っているお店といえば、1月後半に放送した「らーめん HANABI」。麺にもスープにも、また飲み水にも逆浸透膜水を使うため、店内には大きなサイズの浄水器が2つ。麺の味はもちろん、茹でたときに静れにくいというメリットもあるそうです。

最後は、外観や店内の雰囲気など、味以外の様々な工夫について。

「麺吉北條。」は、一見ラーメン店には見えない、日本家屋が店舗。旧東海道周辺に残る昔ながらの建物の1つで、こちらの建物は大正12年にできたものだそうです。

歴史を感じさせる店といえば、12月前半に放送した「ラーメン246亭」もインパクト抜群！レトロな雰囲気漂う外観で、店内は昭和にタイムスリップしたかのような感じ。しかも、これらは全てご主人と奥さんの手作りというから驚きです。また、店内に3000冊以上のマンガが置かれている「一文無」や、カウンターのヒノキの一枚板が店名の由来になっている「らーめん ひの木」なども独特でした。

「どれがいいって聞かれても、どれもいいですよ〜！」とカティー。それぞれの店に、それぞれの魅力があるんですね。

最後に、この番組HPに寄せられたクチコミ情報を紹介して、2回に渡ってお送りした「熱麺シネマ」も終了！はんつ氏の見事な解説で、ラーメンの知識がさらに深まったカティーなのでした。



BACK NUMBER [BACK](#) [11](#) [12](#) [13](#) [14](#) [15](#) [16](#) [17](#) [18](#) [19](#) [20](#) [NEXT](#)

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)
- [クチコミ一覧](#)
- [お知らせ](#)
- [番組へのご意見](#)
- [プライバシーポリシー](#)

共同制作



かながわCATV
情報プロジェクト

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 2 f シェア
ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき
[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【特別編】熱麺・シネマる!

「熱麺・シネマる!」でレポートをしてくれるモデルで料理研究家のカティエー監督と、人気ラーメン評論家のはんつ遠藤助監督ですが、今回2人がいるのはスタジオ。
「普段この番組では、神奈川県のおいしいラーメン店にお邪魔しているのですが、そもそもおいしいラーメンって、どういうところがポイントになっているのかって」とカティエー監督は、料理研究家として気になっていたそうです。



そこで今回は「熱麺シネマる! 特別編 はんつ遠藤の基礎からわかるラーメン講座」と題して、シネマの助監督ではなく、フードジャーナリストのはんつ遠藤氏に、ラーメンについていろいろ聞いていきます!



基礎からわかるラーメン講座、1つめはスープです。
スープといえは、11月前半に放送した「鮎巻北条。」が、とても独創的なスープを提供していました。「アジが泳いでいる感じ」とはんつ氏が絶賛したスープは、コラーゲンと豚骨の2種類のスープをベースに、焼いたアジの干物でとったスープを合わせ、魚介の旨みと香りを引き立てていました。



そして「鮎巻北条。」を魚介系とすれば、動物系のスープを極めているのが、12月前半に放送した「246亭」。「ポタージュスープっぽい」とはんつ氏が評したそのスープは、鶏だけを使ってじっくりとダシを取ったもの。見た目は豚骨のようですが、爽やかな味わいが特徴でした。

また、味噌ラーメンをとことん追求したのが、2月前半に放送した「虎のみそ」。スープは、昆布・シイタケ・煮干・サバなどと、鶏・豚のダシを合わせたもの。そこに八丁味噌を中心とした5種類の味噌をブレンドしています。そこから調味料をどれだけ加えるかによって、スープの濃度を調整させていました。

さて、基礎からわかるラーメン講座の2つ目は麺、まずは、麺の基礎知識をはんつ氏が解説します。

店舗によって作り方は異なりますが、簡単に言えば、麺は小麦粉に水分を加えて出来ています。そして、その中でも水分のポイントとして大切なのが「かんすい」。うどんとは違う、プリッととしたコシを出すために不可欠な薬材です。

ただ、小麦粉の配合や水分量で、出来上がった麺はまったく違う味や食感になります。また、麺は形状も大切。細いから太くまであり、長さも違います。さらにストレートか縮れ麺かという違いも。なので、最近では自家製麺を作られる方も多くいるそうです。

自家製麺と言えば、10月後半に放送した「味噌専科」。通常の麺では3%程度しか配合しない、小麦の皮や胚芽まで丸ごと粉にした「全粒粉」を、40%も使っている



ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。

のが特徴で「噛むと小麦粉の奥妙な味が鼻から抜けていくんですね」とカティールが大絶賛の麺でした。

麺にこだわる店としてもう1つ挙げられるのが「らーめんHANABI」。「このコリコリとした感じがHANABIさんですね」とはんつ氏も認める麺は、加水率を高くすることで、コシが強くて伸びにくい細麺に仕上げられています。

また、スープでも紹介した「鰯巻北条。」では、水分を少なめにし、国産小麦を使用することで、蕎麦やうどんのような味わいにしていました。

「私はパンでもパスタでも全粒粉を揃ぶので、ラーメンに全粒粉があるとは衝撃でした。全粒粉は食物繊維やミネラル、ビタミンが豊富なんです」とカティールはやっぱり全粒粉の麺がお気に入りの様子です。



基礎からわかるラーメン講座、その3はトッピング！

中国からやってきたラーメンは塩ラーメンでしたが、日本人に合うということで醤油ラーメンが生まれたそうです。

そのときに、蕎麦のトッピングだった「なると」や「ほうれん草」も、ラーメンのトッピングになったのだとか。もちろん、メンマやはんつ氏の大好きなチャーシューも忘れてはいけません。



さて、トッピングにこだわったお店の1軒目は、10月前半放送の「好来軒」。パイコーメンのトッピング「パイコー」は、骨付きの豚肉を油で揚げたもの。特製ダレに2日間漬け込むことで、じつかりと味がしみ込んでいます。

また、スープで紹介した「246亭」の塩ラーメンのトッピングである鶏つくね

は、ゆずを練り込むという手の込んだ逸品でした。

そして、トッピングは豚や鶏だけじゃない！と教えてくれたのが、12月後半に放送した「一文無」。看板メニューの一文そばのトッピングは、何とたっぷりの牛肉！おいしくて食べ応えも抜群です！

「もともとチャーシューは“焼豚”と書くんですが、焼いてなくて、今は煮豚が主流。でも、何十年もそれをチャーシューと言いつけています」と、はんつ氏が豆知識を披露したところで今回は時間切れ！次回も特別編として、ラーメンの基礎知識をいろいろとご紹介します！

BACK NUMBER [1800](#) [11](#) [12](#) [13](#) [14](#) [15](#) [16](#) [17](#) [18](#) [19](#) [20](#) [NEXT](#)

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)

- [クイズコーナー](#)
- [お知らせ](#)
- [番組への応募](#)
- [プライバシーポリシー](#)

共同制作



かながわCATV
情報プロジェクト

Copyright(C) かながわCATV情報プロジェクト. All rights reserved.

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麵に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 2

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第19弾】 ラーメン亭 笑苑

神奈川県内にあるラーメン店の魅力を、1本のシネマを作ってお伝えする『熱麺・シネマる!』。モデルで料理研究家のカティエが監督、ラーメン評論家のはんつ遠藤が助監督になって、ラーメンの味から店主の人物、内装へのこだわりなどを、徹底的にリサーチしやいます!



さて、今回2人がやってきたのはJR根岸線の山手駅。「山手」という名の通り、高台には立派な住宅が立ち並んでいますが、庶民的な商店街もある住みやすい街です。



はんつ助監督によれば、この地には創業から約25年の間、店主が1人で切り盛りしている有名店があるのだそうです。しかも、テレビで紹介するのは、この『熱麺・シネマる!』が初めてといます。さっそく2人は、そのお店へと向かいます。

店主の長船さんは中華の料理人でしたが、知り合いの勧めがあって、25年前に25歳の若さでお店をオープンさせました。それ以来、ずっと変わらずこの場所で営業を続けているのだそう。

「いつも来ると、地元の人たちが気軽に感じでラーメンを食べています、本当に気軽さが出ているような店なんです」とはんつ助監督。地元の人に愛されているからこそ、25年間も続けられると、カティエ監督も感心しきりでした。

「ご飯ものには『ミニ』とか『半』とか小さいサイズがあるのも嬉しいですね」とカティエ監督。そこで、カティエ監督は長船さんオススメのネギラーメンにミニチャーシュー丼、はんつ助監督はチャーシューメンに半カレーを注文しました。

「おー、ネギがこんもり!」。完成したネギラーメンは、カティエ監督のそんなコメントの通り、どりんに味付けされた、たっぷりのネギが特徴です。しかし、ネギを食べる前に、まずはスープをひと口。
「見た目よりもこってりしてなくて、やさしい味ですね」とカティエ監督。

鶏と豚の動物系スープは「ザ・横浜ラーメン」という見た目ですが、ごまめに脂を取り除くことで、見た目よりもくどくなく、食べやすいものに仕上がっています。

また、ネギの味付けがスープに馴染むと、さらに美味しくなるのですが、ネギに細切れのチャーシューを混ぜて、ネギの余計な水分が出てしまわないように工夫をしているそうです。



ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。



もちろん、麺にもこだわりが。「ちょっと短めな感じ」とはんつ助監督が見せてくれた麺は、太くてコシが強いのが特徴。ちょっと麺が短いのは、食べやすさを意識した長船さんのこだわり。「ネギのシャキシャキと麺のモチモチのコラボがいいですね」とカティエー監督も大満足です。



また、はんつ助監督は5枚も乗ったチャーシューを食べて「唾まないのに溶けていきますよ。バラじゃなくて肩ロースなのに」と驚きの様子でした。それぞれにラーメンを堪能したところで、やってきたのはご飯もの！

チャーシュー丼は、柔らかさはそのままに、タレの味が違うので「危険なほどにご飯が進みます」とカティエー監督。一方の半カレーは1日かかりで煮込まれた本格派。ラーメンのスープも利用されていて、カレーライスだけを食べてくる人もいるという人気メニューです。

さて、すっかりお腹も満足した2人は、シネマ作りのリサーチを開始！

はんつ助監督が気に入したのはスープの完成度。「見た目はよくあるラーメンなのに、スープのまろやかさがすごいですよね。いったい何が違うのでしょうか」「ウチが気をつけているのは火加減です。あと余計な脂は全部とってしまいますね」と長船さん。25年間、このやさしい味を守り続けているそうです。

「客層はどうですか？」「学生さんから年配の方まで幅広く来ていただいています。女性でも一人で来られる方もいますよ」と長船さん。「塩分もそれほど強くないやさしいスープなので、女性もいけちゃうんですね」とカティエー監督は納得の様子でした。

地元の人に愛される、やさしい味のラーメン店……。そのやさしさを堪能した2人は、いったいどんなシネマを作り上げたのでしょうか？

BACK NUMBER [10](#) [11](#) [12](#) [13](#) [14](#) [15](#) [16](#) [17](#) [18](#) [19](#) [20](#) NEXT

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)
- [クアコミー監](#)
- [お知らせ](#)
- [番組へのご意見](#)
- [プライベートポリシー](#)

共同制作
AIC ITSCOM aicon YOUTV YCV J:COM

かながわCATV
情報プロジェクト

Copyright(C) かながわCATV情報プロジェクト. All rights reserved.

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麵に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。
また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



あらすじ



【第18弾】 味噌らーめん 虎のみそ

『熱麺シネマる!』は、モデルで料理研究家のカティエとラーメン評論家のはんつ遠藤が、ラーメンの味やこだわりはもちろん、創業エピソードや個性的な店主など、神奈川県内のラーメン店を徹底的にリサーチ。その情報をもとに、2人がシネマ監督と助監督となつて、1本の映像作品として皆さまにお届けする番組です!



今回、2人がやってきたのはJR南武線支線の川崎新町駅。閑静な住宅地なのですが、はんつ助監督によれば、メニューのラインナップを見ると「あっ!」と驚いてしまうような、新進気鋭のラーメン店があるのだとか。さっそく2人は、そのお店へと向かいます。



お店の看板には「味噌らーめん 虎のみそ」の文字。「味噌ラーメン専門店が初めてですね」とカティエ監督の言うように、放送20回を迎える『熱麺シネマる!』で、味噌ラーメンの専門店が初! 2011年7月にオープンしたばかりの虎のみそは、カウンター8席のこじんまりとしたお店です。



店内に入ったカティエ監督の目を引いたのは、清潔感のある内装と、店主の木虎誠さんの若々しさ。「今25歳になりました。店をはじめたときは23歳でした」と木虎さん。もちろん、虎のみそという店名は、木虎さんの名前にちなんだものです。

しかし、オーナーの年齢よりもカティエ監督を驚かせたのは、はんつ助監督が最初に言っていたメニュー。味噌ラーメンだけで8種類あって「味噌らーめん」「みそらーめん」「虎のみそらーめん」など漢字と平仮名の違いだけだったり、「虎の」と付いているだけだったり、メニューを見るだけでは違いがわかりません。「漢字の味噌らーめんは、調味料が一番少なくて、従来の味噌ラーメンに近づけたものなんです」と木虎さん。8種類の味噌ラーメンの違いは調味料の種類で、多いものでは15種類もの調味料が入っているのだとか。

そこで、カティエ監督は木虎さんオススメの「虎の濃厚みそらーめん」を、はんつ助監督はシンプルに「みそらーめん」を注文しました。
「おー、結構サラサラだね」と、スープを飲んだはんつ助監督がひと言、「背脂が入っていないので、味噌が直接的に向かってくるね」とさすのコメントです。

一方のカティエ監督はとろみのあるスープをひと口。「鼻に持っていったときに、濃厚な香りがしますね」と、ダシの風味も楽しんでいました。
虎のみそのスープは、昆布やサバ、ウルメなどの魚介のダシと、鶏や豚のダシを合わせたダブルスープ。

味噌は八丁味噌を中心に5種類の味噌をブレンドしたオリジナルのものを使っています。これをベースに、使う調味料を変えていくことで、味にバリエーションを出しているわけです。



f シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

ケータイサイト



携帯のカメラで
左のQRコードを
読み取り、アクセス
してください。

「美味しい〜」

さらに「麺がしっかりしていて美味しい〜！」とカディー監督も大絶賛の麺は、お店の自家製麺。つけ麺などに向いている「傾奇者」という小麦粉を使用していることで、弾力のある食感を出せるのだとか。製麺には、卵を使用しています。

味噌ラーメンにもいろんな味わいがあることを実感した2人。しかし、ほんつ助監督はラーメンだけではなく、その他の部分もしっかりとチェックしています。



「私が気になったのはこれなんです」とほんつ助監督が手にしたのは、何と「黒ウロン茶」。

「修業時代にラーメンを食べ歩き、1日に4〜5件くらい行ったので、油が気になり始めちゃったんです。それで、黒ウロン茶を片手に食べ歩くようになったのがきっかけですね」と木虎さん。お店のこんな心配りが嬉しいですね。

そんな木虎さんは、大学時代からラーメン店でアルバイトを始め、名だたる有名店で修業を重ねました。

実は、木虎さんの実家はお弁当の外食チェーンを営んでいるのですが、ご両親は家業を継がせるのではなく、経営のノウハウを木虎さんに教え、自分でお店をやっていく道を勧めたそうです。

学生時代、木虎さんは駅式テニスで全国大会に出場したこともあるそう。そんな木虎さんに対して、ご両親は「お店の経営はスポーツと同じ。日々の努力の積み重ねが大切だ」と教えてくれたそうです。

また、お客さんはもちろん、一緒に働いてくれる中学校からの友人・宮崎一哉さんへの感謝も忘れません。

宮崎さんは消防士を目指していましたが、木虎さんに誘われ、2カ月ほど迷いに迷ったあげく、一緒に働くことを決めたそうです。



しかし、実は木虎さんもテニスの顧問になりたいと、最初は教員を目指して、教員免許も取得したそうです。しかし、飲食業をしている両親の思い、また木虎さんのラーメンへの熱い思いがあって、このお店を開いたのです。

将来の進路に悩み、自分の道を切り拓いた若者たち……。その姿を見た2人は、いったいどんなシネマを制作したのでしょうか。

BACK NUMBER [BACK](#) [11](#) [12](#) [13](#) [14](#) [15](#) [16](#) [17](#) [18](#) [19](#) [20](#) [NEXT](#)

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)
- [クアコミー暫](#)
- [お知らせ](#)
- [番組へのご意見](#)
- [プライバシーポリシー](#)

共同制作



かながわCATV
情報プロジェクト

Copyright(C) かながわCATV情報プロジェクト. All rights reserved.

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 2

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第17弾】 らーめんHANABI

熱麺・シネマる!』は、モデルで料理研究家のカティエとラーメン評論家のはんつ遠藤が映画監督と助監督になり、神奈川県内にあるラーメン店の魅力をシネマ作品として皆さまにお伝えしていく、これまでにないラーメン情報番組です!



今回、2人がやってきたのは鎌倉市にある江ノ島電鉄の由比ヶ浜駅、長谷寺をはじめとする神社仏閣が立ち並ぶ観光地ですが、どこかほのぼのとした雰囲気も漂っています。

はんつ助監督によれば、これから訪れるお店も、子どもから年配者までみんなが大好きな、ほのぼのしたお店なのだとか。収録時は寒かったので、カティエ監督は「早くほのぼのしましょうよ」と震えながら訴えていました(笑)。



「えー、ここですか? 雰囲気ラーメン屋さんじゃないです!」と外観を見たカティエ監督はビックリ。「らーめんHANABI」は、一面大きなガラス窓が目立つ、まるでクリニックのような外観。2005年にオープンし、今では鎌倉の人気ラーメン店の1つになっています。

しかし、ラーメン店っぽくないのは、外観だけではなく、店内も天井が高く、とってもオシャレな作りです。店主の伊藤幹記さんによれば、もともと美容院だった店舗を自分で一からリフォームしたのだそう。白い壁と木目を基調にした、カフェのような雰囲気の特徴です。

さて、お店の雰囲気を満喫した2人は、さっそくラーメンを注文!
カティエ監督は店名と同じ「HANABIらーめん」を、はんつ助監督は、限定メニュー「昔ながらのあっさりらーめん」をオーダーしました。

まずはカティエ監督がスープをひと口。「しっかり味が付いているんですけど、魚介の味がパチンと来ますね」。HANABIらーめんのスープは、豚骨、鶏ガラ、野菜などを16時間じっくり煮込み、さらに魚介ダシを加えたダブルスープ。特製の醤油ダレに様々な旨みがプラスされることで、コクのある味に仕上がっています。

一方、あっさりらーめんのスープは「すっきりだけど、まるやかな動物系の旨みがダーンと押し寄せてくる感じがですね」とはんつ助監督。昔ながらのあっさりした味のないのは、鶏と豚だけのシンプルな動物系スープだからこそ、これを目当てに、あえて昼間にやってくるお客さんも多いのだとか



ケータイサイト



携帯のカメラで
左のQRコードを
読み取り、アクセス
してください。



では、いよいよ題に……と思ったカティエ監督が、あることに気付きます。「このお箸、ものすごいつかみやすいですね」。
箸は、安心して食べてもらいたいと伊藤さんがいろいろ調べて、薬品などを用いずに作られているものを使用しているのだそうです。



それでは改めて、カティエ監督が箸でしっかりとつかんでいただきます。「細麺だったので柔らかいイメージを抱いていたんですけど、すごいしっかりと歯ごたえがあります」「このコリコリとした感じが、HANABIさんですね、自分で作ろうと思っても、なかなか難しいんですよ」とはんつ助監督も大絶賛！

毎日店内で作られている自家製麺は、加水率を高くすることで、コシの強さを出しています。麺本来の美味しさを味わってもらえることを目指しているのだそうです。また、チャーシューは鹿児島産の豚肉、卵は地鶏の系統の秋田産、青菜は地元の鎌倉産など、すべての具材にこだわっているのもらーめんHANABIの特徴。

しかし、伊藤さんいわく、最も大切なのは全体のバランスを考えて食材を吟味することなのだとか。「自分が安心して食べられるものをお客さんに出したい、自分が納得できないものは出したい。そこが自分の中で一番重要なところなんです」と伊藤さんは話してくれました。

さて、醤油らーめんの奥深さをたっぷり堪能した2人は、シネマ制作へ向けてのリサーチをはじめます。「学校を卒業してすぐラーメンの道へと決めたんですか？」

「学生のころからラーメンが好きで、よく食べ歩いてはいたんですが、ラーメン屋になるとは少しも考えていませんでした。でも、自分で何かをやりたいと思って、会社勤めをしているうちに、ラーメンへの思いが熱くなってきたんです。調理経験はなかったんですが、妙な自信だけはあって『自分は成功する』と常に自分に言い聞かせていました」と伊藤さん。

「そういう熱い気持ちを保つというのは大事ですね。その気持ちが、普通のラーメンとは違う、こだわりの部分に入っているんだと思います」と、はんつ助監督は感心しきりです。

計算しつくされた具材のバランス、そして研究熱心な店主、熱いこだわり……。2人はこれらの要素を踏まえて、いったいどんなシネマを作り上げたのでしょうか。

BACK NUMBER [BACK](#) [11](#) [12](#) [13](#) [14](#) [15](#) [16](#) [17](#) [18](#) [19](#) [20](#) [NEXT](#)

- [● トップページ](#)
- [● 番組情報](#)
- [● 放送スケジュール](#)
- [● 協力店一覧](#)
- [● クイズコーナー](#)
- [● お知らせ](#)
- [● 番組へのご意見](#)
- [● プライバシーポリシー](#)

共同制作



| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。
また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 127

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第16弾】 らーめん ひの木

神奈川県に1600軒以上あるラーメン店。どの店にも知られざるドラマがあり、自慢の味には秘められた物語があります。『熱麺・シネマる!』では、モデルで料理研究家のカティエとラーメン評論家のはんつ遠藤が、ラーメンの味はもちろん、その一杯に込められた熱い思いやエピソードなども徹底的にリサーチ。2人が監督と助監督になって1本のシネマ作品を仕上げ、皆さまにお届けします!



2人が訪れたのは、イルミネーション輝く夜の横浜駅。今回訪れるのは、2010年のオープンながら、もう地元の方が集結しているような地域密着型のお店で、いわゆる「無化調」が売りなのだとか。さっそく2人は、そのお店「らーめん ひの木」へと向かいます。



「ブラウンを基調とした、木のお店ですね」とカティエ監督が言うように、外観はもちろん、店主の鈴木さん自身が手がけたという内装も、木の温もりが感じられる通り、店名の「ひの木」は、カウンターに使ったヒノキの一枚板から名づけたのだとか。

「全部手作りですが、ほとんどこの息子が作ったんですよ」と鈴木さん。看板と内装は次男の五樹くんと親子で手作りしたもので、木材には人体に影響が出ない接着剤を使用し、人に優しい店作りにこだわったそうです。

こんな内装へのこだわりを聞くと、当然「無化調」のラーメンも気になるどころ。そこで2人はさっそく注文! 豊富なメニューの中から、カティエ監督は「海老ロースト風味塩らーめん」、はんつ助監督はお店の看板メニュー「辛味らーめん」を選びました。

まずはカティエカントクがスープをひと口、「すごくスッキリしています。海老の風味がたつてますね」。海老ローストのスープは、数種類の魚介に鶏と豚をブレンドしたスープに、さらに海老風味の魚粉を加え、旨味たっぷりに仕上げられています。

一方、辛味らーめんのスープは「香ばしさがダイレクトに伝わってくるんですが、やさしい辛さというか、見た目より甘さもありません」とはんつ助監督。こちらはタレに黄色になるまで炒めたタマネギを入れて、旨味と旨味をプラス。辛さと甘さの絶妙な加減が多くのファンを惹きつけているのだとか。

もちろん、麺にもこだわりあり、中太麺と細麺を揃えるようになっていて、どちらも歯応えのある食感が特徴。卵を多く練り込むことで、コリコリとした食感を生み出しているのだそうです。

「少し平打ちになっているので、存在感もあって、スープをよく持ち上げるんですよ」と、はんつ助監督も感心しきりです。

また、はんつ助監督は「噛みしめると小麦の味がしますね。これはおいしいなあ」と麺そのもの味にも注目。衛生面を考えて、あえて自家製麺ではなく、温度や湿度が徹底管理されている「新巻製麺所」の麺を使っているのだそうです。



ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。



「ラーメンは、尿酸値の高いお客様でも安心して食べられるよう、塩分をかなり抑えてあります。コクで食べてもらうため、魚介をふんだんに使っています」と鈴木さんは語ります。サンマ、アジ、カキ、カツオなどを惜しみなく使うことで、塩分控えめでも十分に味を感じられるのです。



さらに、ポリウム満点のチャーシューでは、余計な脂を落とすために片面だけ煮るなど、一杯のラーメンにかけられた工夫と手間隙はかなりのもの。

「何か、お値段が安くなって思っちゃうんですけど」と、カティエ監督は疑問に思っています。ちなみに醤油ラーメンは600円、ランチは500円という安さです。

「皆さんはラーメンを作ってから値段を決めると思うのですが、うちは600円という制約をまず決めました。その中で、どれだけのものが作れるかという方が面白いと思って。実は、まだ高いと思っているくらいなんですよ」と鈴木さん、お客さんにとって「安く美味しい」ほど、嬉しいことはないですね。

さて、ラーメンを満喫した2人は、シネマ制作のためのインタビューを開始！

「どうして、そこまで健康に気を遣われたのですか？」

「ラーメンばかりを食べると、足の親指が痛くなる（通風の症状）とがありますよね、うちに来た場合は、安全で、安心して食べていただけるということにしかかったんです」と鈴木さん。

以前は企業の社員食堂で料理人を務めていましたが、当時から化学調味料を使わないレシピを、独自に研究していたそうです。

そんなお父さんを見て、五樹くんも「一生懸命やっている姿は、かっこいいと思います」と照れながら語ってくれました。何と常連客の指名で、五樹くんが料理を作ることもあるのだとか。優しく、そして厳しく指導をする父親と息子。その姿を見た2人が作ったシネマは、どのようなものになったのでしょうか。

BACK NUMBER

[01](#)

[02](#)

[03](#)

[04](#)

[05](#)

[06](#)

[07](#)

[08](#)

[09](#)

[10](#)

[NEXT](#)

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)

- [クイズコーナー](#)
- [お知らせ](#)
- [番組への応募](#)
- [プライベートポリシー](#)

共同制作



| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麵に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 127 シェア
ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき
[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第15弾】一文無

『熱麺・シネマる!』では、モデルで料理研究家のカティーとラーメン評論家のはんつ遠藤が、ラーメンの味や素材の魅力はもちろむ、店主の個性が光るエピソードや、内装にこだわった意外な理由など、ラーメンファンなら知っておきたい情報を徹底的にリサーチ。それを1本のシネマ作品に仕上げて、皆さまにお届けしちやいます!



さて、今回2人が訪れたのは横浜市西区の平沼橋、横浜駅から程近い、閑静な住宅地なのですが、はんつ助監督によれば、20年以上前から地元の人に愛され続けている老舗のラーメン店があるのだそうです。2人はさっそく、そのお店「一文無」へと向かいます。



「あれ、ここは居酒屋さんですか? 冷えてきたし、ちょっと呑みたい気分ではありますけど」とカティー監督、確かに外観は居酒屋風で、ビールの看板もデカデカと置かれています。でも、ここはれっきとしたラーメン店なんです。



そして、店内に入っても、やっぱりラーメン店? と思うような光景が、はんつ助監督が「まず、このマンガの量を見てください」というように、店内の壁には本棚が作られていて、そこにズラ〜とマンガが並べられています。

「3000冊以上はあると思います。最初はお客さんからいただいたりして、それからウチでも集めだして……。25年も経ったんで、この量になってしまったんです」と二代目の高橋裕次さん。また、店内にはユニフォームなど、野球関連のグッズも多く飾られているのですが、これは、裕次さんも創業者であるお父さんの三治さんも野球をしていたからなのだとか。

「スポーツやっているって体格をしていますもんね」とカティー監督は、裕次さんのボディもぼっちチェックしていたようです(笑)。実際、常連客にも野球をやっている人が多いのだとか。また、このお店は、三治さんと裕次さん、そしてそれぞれの奥様方の4人で切り盛りしています。その家族経営ならではの温かい雰囲気にも惹かれてつい話める人もいるそうです。

さて、様々な常連さんの声に応じていくうちに、メニューもどんどん豊富になっていったという一文無。2人も何を注文しようか迷いますが、はんつ助監督はオーソ



ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。

ドックスな「支那そば」を、カティエ監督は「一文そば」というお店の二大看板ラーメンを注文(笑)。
そして、それだけでは寂しいということで、お店オススメの一品料理を2種類注文しました。



まずは、はんつ助監督が支那そばをいただきます。
「あー、何かホッとする感じですね。底まで見える透きとおったスープに、旨みが入ってます」。スープは鶏と豚をメインに、野菜や魚介も加えたダシに、創業当初から秘伝で使ってきたという秘伝の醤油ダレを合わせたもの。スッキリとした中にも、いろんな旨みが凝縮された自慢のスープです。



続いて、カティエ監督も一文そばのスープをひと口。見た目は赤くてとても辛そうですが……。 「熱々ですが、見た目より全然辛くなかったです。しっかり牛の味もしますね」一文そばのスープは、牛デールを使った辛味スープを合わせることでコクを出しています。カルビスープのような味わいなのだとか。

さて、次にはんつ助監督が目にしたのは麺の細さ。「ここまで細いのはあまり見ないですね。とんこつラーメンくらいです」と言いながら麺をスルスルと吸ります。「ん、細いのに結構しっかりしてますね。このコシは何でだろう?」とはんつ助監督は不思議顔。

一方の課ティエ監督は「おいしい〜」のひと言で、どんどん食べ進めていました。と、ラーメンを楽しんでいる間に、お店自慢の一品料理が到着!
「白モツ煮込み」と「和牛すじ大根」は、どちらも毎日手間をかけて仕込み、じっくりと煮込んでいるので、旨みがたっぷり染み込んでいます。

そして、ラーメンを食べ終えた2人は、煮込みを肴に生ビールとにごり酒で乾杯! ってリサーチを忘れてしまうのかと心配しましたが、はんつ助監督がビールを飲みながら、裕太さんから話を聞きはじめました。

「最初はお父様がお店をはじめたんですね。どこかで修行されたんですか?」「全部独学で、我流でやってきます。」「この味はなかなか出せないですよ。この煮込みなんて小料理屋のような味わいです」とカティエ監督はビックリです。「裕太さんがお店に入ったのは、いつごろからなんですか?」「4~5年前、大学を卒業してからですね。

父と一緒にやってみたいかと言ってもらったので……」「そういう場合、普通は逃げちゃうんですね」と、親子の絆にはんつ助監督は感心していました。父と息子の親子情、そして大量のマンガ本……。いったいどんなシネマになったのが、皆さんはわかりますか?

BACK NUMBER [01](#) [02](#) [03](#) [04](#) [05](#) [06](#) [07](#) [08](#) [09](#) [10](#) NEXT

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)
- [クイズコーナー](#)
- [お知らせ](#)
- [番組への応募](#)
- [プライバシーポリシー](#)

共同制作



かながわCATV
情報プロジェクト

Copyright(C) かながわCATV情報プロジェクト. All rights reserved.

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のほんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総集キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 127

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第14弾】 ラーメン246亭

ラーメンの美味しさはもちろん、お店の知られざるエピソードや、その一杯に賭ける店主の熱い情熱なども徹底的にリサーチ。それを1本のシネマ作品に仕上げる『熱麺・シネマる!』。今回もモデル・料理研究家のカティールと、人気ラーメン評論家のほんつ遠藤が、珠玉のレポート&シネマをお届けします!



さて、今回2人が訪れたのは横浜の青葉台。おしゃれなお店が立ち並ぶ高級住宅街ですが、ほんつ助監督の情報によれば、2012年9月にオープンした、話題の店があるのだそう。2人はさっそく、そのお店「ラーメン 246亭」へと向かいます。



「わぁ、レトロですね」。カティール監督は古きよき昭和の時代を感じさせる外観にビックリ。地域の人たちからも、ラーメンの味はもちろん、その特徴的な外観や内装が話題になっているのだとか。

店内は、昭和の雰囲気漂うバイク店やタバコ屋さん、萬馬などが立ち並んでいるかのような造り、昭和のころにタイムスリップしたかのような気分が楽しめます。

「こういう内装ってお金がかかりますよね。普通のお店でも一千万くらいかかりますから」とほんつ助監督。ところが、店主の島村清さんは「私たちはそこまでお金がないので、妻と2人でこの店をつくりました」といいます。これにはほんつ助監督もビックリです。

さらに、島村さんはラーメンも独学。趣味の一つだった料理の腕を活かし、長年勤めた自動車メーカーの仕事を経て、念願のラーメン店をオープンさせたのです。それは島村さんにとって、25年越しの夢だったのだとか。

「こちらのラーメンは鶏に特化しているんです。入り口の障子にも『KING OF CHICKEN』と書かれているほどですから」とほんつ助監督。「豚骨ラーメンが多い横浜で、鶏のスープで豚骨ラーメンを凌ぐようなパンチのあるものが出来ないかと思って、試行錯誤を繰り返しました」と島村さんは熱く語ります。

そこで、ほんつ助監督は鶏の濃厚鶏白湯スープが魅力のメニュー『殿ラーメン』を、カティール監督は動物系を抑え、野菜をふんだんに使った淡麗鶏白湯スープの『姫ラーメン』を注文しました。

完成したラーメンを見比べる2人。「『殿』と『姫』で、トッピングが違いますね」。カティール監督は、ゆずを利かせたつくねや桜の華で飾られたもちも肉など、姫ラーメンのふんだんなトッピングにご満悦の様子です。



一方、ほんつ助監督は濃厚スープをひと口飲んで「あれ?」と不思議そうな表情。「もっとギトギトした濃厚さだと思っていたんですが、意外と爽やかというか、ポタージュスープっぽいですね」。

その秘密は、鶏だけを使って、じっくりとダシを取ること。濃厚かつ爽やかな味わいが生まれるのだそうです。「ゆっくり鶏がスープになっていきました、という感

ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取りアクセスしてください。

「ラーメンの味もさることながら、2人はやっぱり内装が気になるようです。『辞っ



じ、焦ったところが全然ないですね」とはんつ助監督はベタ褒めです。

その話を聞いて、カティエ監督も短ラーメンのスープをひと口、「すごいクリーミー！ 野菜の甘みが出ていて、すっごく美味しい」。こちらはポターシュ状の野菜を加えることで、とろみを増しているといいます。

もちろん、麺にもこだわりあり。「するするっとノド越しよく入ると、ちょっと縮れているので、スープとからんで……いろいろ計算されているところがよいですね」と2人は大絶賛でした。そして、カティエ監督は楽しみにしていたトッピングのモモ肉を頬張ります。

「洋風の料理を食べているような美味しさですね」と、カティエ監督は驚きを隠せない様子。モモ肉は炭の薪で燻してから、さらに炭火で炙ることで風味よく仕上げています。もちろん、薪を割るのも店主の島村さんです。

さて、ラーメンをべろっと完食した2人はシネマ制作に向けてのリサーチを開始！ラーメンの味もさることながら、2人はやっぱり内装が気になるようです。「辞っ



次の話題は、独立のタイミングについて。

「ラーメン店で働いて、すぐに独立という人も多いですが」というはんつ助監督の質問に、島村さんは「本当は定年になってからと思ったんですが、ちょっと前倒しました。歳を重ねてくると1年があっという間に過ぎていきますので、60歳になったときの10年と今（48歳）の10年では感じる速度が違うはず。それならば早く店をやったほうがいいんじゃないかと決断しました」と熱く語ってくれました。

脱サラをして、飽くなき探求心とこだわりの強さで、あっという間に地元で話題の人気店を作り上げた島村さん。そんなエピソードから、2人はどんなシネマを作り上げるのでしょうか。

BACK NUMBER [19](#) [20](#) [21](#) [22](#) [23](#) [24](#) [25](#) [26](#) [27](#) [28](#) [29](#) [30](#) NEXT

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)
- [クイズコーナー](#)
- [お知らせ](#)
- [番組への応募](#)
- [プライバシーポリシー](#)

共同制作

AIC [ITSCOM](#) [AGN](#) [YOU-TV](#) [YCV](#) [J:COM](#)

かながわCATV
情報プロジェクト

Copyright(C) かながわCATV情報プロジェクト. All rights reserved.

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のほんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。
また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 127

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第13弾】 らーめん やまかわ

モデルで料理研究家のカティエとラーメン評論家のほんつ遠藤が、ラーメンの味や裏材へのこだわりだけでなく、個性的な店主の魅力や、意外な創業エピソードなどの周辺情報も徹底的にリサーチ。その情報をもとに、2人が監督と助監督になって1本のシネマ作品を仕上げている番組、それが『熱麺・シネマる!』です!



今回2人が訪れたのは、記念すべき放送第1弾で訪れた老舗「花水アオシヤン本店」の回で訪れた平塚。
ほんつ助監督によれば、平塚は老舗が強い場所、今回訪れるお店「らーめん やまかわ」も最近までメディアの取材を断ってきた老舗の味噌ラーメン店とのこと。

お店に到着すると、すぐに目に入るのが「創業昭和40年」の看板。何とその歴史は半世紀近くになります。カティエ監督は、その下に書かれている「自然で飾らない本物であり続ける」という言葉に感心したご様子。

さて「らーめん やまかわ」は、2代目店主・山川智彦さんの父・正人さんが昭和40年に創業、当時では珍しい味噌ラーメンの店として、平塚の人なら誰でも知っているという人気店になりました。
2011年に正人さんが亡くなり、現在は智彦さんが1人で切り盛りしています。しかし、今でもお客の8割は、創業当時の味に惚れ込んで通う常連さんなのだとか。

「磨かれる優しい味噌味です。味噌に甘みがあります。みそラーメンを食べたカティエ監督は、何だか語り口調も穏やかです。「北海道の典型的な味噌ラーメンといえばコレ。昔から味噌ラーメンといえば、この味が定番だったんです」とほんつ助監督は語ります。

味の決め手となる自家製の味噌は、創業当時から同じものを使い続けています。そして、豚骨スープなどの旨味が味噌のコクの引き立て役に、そのバランスが、常連客をうならせる秘密なのだとか。
また、味噌ラーメンの定番具材である「もやし」にもこだわりあり、サイズを指定した特注品で、もやしが無くなり次第お店を閉めてしまうのだそう。
「もやしのシャキシャキ感が味噌に合いますね」とカティエ監督もニコリです。

「味噌ラーメンができたのが昭和30年代なんです。それなのに、昭和40年に平塚で味噌ラーメンを出す店があった。その昔ながらの味が今でも残っている。それはものすごいことなんです」とほんつ助監督は熱く語ります。

その話を聞いたカティエ監督はさっそく「みそラーメン」を注文! 以前にみそラーメンを食べたことのあるほんつ助監督は、もう1つの人気メニュー「カレーラーメン」を選びました。



ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。



一方はんつ助監督は、まずカレーラーメンのスープをひと口。
「これまた優しいカレー風味ですね。元のカレーはたぶんしっかりしているんですけど、スープと合わさることでバランスよくなっています。辛味も強くないので、いろんな人が食べられると思います」

実は、変わり種と思われるカレーラーメンも、先代の頃から受け継がれた人気メニュー。選定などろみが、麺によくからみます。
「そして、この麺もすごいんです。キュッと詰まった感じのしっかりしたタイプですが、カレースープが絡んでいっても全然負けない」

麺は、みそラーメンもカレーラーメンも札幌の有名な製麺所、西山製麺の中太卵麺を使用。味噌ラーメンといえは西山麺といわれるほどの麺ですから、その美味しさは言わずもがなです。

さて、老舗の味を堪能した2人は、シネマ制作に向けてのリサーチを開始。
「味はいろいろ進化していきますが、昔ながらのシンプルな良さも、また残っていてほしいですね。やっぱり変わらない味を目指しているの？」とはんつ助監督が切り出します。

「そうですね。味が変わったら騒がれちゃいます。長くお店をやっていると、何十年と追っかけてきている人が結構いるので」

「でも、お父様がなくなったときに、開めちゃおうか思わなかったんですか？」
「最初は熱いではじめて、2ヶ月くらいで締めちゃおうかなと思っただけですけど、お客さんたちが『締めるな』と……。締められると食べに行くところがなくなっちゃうって」

「新作を出す予定はあるんですか？」
「ないです。考えている暇もないんです。今までの親父の味を作っていくので精一杯です」
1人で切り盛りしているお店なので、睡眠時間は3時間ほど。しかも家事が好きなので、仕事の合間には家に帰って家事もこなしているのだそう。

24時間をフルに使って仕事をしている山川さんの話を聞いて、カティエ監督はシネマのアイデアをひらめいたようです。果たして、どんなシネマに仕上がるのでしょうか。

BACK NUMBER [BACK](#) [21](#) [22](#) [23](#) [24](#) [25](#) [26](#) [27](#) [28](#) [29](#) [30](#) [NEXT](#)

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)
- [クアコミー管](#)
- [お知らせ](#)
- [番組へのご意見](#)
- [プライバシーポリシー](#)

共同制作

AIC ITSCOM acn YOUTV YCV J:COM

かながわCATV
情報プロジェクト

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総集キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 127

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第12弾】 鮎巻北條。

一般的なラーメン情報番組では、ラーメンの味や素材へのごこだわりを取材するだけですね。でも『熱麺・シネマる!』は、モデルで料理研究家のカティーと、ラーメン評論家のはんつ遠藤が、店主の意外な経歴や内装へのごこだわりなど、ラーメンの周辺にある様々な情報も徹底的にリサーチ。そこからステキなストーリーを作り、一本のシネマ作品に仕上げるという、まったく新しいラーメン情報番組なのです!



今回2人が訪れたのは小田原、小田原といえば小田原城を代表とする観光で有名な土地。また、かまぼこや干物など、海産物の豊富な地としても知られています。はんつ助監督によれば、今回訪れるお店では、その干物を使ったラーメンを食べられるというのです。

旧東海道に面したそのお店の名前は「鮎巻北條。」。
「あじ、いち、ほく、じょう?」と、カティー監督はお約束の読み間違ひ。「『あじいちほうじょう』ですよ!」とはんつ助監督はさすがツッコミを入れながら、カティー監督を店内にエスコートします。

「すごい味のある建物ですね」。カティー監督はお店に入るなり、歴史を感じさせるような造りに注目します。それもそのはず、旧東海道沿いには古い建物がたくさん残っていて、「鮎巻北條。」も、大正12年に建てられたものなのだそうです。

「ここは昔の旅籠というか、江戸時代は桶屋だったんです。それで、ラーメンもちょうど器が違うんですよ」とはんつ助監督。

「建物とか空間に合うような丼にさせてもらっています」と店主の林祐司さんが答えます。いったいどんな丼なのか、器を早く見たい2人は、取材もそこそこ早速注文!

カティー監督は、サンマの干物を使った『秋刀魚塩醤油』を、はんつ助監督は林さんおすすめの『鮎巻油』を注文します。
いよいよラーメンが完成!でも、カティー監督はラーメンの見た目よりも器にビックリ!!

「すごい! 桶に入ってる!!」木の桶を丼に使っているのがインパクト抜群!もちろん、サンマやアジの干物から、どんなおいしい夕シが出ているのかも気になるところです。

「麺が見えないくらい具たくさんですよ。で、その麺はラーメンばくないんです」とはんつ助監督。麺には国産の小麦を使用し、水分を少なめにしているのが特徴。蕎麦やうどんのような味わいになっています。



ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。



そして、はんつ助監督のレンゲがいよいよスープへ。「これはアジです。アジがないのに、アジが泳いでいる感じがします」コラーゲンとトンコツ、2種類のスープをベースにして、そこに焼いたアジの干物で取ったスープを合わせることで、魚介の旨味と香りが引き立つ、極上のスープが完成するのです。

「『秋刀魚塩醤油』も、ほんのり香るサンマの味？香りがしておいしいです」とカティエ監督。こちらのスープは干物に加え、サンマの魚粉もたっぷり使うことで香りを強調、化学調味料は一切使わず、魚の旨味だけで勝負しています。

「焼いてからスープに入れているので、生臭さも全然ないんです」「刻み生薬が入っているんですけど、これがラーメンに合いますね」さらに、小田原名産の薬材を使った自家製の生ゆかりや辛味唐辛子、油分の調整ができる肉カスといった「ちょい足し」を加えながら、2人はラーメンをたっぷり堪能しました。

すっかり満足した2人は、いよいよシネマ作りのためのリサーチを開始！「ここは、神奈川県が行なった小田原の活性化事業の店舗募集で、300件以上の申し込みの中から選ばれてオープンしたお店なんです」とはんつ助監督。小田原産の干物や、特産品の桶を使い、手作りの味にこだわったことが評価されたそうです。

「桶だけでは水を吸ってしまうので、麺としては使えませんでした。しかし、エコポリマーという薬材でコーティングすればよいことが分かったんです。そのメーカーが大阪にあって……。大阪といえば豊臣秀吉、小田原の北條氏を討った相手ですよ。でも、後に北條氏は許されて……。そんな歴史的なご縁もあって、店名にも「北條」と付けているんです」と林さんは語ります。

そんな林さんはやっぱり歴史好き。とくに坂本龍馬が大好きなのだとか、この「龍馬」というワードに何かひらめいたカティエ監督、この「鮫老北條。」を題材に、どんなシネマを作り上げたのでしょうか。

BACK NUMBER [BACK](#) [21](#) [22](#) [23](#) [24](#) [25](#) [26](#) [27](#) [28](#) [29](#) [30](#) [NEXT](#)

- [🔴 トップページ](#)
- [🔴 番組情報](#)
- [🔴 放送スケジュール](#)
- [🔴 協力店一覧](#)
- [🔴 クオコミー編](#)
- [🔴 お知らせ](#)
- [🔴 番組への応募](#)
- [🔴 プライバシーポリシー](#)

共同制作



かながわCATV
情報プロジェクト

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情熱プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 127

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第11弾】 啜磨専科

『熱麺・シネマる!』は、モデルで料理研究家のカティエーとラーメン評論家のはんつ遠藤が、神奈川県内にあるラーメン店を訪れ、味やこだわりだけでなく、個性的な店主の魅力や、意外な創業エピソードまでも徹底的にリサーチ。その内容をもとに、2人が監督と助監督になって1本のシネマ作品を作り上げるという番組です!



さて、今回2人が訪れたのは横浜市港南区の上六岡。ここには、ラーメンファンには有名な「G麺7」という店があるのですが、何と2011年末に、そのG麺7が新店舗をオープンさせたというのです。

2人は胸を躍らせながら新店舗へと向かいます。お店の名前は「啜磨専科」。これで【すずりませんか】と読みます。そして、カティエー監督は外置きの券売機に注目。



『正油細つけ麺』、Fはスタンダードなつけダレで、Hはハマトラ風? ハマトラってあの……? 何と、G麺7や啜磨専科の店主・後藤将友さんは、この番組の第7弾で紹介した「麺増浜虎」の出身なんです!
「ラーメンは浜虎さんと似ている感じなんですか?」
「ちょっと違うと思います。G麺7もそうなんです、麺をメインに置いてスープは次……という考え方なんです」と後藤さん。

オリジナル麺の発想が次々に出てきて、G麺7だけでは期間限定としても出しきれなくなってきたので、このお店をオープンさせたのだとか。そのため、この麺は乱切り平打ち麺などの変わり種が豊富。しかし、普通の麺と違うというポイントは、別のところがありました。

「こちらが普通の麺と違うのは、全粒粉を使っているからなんです」とはんつ助監督。「全粒粉はよく味がするので、最近使っている店も多いのですが、その分量は3~4%くらい。でも、ウチは味がするんだとすると、40%も使っているんです」

そう言って、全粒粉の麺を見せてくれる後藤さん。「うわぁ! 色からして違う!」と、さすがのはんつ助監督もビックリです。しかも、2店舗で7種類もの小麦粉を使って、オリジナルの麺を作っているというのですから、麺がメインというのもうなすげます。

そこで、カティエー監督は全粒粉の「ザ・しおつけ麺」を、はんつ助監督は、あえてスタンダードな「正油細つけ麺F」を注文。ちなみにFとは普通という意味です。「麺のポソポソ感が全然なく、ツルツルですごくおいしいです!」。カティエー監督は麺の味もさることながら、食感のよさに感激!

さらに「スープが、麺の味を邪魔しないぐらいの塩味で、バランスがよいです」と、スープも絶賛します。



ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。

後藤さんは「麺がメインでスープは次」と言っていました。実はスープにもこだわりあり。魚介系や動物系を合わせたスープの他、ゴボウの香味油、鶏油、魚介油を使い分けているんです。



あまりの美味しさに夢中で麺をするカディ監督。すると、その様子を見ていたはんつ助監督がひと言。「ちょっと、麺をいたたいいですか？ 気になっちゃってしょうがないわね」

スタンダードな麺を注文したはんつ助監督でしたが、やっぱり気になっていたんですね。「全粒粉の素晴らしい風味が感じられますよね」「素晴らしい味が、噛むと鼻から抜けてくるんですね。全粒粉麺に対する2人の感想は止まりません。

しかし、よく見るとはんつ助監督の麺にも小さなつぶつぶが、「そちらはグラハム粉の全粒粉を使っています。全粒粉といてもいろいろあるんです」と後藤さん。はんつ助監督も、さっそくスープに麺を浸してすすります。「普通のFと言っていますが、Zくらいは行っていますね。全然普通じゃない！

スープに醤油感がありつつも……甘さといいますが……」この言葉に、後藤さんは目を輝かせます。「さすがですね。隠し味に白醤油を入れているから甘いんです！」麺メインながら、スープにもかなりのこだわりを見せる後藤さん。そこでカディ監督が質問をぶつけます。

「スープにはどんなこだわりがあるんですか？」

「先に麺ができるので、単純に麺の味をよくするものを作ります。例えば全粒粉なら、味を活かす塩のまろがよいかなど。ただ、塩はベトナムのタインホアという塩を使っていますが、ブレンドすると味が分からなくなるので、100%その塩でやっています」

タインホアは海塩で、天然ミネラルが豊富。にがり成分が無いので雑味が少なく、麺の味を引き立てるのだそう。

「麺にそこまでこだわるのは、何か理由があるんですか？」「普通は製麺所に頼むことが多いと思うんですが、それではオリジナルではないので、なかなか他店と差がつかえません。それに、自分で作ったほうが、より自分好みの麺が作れますから。それで、いろいろ作って分かってくると、どんどん面白くなってきちゃって」「ラーメン店で話を聞いているというより、製麺所に来たみたいですね」と語るはんつ助監督。この麺へのこだわりを、いったいどんなシネマで表現するのでしょうか。

BACK NUMBER [BACK](#) [21](#) [22](#) [23](#) [24](#) [25](#) [26](#) [27](#) [28](#) [29](#) [30](#) [NEXT](#)

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)
- [クアコミー管](#)
- [お知らせ](#)
- [番組へのご意見](#)
- [プライバシーポリシー](#)

共同制作

AIC ITSCOM AGC YOUTV YCV J-COM

かながわCATV
情報プロジェクト

Copyright(C) かながわCATV情報プロジェクト. All rights reserved.

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。
また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 127

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第10弾】 好来軒

モデルで料理研究家のカティータ、ラーメン評論家のはんつ遠藤が、神奈川県内のラーメン店を徹底的にリサーチし、その魅力を1本のシネマ作品に仕上げてご紹介する「熱麺・シネマる!」。今回も、ラーメンの味や特徴だけでなく、店主の熱い思いやこだわりなどを、しっかりとお伝えしていきます!



さて、今回2人が訪れたのは関内。官公庁や企業が集まる横浜の中心地ですが、明治時代、文明開化で日本に訪れた多くの外国人が居住した地でもあります。日本に初めてラーメンがやってきた中華街もほど近く。
はんつ助監督によれば、今回訪れるラーメン店も、そんな関内にふさわしいお店のようです。



「あ、看板がありました。好来軒……。あれ? ここってラーメン屋さんですか?」とカティータ監督。確かにメニューを見ると、定食とかごはんもの、台湾料理などの文字が並んでいます。「確かにいろんなメニューがあるんですが、その辺りに秘密が隠されているんです」とはんつ助監督。どうやら、豊富なメニューがお店の大きなポイントのようです。

『好来軒』は、2012年7月にオープンしたばかりの新店。店名には、お客さんに「好きになって来てもらいたい」という思いが込められています。店内はいかにも「町中華屋さん」といった感じの、どこか懐かしく温かみを感じられる通りです。

「ラーメン屋さんという、その道を追求して、卓越した技術で……というラーメン専門店をイメージします。でも、子どものころは、ラーメン・チャーハン・餃子というのが「ラーメン屋さん」でした。そこで、平成年「昔ながらのラーメン屋さん」というのを作りたいんです」と店主の吉原さん。ごはんものメニューが多かったのにも納得です。

さて、そんな豊富なメニューの中で、カティータ監督が気になったのは「バイコーメン」。

「私、これ初めて聞きました。塩と醤油があるものなんですか?」
「えっ。僕は醤油しか知らないです」とはんつ助監督は不思議。吉原さんによれば、塩のスープとバイコーのタレが混ざって、新しい味に仕上がるのだとか。ちなみに、バイコーとは、豚のあばら肉を挙げた中華料理のことです。

そこで、カティータ監督はバイコーメンの塩味を、はんつ助監督はサンマーメンを注文し、さらに吉原さんが勧める水餃子など、台湾ゆかりの料理を3品もオーダーしました



「おー、すごい! ドーンと乗ってる!」。
カティータ監督はバイコーのボリューム感にびっくりしています。しかし、もっと驚いたのはスープの味。バイコーが乗っていない場所のスープは甘みがあるやさしい

ケータイサイト



携帯のカメラで
左のQRコードを
読み取り、アクセス
してください。



塩味で、色も塩味のスープらしい透明なのに、バイコーが乗っている場所のスープはほんのりと赤みがさしていて、味も肉のジューシーな風味がしっかりとからみま
す。バイコーメンに使われるバイコーは、特製のタレに2日間漬け込むことで、味
が中までしっかりとしみ込んでいて、それがスープにも溶れだしているのです。



一方、はんつ助監督はサンラーメンのスープをひと口。
「やさし〜い味ですね」と思わずにつっこりしてしまうスープは、ダシに鶏ガラや
げんこつだけでなく、野菜なども使用することで、透き通ったやさしい味わいに仕
上がるのだが、麺は製麺所に特注したもので、昔ながらの中華麺の風味にこだわ
っているといいます。



ラーメンを堪能した2人が次にいただくのが、吉原さんお勤めの水餃子。
「中からジュワッとしてきました！ お肉の良感も感じられます」
「ジューシーかつボリュームですね」と2人は大絶賛。
特徴は、許膏油やボン酢ではなく、XO醤のような自家製ダレ。さらに、餡にニンニ
クを使わないのもポイントです。

さて、お腹がいっぱいになったところで、2人はリサーチを開始！

「なぜ昔ながらのラーメン屋さんをはじめようと思ったんですか？」
「私が小さいころ、私の実家は蕎麦をやっていて、忙しくて食事もままならない状
況でした。そのため、私はお金を溜りしめて、向かいにあったラーメン屋さんに行
っていたんです。それが僕にとっての“ラーメン屋さん”で、ラーメンとしてひとつの
文化が出来上がっている中、あえて、昭和の時代のような店をやってみたいと思
ったのです」



ラーメンへのこだわりを聞いている中、カティエ監督がふと吉原さんのプライベート
にも興味を抱きます。

「お休みのときは、何をやっているんですか？」
「車やバイクが好きで、今はハーレーに乗っています。天気の良い日はツーリング
に出かけてリフレッシュしています」

「いいですねえ！」バイクの話聞いたカティエ監督に、何やらシネマのアイデア
が閃いたようです。さて、2人はどんなシネマを作り上げたのでしょうか。

BACK NUMBER [BACK](#) [21](#) [22](#) [23](#) [24](#) [25](#) [26](#) [27](#) [28](#) [29](#) [30](#) [NEXT](#)

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)

- [クイズコーナー](#)
- [お知らせ](#)
- [番組へのご意見](#)
- [プライド\(ショーボリス\)](#)

共同制作



かながわCATV
情報プロジェクト

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総集キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 127

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【特別編】熱麺・シネマる!【総集編2】

ラーメンの味だけではなく、その一杯にたどり着くまでの様々なエピソードまでも徹底的にリサーチして、1本のシネマを作り上げる「熱麺・シネマる!」……なのですが、今回は特別編「はんつ遠藤の神奈川ラーメン講座」の第2弾! いつもは助監督としてカティー監督を支えるはんつ氏が、本業のラーメン評論家として、神奈川県内のラーメンを熱く語ります!



今回は、「神奈川ラーメンの歴史」を紐解きました。ところが、現在のブームにたどり着く直前に、何とまさかの時間切れ。そこで今回は、神奈川ラーメンの今を紹介するところからスタートします。

「隠されているところの内容を考えただけで、思いつかなかったんです」と言うカティー。その残念そうな顔を見たはんつ氏は、あっさり最後のめくりを割ります。そこに書かれていた言葉は「ご当地ラーメンブーム」。「ご当地ラーメンブームが行き着くところまで行き着いて、次は人のほうがヒューチャーされてくるでしょう」とはんつ氏は解説します。



番組で訪れたラーメン店で個性的だったのは、第4弾で放送した「麺やBar滴」。夜はBarとしても営業する一風変わったお店で、店主もラーメンもやっぱ個性的。シネマ「U Z U」は、ジャン・レノ主演の『レオン』が大好きという店主の希望を受け、『レオン』の要素を盛り込んだ、独特の世界観を持つ作品に仕上がりました。

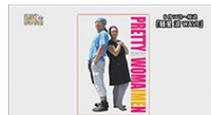
そして、個性派ラーメンで忘れてはならないのが、第9弾で訪れた「麺工房 園」。倉庫のような外観に平日は3時間だけという営業時間、店主は自衛隊やコンビニ店長などの経験を持つという、まさに個性派のラーメン店。しかし、ラーメンにこだわる仕事ぶりは確かなもので、シネマは「隠居仕事人」と題した、硬派な雰囲気を感じる作品になりました。

「神奈川のラーメン店は、独自路線を突き進む、万人受けを狙わない個性派の店も多いんです」とはんつ氏は笑顔で語ります。さて、神奈川県内のラーメンの過去、そして現在を見てきた2人。自然と話題は未来の話に。「これから流行るラーメンについて」のはんつ氏の見解はいかに。

「僕もいろいろ考えたんですが、これから来るのは“創作系つけ麺”だと思います。つけ麺は、大正軒の流れがあるので、細麺であっさりとしたつけ汁というパターンが長かったんですが、これからは濃厚、そしてさらに進化したつけ麺が流行ると思いますよ」

もちろん、番組では流行を先取りして、濃厚なつけ麺を提供するラーメン店を訪れています。それが、第2弾で放送した「鶏と魚だしのつけめん 岩」。白身魚からとった斬新なダシのスープが特徴でした。

シネマは、新しい味に挑戦しようとして試行錯誤を繰り返す社長と店長の苦勞を『シッバイ大作戦』というタイトルの作品に仕上げています。



ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。

そして、さらに進化したつけ麺を提供するのが、第5弾で紹介した「麺屋波WAVE」です。もともとカレー店を営んでいた店主が開いたラーメン店とあって、メニューは何とカレーつけ麺のみというお店、シネマは、カレー&ラーメンという2つの国民食を組み合わせたラーメンを、お店を切り盛りする店主夫妻に重ね合わせ『PRETTY WOMEN』というラブストーリー仕立てで作られています。

「つけ麺は、食べ終わったあと、シメに雑炊やお茶漬けにしてくれるところがいいなあと思いますね」とカティー。「麺だけで終わらない、プラスアルファのシメがいてくれるのは嬉しいですね」と、はんつ氏もつけ麺にご執心の様子でした。



さて、これから流行るラーメンの話聞いたところで、カティーが思わぬことを口に出します。

「でも、これだけラーメンを見ると、自分で作ってみたいですね」
この言葉に、はんつ氏が目がキラリ。
「おっ、じゃあ作ります？自分で作る方法もいろいろあるんですけど、お教えしちゃうかな」。



さすがラーメン評論家、食べるだけでなく、つくるのも得意なようです。ところが、そのレシピはとてもしずかしいものでした。

「まずは粉わさびを水に溶いて、練りわさびをつくります」
「次にアジの開きを半尾、オープンなどで焼きます」……。
「あの、これってラーメンですよ？ ラーメンのつくり方で間違いないですよ？」

露骨にいぶかしげな顔をされるカティーに「間違いないです！」と自信満々で答えるはんつ氏。本当に、ちゃんとしたラーメンができるのでしょうか……。

BACK NUMBER [BACK](#) [24](#) [22](#) [21](#) [20](#) [19](#) [18](#) [17](#) [16](#) [15](#) [14](#) [13](#) [NEXT](#)

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)
- [クイズコーナー](#)
- [お知らせ](#)
- [番組へのご意見](#)
- [プライバシーポリシー](#)

共同制作



かながわCATV
情報プロジェクト

Copyright(C) かながわCATV情報プロジェクト. All rights reserved.

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーター安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総集編キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



あらすじ



【特別編】熱麺・シネマる!【総集編1】

「熱麺・シネマる!」は、モデル料理研究家のカティエーとラーメン評論家のはんつ遠藤が、ラーメンの味はもちろん、その一杯に込められた店主の情熱や創業時のエピソードを徹底的にリサーチ。そして、2人が監督&助監督になって1本のシネマ作品として皆さまにお届けするという、とても斬新な神奈川県のラーメン情報番組です。



そして、その内容は「神奈川ラーメンの歴史」。フリップをめくりながら、一つひとつ紹介していきます。まずは明治時代、文明開化によって中国の麺料理が横浜中華街に日本で初めて伝えられたと言われています。ちなみに、そのときに入ってきたラーメンのスープは「塩」だったそうです。



さて、いつも駅前などの屋外シーンからスタートするこの番組ですが、2人がいるのはなぜかスタジオの中。実は、今回の放送は記念すべき第10回目。そこで、カティエー監督を支える立場のはんつ助監督に、本業のラーメン評論家として神奈川のラーメンを語り尽くしてもらった特別編「はんつ遠藤の神奈川ラーメン講座」をお送りしちゃおうというわけなのです。

その伝統を守ろうとしているのが、第7弾で訪れた「麺場浜虎」。店頭には『「ラーメン」発祥の地』という石碑を掲げていました。そして、撮影したシネマは『ARMA GEMEN』。お店で働くスタッフのユニフォームがつかないでたこと、その人数を考えて、働く男たちの姿を熱く描きました。

「そういえば、ラーメンを最初に食べたのは水戸黄門さんだって話を聞いたことがあるんですけど」とカティエーが鋭い質問。それに対し、はんつ氏も「水戸黄門が、朱舜水という儒学者を招いたとき、お礼にその儒学者が麺料理を振る舞ったんです。ただ、かん水を使わずレンコンをつなぎにして作った麺でした。それを「ラーメンを食べた」と面白く言うこともありますが、基本的には中華街ですね」と鋭い回答を見せてくれました。

さて、塩ラーメンが伝わったあと、明治時代の後期に醤油ラーメンが誕生します。はんつ氏によれば「昔は動物系のスープは「獣臭い」と不評だったので、じゃあ醤油を合わせてみようということで、できたのが醤油ラーメン。簡単に言えば、醤油ラーメンは日本の麺料理と言えます」とのこと。

そして約50年前。ラーメン界に新しい風が吹き込まれます。それが、タンメンにお餅が入った平塚系と醤油ベースにもやしが入った小田原系の登場です。「平塚系を食べ、ラーメンのスープなのに酸味があって衝撃的でした」とカティエーが語るのは、第1弾で紹介した「花水ラオシャン本店」。
ラーメンではなくタンメンだと店主から注意されたのに、やっぱりラーメンと言ってしまっカティエーなのでした。このお店では、地元を愛し、地元から愛される店主をテーマに『三代目はつらいよ!』というシネマを作り上げました。

さて、平塚系と小田原系の次に現れたのが、昭和40年代に誕生した「家系」。神奈

いいね! 127

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。



川県をラーメン激戦区にした火付け役と言われています。はんつ氏いわく「まうれん草、そして海苔を乗せる感じ」が家系の特徴なのだそう。

番組では、第三弾で横浜にある「光家」をご紹介、父親の夢だったラーメン店を開いた三兄弟を題材に、戦国時代の毛利家をなぞらえた『光家三兄弟』というシネマを制作しました。

また、光家は家系なのにあっさりしたスープが特徴。「神奈川だからレベルが高い店が多いので、家系と言ってもいろんな種類があるんです」とはんつ氏は語ります。



そんな中、約20年前の横浜で誕生したのが、新横浜ラーメン博物館。これができたことで、日本にラーメンブームが巻き起こり、現在まで続いているのだとか。

そして、次に誕生したのが「神奈川濃麗系」。「あっさりとした中に、魚介の風味が利いた、さわやかなラーメンが誕生するわけです」とはんつ氏。番組では第6弾で横浜の「信楽茶屋」を紹介しましたね。江戸時代にあった茶屋から店名を取ったということで、江戸時代にタイムスリップをした店主がラーメンづくりのヒントを得るというストーリーのシネマ『MEN-5』を制作しました。



そしてもう1つ、神奈川濃麗系と言えば第8弾で放送した「中華そばうづまき」。この回のシネマは『DEEP RAMEN』と題して、ラーメンを海に見立て、異材へのこだわりの伝える、出演者無しという新しいスタイルのシネマを制作しています。



「神奈川は家系が主流だったのですが、今では濃麗系が互角と言えるところまで伸びています」とはんつ氏。神奈川県のラーメン勢力図は、今後どのようになっていくのでしょうか。

しかし、その鍵を握っているかもしれない「神奈川ラーメンの歴史」最後の項目を紹介したいところだったのですが、その前に何と時間切れ！話は後編へと続きます。

BACK NUMBER [BACK](#) [21](#) [22](#) [23](#) [24](#) [25](#) [26](#) [27](#) [28](#) [29](#) [30](#) [NEXT](#)

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)
- [クアコミー番](#)
- [お知らせ](#)
- [番組へのご意見](#)
- [プライバシーポリシー](#)

共同制作



かながわCATV
情報プロジェクト

Copyright(C) かながわCATV情報プロジェクト. All rights reserved.

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麵に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 127

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第9弾】 麵工房 隠園 愛川本店

ラーメンを語るなら、味の特徴はもちろんのこと、店主の熱い思いや、お店のコンセプトなども知っておきたいところですね。「熱麺・シネマる!」では、モデルで料理研究家のカティールと、人気ラーメン評論家のはんつ遠藤が、一杯のラーメンにまつわる魅力的なサイドストーリーを徹底的にリサーチ! さらに、2人がメガホン&カチンコを揮って1本のシネマを制作し、視聴者の皆さまにお届けしやいます!



さて、ラーメンというと繁華街に多いイメージがありますが、今日のスタート地点は駅ではなく、何と相模川の中流付近、緑豊かな愛川町にある、隠れ家系のラーメン店を訪ねます。



山あいにひっそりと建つそのお店は、外観も独特で、とてもラーメン店とは思えないげまい。「ここラーメン屋さんですか? 何か揃えたい!」と、カティール監督が叫んでしまうのも納得です。しかし、この「麵工房 隠園」は、2000年のオープン以来、熱烈なファンを惹きつけている名店なのです。

「私に天邪鬼などところがあるので、人とは違った所で勝負したい」と、この場所が元々製麺所、広い場所を利用して「ダメもと」でやってみよう、5年かけて父親と一緒に、この建物を建てたんです」と、店主の及川昭男さん。自衛隊やコンビニ店長などの職を転々とした後、一人でできる商売がしたいとラーメンの世界に飛び込んだそうです。そして、有名店の修行時代を経て、1995年に自身のお店をオープン。2店舗目となる隠園も、たちまち人気店になりました。

オープンのころを知るはんつ助監督は「こんなところに人がドワッと来ちゃったんで、それは大変なことになったんですよ」と語ります。「しかも、営業時間が短いんですよね」とカティール監督。何と平日の営業は11時30分から14時30分までの、たった3時間しかないのです! それでも、麺からこだわって作り上げるため、仕込みは朝の4時から行なうそうです。

さて、2人は雑誌風に作られたメニューを見ながら注文を考えます。はんつ助監督によると、このお店は「塩らぁ麺」で大ブレイクしたということですが、カティール助監督は女性に人気の季節限定メニュー「すおだれすっぱ麺」を、はんつ助監督は定番の「醤油らぁ麺」をチョイスしました。

醤油らぁ麺のスープはゲンコツ、鶏がら、もみじを10時間以上じっくり煮込むことで、じっくりと旨みを抽出。「透きとおる中に香ばしさが感じられますね」と、はんつ助監督もご満悦。

「透きとおる中においしさがあるスープは「神奈川淡麗系」と言うんですけど、その先駆けのような存在ですね」とウチンチンも披露してくれました。

そして、麺は多加水麺を手で揉み上げた縮れ麺で、淡麗系のスープもよく絡みます。



ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。



「この麺、1週間くらい寝かせて熟成させているんですよ。普通ならありえない話です」しかし、ありえない麺と言えば、カティエ監督チョイスの「すおダレすっぱ麺」です。

「この麺、謎です。白いところと黒いところが二層になっているんですよ。どうやって作っているんでしょうか」



実は、これが店の名物「ゼブラー麺」。コーヒータンと玉子麺を一本にしたもので、プリプリとした弾力が特徴。ユニークな食感に、カティエ監督は夢中で麺をすすります。

また、塩を出汁で溶き、あら塩、黒コショウ、酢で作り出したスープは意外にまろやかで、塩の味が程よいアクセントになっています。

さてさて、お腹がいっぱいになったところで、2人はリサーチを開始！

「なぜコーヒータンと二層の麺というものを作ろうと思ったんですか？」
「こんな僻地なので、他店との差別化でとにかく目立たないと、まず注目を浴びてお客様に来てもらわないと、味も分かってもらえないですね」
「醤油らも麺の弾れ麺と比べると、ゼブラー麺は弾力や表面のつるつる感が強いと思ったのですが」
「私も作ってから分かったんですが、玉子麺とコーヒータンの加水率が違うので、それが合わさることで、プリプリの食感が出るんです」
「麺を寝かせることで、どんな変化があるんですか」
「麺のコシがよくなりますね。冷蔵庫で寝かせていると汗をかくので、こまめに水を取っています。手間はかかりますが、自分がラーメン好きなので、納得のいくラーメンを出したいという気持ちでやっています」
「建物もメニューも、もちろん麺も、とにかく“仕事”がすごい。本当に“仕事人”ですよ」

このカティエ監督の言葉に、はんつ助監督がハッとした表情を浮かべます。何かシネマのアイデアを思いついたようですが……、さて、2人はどんなシネマを作り上げたのでしょうか。

BACK NUMBER [01](#) [02](#) [03](#) [04](#) [05](#) [06](#) [07](#) [08](#) [09](#) [10](#) [NEXT](#)

- [● トップページ](#)
- [● 番組情報](#)
- [● 放送スケジュール](#)
- [● 協力店一覧](#)
- [● クアココニー監](#)
- [● お知らせ](#)
- [● 番組へのご意見](#)
- [● プライバシーポリシー](#)

共同制作

[AIC](#) [ITS/COM](#) [AGN](#) [YOU-TV](#) [YCV](#) [J-COM](#)

かながわCATV
情報プロジェクト

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げています。



いいね! 127

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第8弾】中華そば うづまき

「熱麺・シネマる!」は、モデルで料理研究家のカティールと、人気ラーメン評論家のはんつ遠藤が、神奈川県内にあるラーメン店を食へ歩く……だけではありません!
ラーメンの味はもちろん、創業やラーメン開発のエピソードまでリサーチして、カティールが監督、はんつ遠藤が助監督となり、1本のシネマを作り上げる、まったく新しいラーメン情報番組なのです!



今回、2人が訪れたのは厚木。はんつ助監督によれば、厚木で有名な老舗ラーメン店の3代目が、あえて新しい店をオープンさせて評判を集めているのだとか、わざわざ新店をオープンさせた理由とは? そのラーメンの味とは? 2人はさっそく『中華そば うづまき』へと向かいます。



お店に到着すると、立て看板には「究極の中華そば」の文字が。2人のテンションは急上昇! でも、はやる心を抑えて、まずは新店をオープンさせた理由から伺います。

店主の望月さんは、うづまきの近くにある60年以上続く老舗『麺や食堂』(本店)の店主でもあります。もともと、麺や食堂は定食屋でしたが、店主の代からラーメン一本で勝負するようになり、人気ラーメン店として知られる存在になりました。

「本店は先々代から作り上げた味の枠は外さずに、どれだけ求められる味に近づけていくかに特化してやってきました。でも、自分の力を試してみたくもなったんです」

「つまり、ここのお店は本店とはガラッと違ったラーメンになっているんですね」
「本店が『あっさり』なら、こちらは『こってり』という表現になりますね」

新店オープンの理由がわかったところで、2人はいよいよ注文。カティール監督は女性人気が高いという「鶏しおそば」を、はんつ助監督は看板メニューの「味玉そば」をチョイスしました。

はんつ助監督は、スープをひと口飲むや否や「うー、すごい! 鶏と魚介のハーモニー!」と思わずシャウト!
味玉そばのスープは、宮崎産地鶏や国産豚などの動物系と、瀬戸内海産の煮干しなどの魚介系をブレンドしたもので、深い味わいに仕上がっています。

一方、カティール監督は見た目に注目、手に取った瞬間「わー、キレイ」と叫んでしまう美しさです。キラキラと透き通ったスープが特徴で、店主いわく「世界一美しい塩ラーメン」とのこと。

しかし、もちろんスープの味も秀逸! 中華そばで使用するスープに鶏のひき肉を合わせ、それを火にかけて余分な脂を取り除きます。そして、抜けた脂の代わりに岡山産地鶏を使った鶏油を加えることで、見た目も美しい透き通ったスープは完成するのです。



ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。



ここまでラーメンにこだわる店主ですから、麺も当然自家製麺で「スープだけ作っているのでは、スープ屋になってしまいます」とキツパリ。ここまで言い切る自慢の麺は、グルテンを添加しなくても済むアメリカ産小麦に、国内産数種をブレンドして作った、小麦の味が活きるこだわりの逸品です。

味玉そばにはつるつるした食感とコシが特徴の平打ち麺、鶏しおそばにはしなやかでスープによく絡む細麺を使用しています。

「でも、一番ウチがこだわっているのは水なんです」と店主。使用するのは、NASA開発の浄水器を使って、逆浸透膜で作られたRO水。そこに炭酸を加えることで、気泡が素材の旨みを余すところなく引き出してくれるといいます。

また、玉子一つとっても海老名の養鶏場から直で仕入れるなど、とにかくこだわりが一杯のラーメンなのです。「どうして、そこまでこだわるんですか？」とカティイ監督。

「調理師学校でフレンチの先生が『料理』という言葉も教えてくれたんです。料理は理（ことわり）を料（はか）る、と書きます。意味を考えずに料理を作ると作崩になってしまいます。それでは人を感動させることはできません。お金はかかりますが、私の店にたどり着いてくれたお客様に対して何ができるかと考えたとき、ラーメン作りに真剣に向き合うことが、私にできることなのかなと思っています」

そして、店主は厚木への思いも語ってくれました。

「本店で子どものころにラーメンを食べたという方が今ではおじいちゃんになって、お孫さんを連れて、この店に来てくれます。ずっと厚木から受けてきた恩は、厚木に返ししたいと思っています。

また、博多のトンコツや札幌の味噌のように、厚木の人がウチのラーメンじゃないとダメだと思ってくれたらいいですね」「昔ながらの味も大切にしつつ、新しい味にも挑戦する。それはラーメンというものをずっと守っていくことなんですね」と、はんつ助監督も心を打たれたようです。

うずまきのラーメンは、店主の情熱と心意気そのものが込められた、まさに「熱麺」でした。その熱い思いとこだわりを、2人はどのようなシネマ作品に仕上げるのでしょうか。

BACK NUMBER [BACK](#) [BACK](#) [31](#) [32](#) [33](#) [34](#) [35](#) [36](#) [37](#) [38](#)

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)

- [クイズコーナー](#)
- [お知らせ](#)
- [番組へのご意見](#)
- [プライバシーポリシー](#)

共同制作



かながわCATV
情報プロジェクト

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麵に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のほんつ遠藤、MC・ナレーター安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。
また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



あらすじ



【第7弾】 麺場浜虎

『熱麺・シネマる!』では、モデルで料理研究家のカティエが監督、人気ラーメン評論家のほんつ遠藤が助監督となって、自慢のラーメンを味わいながら、ラーメンに魅ける店主の情熱やお店の創業秘話などをリサーチ。その思いを1本のシネマ作品に仕上げ、皆さまにご紹介していきます!



今回の番組のスタートは横浜駅。周辺は大きなビルやお店が立ち並ぶ繁華街ですが、ほんつ助監督によると、横浜は日本のラーメン発祥の地とされていて、ここから日本のラーメン文化が花開いたのだそうです。そこで2人は、あえて横浜で主流の「家系」は外し、日本のラーメンのルーツを求めて「麺場浜虎」というお店に向かいます。



虎に到着すると、そこにはさっそく「ラーメン」発祥の地の紹介が、明治中期、中国人がこの地で提供した中華麺が、現在のラーメンのルーツなのだとか、2人は歴史的な雰囲気を感じながら、さっそく店内へと入ります。

ところが、お店に入ってみると内装は鉄パイプが張り巡らされ、まるで工事現場のよう。店主の伊藤崇さんに話を聞いてみると、店作り意外なコンセプトがありました。

「僕が住んでいた家の前に工事現場があって、その職人さんたちが食べるカップラーメンがとても美味しそうだったんです。それで、ここも内装を工事現場風にしたんです」そのため、スタッフの皆さんの制服も「つなぎ」。店内に流れる音楽もヒップホップやレガエが中心で、こうした他のラーメン店とは一味違う雰囲気が、常連客に好評なのだとか。

店主のこだわりをたっぷり聞いたところで、いよいよラーメンを注文!
ほんつ助監督は店主おすすめ「塩鶏そば」を、カティエ監督は、店主の両親のふるさとの山形の名物、納豆汁をイメージしたという「黒豆納豆そば」を注文します。

そして、いよいよラーメンが完成!
ほんつ監督の塩鶏そばは、家系の多い横浜にあって、トンコツではなく鶏で勝負した一杯。「チャーシューも鶏ですね、すべてにおいてこだわりが感じられます」とほんつ助監督はご満悦。

一方、カティエ監督の黒豆納豆そばは、見た目からは味が想像できません。いったい、どんな味わいなのでしょう。

まずは、ほんつ助監督が塩鶏そばのスープをひと口。「鶏の旨みは当然あるんです



いいね! 127

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。

けど、塩加減がまた絶妙ですね。バシッとくるんですけど、嫌みじゃなくフワッと消えていくんです」塩鶏そばは、鶏の皮を使った塩だれと、鶏と豚を8：2の割合で合わせてとったスープが味の決め手。優しい口当たりの中に、旨みが凝縮されています。

また、濃縮系のスープには珍しく、中太麺を使っているのも特徴。もちもちとした食感の自家製麺は食べ応えがあって、満足感も高いそうです。



さて、お次はカティエ監督の黒豆納豆そば。「これ、ラーメンですよね？」と不安そうなのはんつ助監督を横目に、カティエ監督がスープを味わいます。「ひきわりになっているから、スープと溶け込んでヌルヌルになってます！」醤油のスープは、塩とは別の鍋で作る、動物系と魚介系のダブルスープ。深みのある味わいで、納豆との相性も抜群です。この味わいには、カティエ監督もびっくり！

「初体験なんですけど、食べたことあるような味なんですよ」このコメントに、店主は大喜びです。「まさに狙い通りなんです。寝節を使った自家製のXO醤を使っているのですが、ダシの香りと醤油の味が、新しそうで懐かしい味を生み出しているんですよ」

さて、ラーメンにすっかり満足した2人は、店主の一杯に賭ける思いをリサーチしていきます。「いろんなお店を食べ歩いて、いいところをしようと思ったのですが、結果的にどっちかかってしまって（笑）。だんだん理想の形には近づいていると思います」

「でも、今でも食べ歩いているんですよね？」とはんつ助監督。「いろいろ食べた情報を集めたりすると、作りたくなっちゃうんですよ。それでメニューの引き出しが溜まってくと、お客様に出したくなるんです」そのため、浜虎では店主が考案した、春夏秋冬毎回違う季節限定メニューが楽しめます。ちなみに2012年の夏は、グレープフルーツを使った冷たいラーメンです。

最後に、カティエ監督が来店時から気になっていたことを思い切って質問します。「あの、わたがし機が置いてありますよね。私やってみたいんですけど（笑）」「ぜひやってみてください。好きなだけ無料で作っていただけますよ」何と、店内の一角にあるわたがし機は、誰でも自由に使用することが可能なんです！

そして、無邪気にわたがしを作るカティエ監督に、突然ヒラメキが舞い降りました。「私わかりました！ 大人になっても遊び心を忘れちゃいけないですよ。ラーメン店にわたがし機があったっていいじゃないですか！」わたがし作りを通して、忘れていた遊び心を思い出したカティエ監督。店主のこだわりと遊び心いっぱいな浜虎の魅力に、いったいどのようなシネマ作品で応えるのでしょうか。

BACK NUMBER [BACK](#) [31](#) [32](#) [33](#) [34](#) [35](#) [36](#) [37](#) [38](#)

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)

- [クリエイター一覧](#)
- [お知らせ](#)
- [番組への応募](#)
- [プライバシーポリシー](#)

共同制作



かながわCATV
情報プロジェクト

Copyright(C) かながわCATV情報プロジェクト. All rights reserved.

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麵に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のほんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総集キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



あらすじ



【第6弾】 信楽茶屋

ラーメンは、味や素材へのこだわりはもちろん、店主のラーメンに対する情熱や、お店の創業秘話といったサイドストーリーも魅力の1つ。『熱麺・シネマる!』は、モデルで料理研究家のカティエが監督、人気ラーメン評論家のほんつ遠藤が助監督となり、神奈川県内にあるラーメン店の魅力を余すところなくリサーチ。集めたエピソードを元に1つのシネマ作品に仕上げるという、まったく新しいラーメン情報番組です!



2人がやってきたのは、横浜市鶴見区、東京と横浜中心部のどちらへもアクセスがよい便利な街ですが、曹洞宗の大本山總持寺や旧東海道など、歴史を感じさせる一面もあります。ほんつ助監督によれば、そんな鶴見に「歴史を感じさせるラーメン」があるということなのですが……。

旧東海道沿いを歩いていくと、軒の上に信楽焼のタヌキが乗っているお店を発見! その名も「信楽茶屋」です。



しかし、タヌキがいることが名前の由来ではありません。江戸時代、鶴見は東海道の立場（酒場と宿場の間の休憩場所）として栄えたのですが、その中でも大きな茶店の名前が「信楽茶屋」でした。その名前を復活させたのが、今回のラーメン店というわけです。

お店に入った2人はさっそく注文。カティエ監督は、店主の小峰正康さんのオススメである「塩らーめん」の岩のり・煮玉子プラスに加え、豊富なトッピングメニューに惹かれて京都直送の九条ネギをさらにトッピングします。
一方、ほんつ助監督はトッピングメニューの「石焼」に注目しました。石焼とは、焼いた石を入れることで、スープをアツアツで楽しめるというもので、今では多くのラーメン店で見られます。

「オープン13年目ですが、創業当時からやっていたんですね。おそろくウチが元祖ではないかと」
「こ、これはラーメン界的にはとても大変なことですよ!」

驚きを隠せない様子のはんつ助監督は、興奮気味に「味噌らーめん」の石焼、さらに味噌と相性ぴったりのコンと煮玉子トッピングでオーダーします。
そして、いよいよラーメンが完成!カティエ監督の塩らーめんは、実はお店の一番人気!らーめんと岩のりの相性が気になるところです。
はんつ監督の味噌らーめんは、やっぱり石焼トッピングが決め手!味噌の香りが食欲をそそります。

はんつ助監督は、まだグツグツしているアツアツスープに大興奮!「他の味噌ラーメンのスープに比べて熱い分、味噌の旨味が格段に違いますね!」

いいね! 127

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。





また、2人が驚かされたのが、ツルツルとした麺の食感。真ん中あたりを多めに、真空多加水という製法で作られた麺は、なめらかな食感とどごしの良さが抜群です。

「岩のりのコリコリした歯触りと、なめらかな麺の食感がピッタリ！塩のスープと岩のりの相性もほっくりですね」カティール監督がスープについて話すと、はんつ助監督があることに気付きます。

「すごいスープの後味がすっきりしていますよね。化学調味料とかって……」
「使ってないです。今、無化調ラーメンが流行っていますけど、もともとのコンセプトが『身体に良いラーメンを作ろう』ということで、創業当時から天然のダシでやっています」

信楽茶屋のスープは化学調味料をいっさい使わず、豚、鶏、煮干しなどから3種類の鍋で別々にダシをとり、最後に合わせる無化調のトリプルスープ。

さらに、塩ラーメンのタレには、海鮮エキスたっぷりの自然の酵母塩を、味噌ラーメンの味噌には赤味噌と白味噌に野菜やスパイスをブレンドしたオリジナルのものを使うなど、とにかく素材にこだわっているんです。

「実は、無化調の店って苦戦するんです。普通の人は化学調味料に慣れているので、薄いとか言われがちなんですよね」はんつ助監督の言葉に謙く店主。

「何か薄いな、と言うお客様もいらっしゃいます。でも、3回食べると逆に他のお店では食べられないと言われるんです」

しかし、こんなにもラーメンに情熱を抱いている店主ですが、有名店などで修行をしたわけではないと言います。

「前にこの場所にあった店のオーナーに誘われて、一種にラーメン店をやっていたんです。味の研究も、その前オーナーと一緒にしていました。石焼も、そのラーメン店で考案したので、実は18年前から石焼をしていたことになります」

「1994年から始めたということですね、私は聞いたことがないです」
石焼の歴史がもっと古いことを知り、はんつ助監督はもっともっとビックリです。

「化学調味料を使わないのも、前オーナーからの引継ぎでした。この場所を譲り受けてからも、スープ作りには苦労しましたね。牛乳を入れたり、きな粉を入れたりして、近所の高校生に試食をしてもらって、試行錯誤を繰り返しました」「本当にいろんなことをやっただんですね」

石焼のルーツという店の歴史を知り、そしてスープが完成するまでの店主の苦心をしっかりと受け止めた2人は、いったいどんなシネマを制作するのでしょうか。

BACK NUMBER [01](#) [02](#) [03](#) [04](#) [05](#) [06](#) [07](#) [08](#)

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)
- [クアコミー管](#)
- [お知らせ](#)
- [番組への意見](#)
- [プライバシーポリシー](#)

共同制作



かながわCATV
情報プロジェクト

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の懸賞キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 127

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店 どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第5弾】 麺屋 波 WAVE

『熱麺・シネマる!』は、1杯のラーメンに込められた熱い思いを、1本の熱いシネマ作品に仕上げる、ラーメンファン必見の番組。モデルで料理研究家のカティエが監督、人気ラーメン評論家のはんつ遠藤が助監督となり、神奈川県内にあるラーメン店の魅力をしっかりとリサーチします!



2人がやってきたのは、古郡・鎌倉にある江ノ島電鉄の和田塚駅。由比ヶ浜も近い風光明媚な観光地ですが、今回訪れる「麺屋波WAVE」は、個性的なラーメン店が多い鎌倉エリアの中でも、ちょっと変わったつけ麺を提供しているのだとか、さっそく2人はお店へと向かいます。



お店があるのは、複数の店舗があるマリンプレーの建物の中、「ラーメン店っぽくない感じなんですよ」「だって、洋服も売ってますよ?」モデルのカティエは、アパレルショップの洋服に興味津々です。

「メニューがカレーつけ麺しかないですね」カティエ監督はメニューを見てビックリ。実は、店主の野村さんご夫妻は、もともとカレー店を営んでいました。そのため、「麺屋波WAVE」はカレーつけ麺だけで勝負する専門店なのです。

麺の太さやトッピングは選べるので、はんつ助監督は「カレーつけ麺・太麺」を、カティエ監督は「カレーつけ麺・細麺・本日の鎌倉野菜トッピング」を注文。そして、茹で上がった麺の盛り付けを見ていたはんつ助監督は、オシャレな器に注目します。

「誰が普通じゃないですね」「地元のお店のものですね。前から気になっていて、使いたいと思っていましたよ。鎌倉野菜も駅周辺の市場で仕入れてます」地元で採れる鎌倉野菜は、ブランド化しているほどの人気。季節によって使用する野菜も変わるのだとか。

「ご主人のTシャツからして、鎌倉由比ヶ浜と書いてありますからね。地元を愛してやまないんですね」はんつ助監督は、店主の「鎌倉愛」に感心しきりです。そして、いよいよラーメンが完成!つけ麺の皿に盛り付けられた鎌倉野菜は、彩りも鮮やか。カティエ監督はトッピングで野菜がダブルですから、その美しさは圧巻です。

「間違いない美味しさです」麺をひと口すすったカティエ監督が満足そうにひと言。カティエ監督の選んだ細麺はツルツルした食感とのどごしが特徴。つけ汁がよく絡み、カレーの味を引き立てます。一方はんつ助監督の太麺はというと、細麺の2倍はあろうかという麺の太さ!モチモチした食感と弾力が特徴です。「ここまで太いと麺が持つかなと思うけど、そ



ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。

れに全然買っていないカレーのとりみ、王役はカレーなんですよね」 2人ともいろいろ話しながらも、まったく箸が止まりません。



「でもね、これだけじゃないんです」
はんつ助監督の言葉に、メニューを確認するカティエ監督。「カレーつけ麺&カレー茶漬けって書いてありますね」
何と、カレーつけ麺を食べた後は、無料で出されるご飯とダシ汁で、カレー茶漬けが楽しめるのです。

「お茶漬けだけどカレーの風味もして、最後に入れられた三つ葉がフワッと香るんです」メにはピッタリ！とカティエも大満足でした。

食後に出されたアイスを食べながら、ようやくシネマ制作の取材がはじまります。「鎌倉が大好きなのはわかったんですけど、ご夫妻は鎌倉生まれの鎌倉育ちなんですか？」「いえ、もともとずっと東京にいて、昼はカレー、夜は居酒屋という二毛作のお店をやっていました。で、鎌倉に引っ越そうというときに、カレーをベースに違う料理を作ろうと思って考えたメニューなんです。鎌倉には有名なカレーのお店がいくつもありますから」

「安定していた店を捨てる勇気がすごいですよね、それほど鎌倉は魅力的ですか？」「前から波乗りに来たりしていて、とにかく大好きだったんです」

一緒に働く可奈さんも移住には反対せず、むしろブッシュしたのだとか。それでも、オープンしてから9ヶ月間は、経営は厳しかったそうですが、地元の人たちが、すごく宣伝してくれたと言います。

「地元の野菜を使ったり器を使ったりしたからこそ、地元の人もみんなに教えたくなったんですね」
カレーはもちろん、鎌倉への愛や夫婦の絆にすっかり感心した2人。いったいどんなシネマを制作するのでしょうか？

BACK NUMBER [BACK](#) [24](#) [22](#) [21](#) [20](#) [18](#) [16](#) [12](#) [10](#)

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)
- [クオコミー管](#)
- [お知らせ](#)
- [番組への応募](#)
- [プライベートポリシー](#)

共同制作



かながわCATV
情報プロジェクト

Copyright(C) かながわCATV情報プロジェクト. All rights reserved.

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。
また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の競買キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



あらすじ



【第4弾】麺や Bar 渦

1杯のラーメンに秘められた思いや、店主の熱いエピソードをリサーチして、神奈川県内のラーメン店にまつわるシネマ作品を制作する『熱麺・シネマる!』。監督を務めるのは、モデルで料理研究家のカティエ。人気ラーメン評論家のはんつ遠藤が、助監督としてしっかりサポートします。



2人がやってきたのは、藤沢市鶴沼、いわゆる湘南エリアですが、はんつ助監督によれば、今回訪れるお店で食べられるのは、まさに「THE湘南」のラーメン。湘南のゆったりとした雰囲気を感じられるラーメンということなのですが……。どんなラーメンなんだろう?とカティエ監督の期待も高まります。



目的のラーメン店に到着するや否や、カティエ監督は、ひっそりとした外観にビックリ。「ラーメン店っぽくない感じなんですよ」「Barって書いてありますよ!」「麺やBar渦」は、街中に溶け込むような外観ですが、店内は湘南らしい南国のゆったりとした雰囲気。

夜にはBarとしてお酒を楽しみながらラーメンを食べられる、昼も夜も常連客で賑わうお店です。カウンターにお酒が置いてある、Barのオシャレな雰囲気のカティエ監督は嬉しいそう。ラーメン店特有の油っぽさがなく、清潔感に溢れているところも女性にはポイントが高そうです。

オーナーの次西芳実さんによれば、ラーメンの1番人気は「醤油煮干しラーメン」はんつ助監督は、きっちり1番人気のメニューを押さえます。カティエ監督は、メニューをひと目見たときから気になっていたという「豆乳まる辛らぁ麺」を注文。

完成したラーメンがカウンター越しに届けられると、カティエ監督が思わずひと言。「わー、いい匂い!」醤油煮干しラーメンは、煮干しの香りを焦がしネギがさらに引き立てる珠玉の1杯。豆乳まる辛らぁ麺は、たっぷりの豆乳が、唐辛子の辛さをマイルドに抑えているのが特徴です。



いいね! 127

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。



「まる半です〜」スープをひと口飲んで、思わずストレートな感想を言ってしまったカチー監督。通常の豆乳ラーメンで使用する量の約4倍となる、200ccもの豆乳を使用しているのですから、その風味とまるやかさは抜群！一方、醤油煮干しラーメンは、スープに煮干しの破片が浮かぶほどダシが濃厚。



「あー！煮干し煮干し！」はんつ助監督も興奮のあまり、評論家らしからぬストレートな表現。強い香りが特徴の小豆島産生醤油を使うことで、煮干しの粉末や焦がしネギと合わさって、極上の味と香りを醸し出しています。「焦がしネギと一緒にスープを飲んでみてください」オーナーの言葉に従って、はんつ助監督がスープをもうひと口。焦がしネギの香ばしさと煮干しの風味が口の中で合体して、さらに深い味わいを楽しめます。

さらに、2人が驚いたのは、麺のコシの強さ。「この麺は最高ですね！」と、はんつ助監督も大絶賛。厳選した3種類の国産小麦粉に加え、全粒粉を使用することで、見た目よりもコシが強く、コリコリとした食感が楽しめる細麺に仕上がっています。他にも、チャーシューには青森県産の豚肉を、水はNASAが開発した逆浸透膜浄水器を、器には有田焼を使うなど、すべての素材にしっかりとこだわりました。

実は、オーナーは元々、鎌倉で「ひなどり」という繁盛店を経営していました。しかし、忙しすぎたお客の顔も名前も分からない状態に。そこで、ゆっくりお客の顔を見ながら販売をしたいという思いから、今のお店を開いたのだそうです。

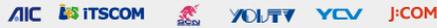
「繁盛店を捨てるというのは、勇気のいることじゃないですか?」「そこから自分を追い込んで、より良いものを、という思いがあります。ラーメンとBarという、いわゆる『二束の草鞋』ですが、ラーメンで他店には負けたくない、『二束の草鞋』だからしょうがないとは言わせたくなかったんです」

オーナーのラーメンへの思いをしっかりと受け止めた2人は、ハリウッド映画を彷彿とさせる、渾身のシネマ作品を仕上げます。果たして、その内容とは?

BACK NUMBER [BACK](#) [24](#) [22](#) [23](#) [21](#) [25](#) [26](#) [27](#) [28](#)

- 🔗 [トップページ](#)
- 🔗 [番組情報](#)
- 🔗 [放送スケジュール](#)
- 🔗 [協力店一覧](#)
- 🔗 [クオコミー管](#)
- 🔗 [お知らせ](#)
- 🔗 [番組へのご意見](#)
- 🔗 [プライベートポリシー](#)

共同制作



Copyright(C) かながわCATV情報プロジェクト. All rights reserved.

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麵に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のほんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 127 f シェア
ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第3弾】光家

モデルで料理研究家のカティーと、人気ラーメン評論家のほんつ遠藤が、映画の監督と助監督になって、神奈川県内のラーメン店にまつわる1つのシネマ作品を作り上げる『熱麺・シネマる!』。ラーメンの味やこだわりはもちろんのこと、お店やラーメンに秘められた物語や、店主の人生ドラマもしっかりリサーチしていきます!



今回2人が訪れたのは、横浜市にある相鉄天王町駅。横浜といえば、濃厚なとんこつ醤油が特徴の「家系ラーメン」が有名ですが、ほんつ助監督によれば、今回訪れる店は、他とはちょっと違う家系ラーメンなのだとか、2人はさっそく、松原商店街にある「光家」に向かいます。

光家は、いかにも「地元のラーメン店」という雰囲気。しかし、1999年創業以来、ラーメン好きの間で評判の店です。

お店を営むするのは、写真左から次男・藤永和範さん、長男・武志さん、1人を挟んで三男・重良さんの3兄弟。意外なことに、店長は三男の重良さん、ほんつ助監督が理由を尋ねると「一番しっかりしているから」という、とっでもシンプルな答えでした。

さて、さっそく話はラーメンに。カティー監督が気になっていたポイントは「普通の家系とはどんな風に違うのか」ということでしたが、店長の答えは「飲みやすいスープですね」とのこと。家系ラーメンは脂たっぷりの濃厚スープなので、そのまま飲むには「濃すぎる」という人もいますよね。光家のスープは、いったいどのようなものなのでしょうか。



ここで、カティー監督が「ご注文に迷ったときはキャベツラーメン」の文字を発見。さらに、健康オタクのカティー監督は、抗酸化作用、整腸作用、血液浄化作用という「キャベツの働き」の紹介を目ざとく見つけ、すかさずキャベツラーメンを注文します。ほんつ助監督はネギラーメンに。

ところが、注文をすると、すぐに出てきたのがゆで卵。「先に出てくるんですか?」と驚くカティー監督。光家では待ち時間を短縮させないために、先にゆで卵を提供する心優しいサービスを行なっているのです。ほとんどの人は、出てきたラーメンに入れるそうで、ほんつ助監督も当然ラーメンの完成を待ちます。ところが、カティー監督は目を「食べちゃうタイプ」と称して、ラーメンの完成を待たずにパクリ、「間違えなくおいしい」とご満悦の表情です。

そうこうしているうちにラーメンが完成!

「ネギラーメン」はドーンと乗ったチャーシューの下に、たっぷりの白髪ネギがポイント。カティー監督の「ラーメンキャベツプラス」は、茹でキャベツの甘みが絶品の一杯です!

「濃い目かと思ったけど、飲めませぬ。脂っこくない感じがします」カティー監督は、さっぱりとしたとんこつ醤油のスープにビックリ! 「とろみはありつつも、キレイに上品に仕上がっている。さすがです」と、ほんつ助監督も納得の味。光家のスープはあっさり家系とも称され、とんこつ



ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。

だけど脂控えめ、中華そばのようなやさしい味わいが楽しめます。
「若鶏の脂を使用しているんですよ」と次男の和範さん。一般的な家系ラーメンに使われる親鳥の脂に比べて脂点が高いので、さわやかとした仕上がりになるのだそう。

「脂点を狙っているってすごいですよね」とカティール監督も脱帽。さらにカティール監督は、キャベツのシャキシャキ感にも好印象です。

「光彦さんは、野菜の前で具合も上手なんですよ」と、はんつ助監督も、麺と一緒には白髪ネギをすります。



そして、話はいよいよ核心へ。はんつ助監督が質問を切り出します。

「なぜ家系をやるようになったのですか？」

「私たちの父親が家系ラーメンが好きだったんです。それで、父が心臓病を患ったとき、自分が近く前にもう店を構えてほしいと頼まれて、次男と三男が家系のラーメン店で修行をさせてもらったんです」

父親の悲願だった、家系ラーメン店を作ること。その父の叶えられなかった夢を息子3人が実現させたというわけです。そして、その父親の名前は光（ひかる）さん。光家（みつ）の名前は、父親の名前から取ったものだったのです。

「修行された店と同じ味のほうが楽だと思うのですが、どうしてオリジナルの味を目指したんですか？」

「やるならば他にないものという思いがあるんですが、まだそこにはたどり着いてないですね」

すでに完成されたと感じられるラーメンですが、3兄弟の目指す味は、まだまだ先にあるようです。この熱い思いを受けて、2人が作り上げたシネマは、どのようなものになるのでしょうか。

BACK NUMBER [01](#) [02](#) [03](#) [04](#) [05](#) [06](#) [07](#) [08](#)

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)

- [クアコミー展](#)
- [お知らせ](#)
- [番組へのご意見](#)
- [プライバシーポリシー](#)

共同制作



かながわCATV
情報プロジェクト

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 127

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第2弾】鶏と魚だしのつけめん哲

神奈川県にあるラーメン店を訪ね、一杯のラーメンにまつわる物語や店主の思いを元に、1つのシネマ作品を制作する『熱麺・シネマる!』。今回もモデルで料理研究家のカティエが監督、人気ラーメン評論家のはんつ遠藤が助監督になって、お店の魅力をしっかりとリサーチしています!



今回2人が訪ねるお店は、川崎市高津区溝口にある「鶏と魚だしのつけめん哲」。東京都文京区にある、濃厚なとんこつ魚介スープで知られる有名店「つけめんTETSU」の別ブランドということで、東京の本店を知っているカティエも興味津々です。



「鶏と魚だしのつけめん哲」は2011年9月のオープン。本店とは違う旨さを追求し、新しい試みに挑戦するお店として、ラーメン激戦区となりつつある溝口で、すでに多くのファンを獲得しています。

本店とは違う味ということで、カティエ監督は「濃厚ではないスープ」を想像したようですが、店長の佐野電一さん曰く「濃厚は濃厚ですが、鶏と白身魚のアラからダシを取っています」とのこと。新しい試みとは、タイやヒラメなどの白身魚から取るダシ。これを鶏ガラや鰹干のダシと合わせて、斬新なスープを作り上げることだったのです。



この挑戦は、TETSUグループの小宮一哲社長の決断によるもの。つけ麺ブームをつくってきた劇として、これまでの味を守りつつ、新しいものを提供することで、つけ麺ブームをさらに牽引していこうという思いが、チャレンジ精神を生んでいると云います。

「たんぱくなイメージの白身魚ですけど、グルタミン酸やイノシン酸が多く含まれているので、相乗効果で旨み成分が増すんです」と、カティエ監督は已知知識「カティエペディア」を披露。白身魚のダシという試みには、料理研究者としても納得のようです。

次に、カティエ監督が質問したのは麺のタイプについて。「濃厚なスープには平打ち麺、あっさりとしたスープには細麺を使っています」2種類の麺を、スープの濃さによって使い分けしているとのこと。スープは、強火でガツと煮込むと濃厚に、弱火でコトコト煮込めば淡麗に仕上がるとか。

「神奈川県には、淡麗系という透き通ったあっさりスープの塩ラーメンがあるんですが、つけめん哲の強麺は、他とはちょっと違うんです!」はんつ助監督の言葉に劇

ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。

| | | | | | | |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|
| TOP トップページ | PROGRAM INFO 番組情報 | SCHEDULE 放送スケジュール | LIST 協力店一覧 | WORD OF MOUTH クチコミ一覧 | INFORMATION お知らせ | VIEW 番組へのご意見 |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|

TOP > 番組情報

熱麺 シネマる!

「熱麺シネマる!」は、2014年3月を持って終了いたしました。
クチコミ投稿においても、投稿の受付を終了とさせていただきます。
これまで多くの投稿をして頂き、どうもありがとうございました。
これからも「かながわCATV情報プロジェクト」の
応援をよろしくお願いいたします。

神奈川県内のケーブルテレビ局全局の共同制作番組 タイトルは 「かながわ情熱プロジェクト 熱麺シネマる!」

神奈川県には中華街をはじめラーメン博物館、サンマー麺に家系・・・
神奈川の名物のひとつに数えられるのが「ラーメン」。
神奈川県内は様々なラーメン店がしのぎを削り、今や日本屈指の激戦地といわれています。

番組では、ラーメン評論家のはんつ遠藤、MC・ナレーターの安治美穂が人気のお店、話題のお店を訪ね、店主のラーメンにかける想いを伺い、珠玉の一杯を堪能し、情熱ラーメン店を紹介していきます。

また、番組の詳細情報のほか、視聴者の皆さまからの情熱ラーメン店を募集したり、期間限定の総員キャンペーンなどを予定した特設Webサイトが、番組を盛り上げます。



いいね! 127

シェア

ツイート

かながわ情熱ラーメン協力店一覧!
美味しいお店 どんどん増えています

みんなのつぶやき

[ラーメンに関するツイート](#)

あらすじ



【第1弾】花水ラオシャン本店

今や日本人の国民食となっているラーメン。神奈川県には1600軒以上のラーメン店があり、それぞれの店に知られざるドラマが、それぞれの味に秘められた物語があります。この番組では、モデルで料理研究家のカティエが監督、人気ラーメン評論家のはんつ遠藤が助監督となり、熱い一杯のラーメンの味と、熱い店主の思いをハンティング! ハントしたネタをシナリオに起こし、熱いシネマを作り上げていきます。



記念すべき第1回目の放送は平塚! 助監督のはんつ遠藤によれば、平塚には「平塚系」というジャンルのラーメンがあるといます。カティエは野菜たっぷりのタンメンが好きなのですが、平塚系のタンメンはちょっと違うのだとか。2人はさっそく、平塚タンメンが食べられる「花水ラオシャン本店」へと向かいます。



花水ラオシャン本店は、平塚駅から徒歩15分。店主の相澤孝文さんは、お客さんからは大将と親しみを込めて呼ばれているイケメン! 10年前に3代目として店を継いだ相澤さんは「生涯タンメン屋の主人でいたい」がモットーの硬派な人物です。

カティエは、さっそくラーメンについて話を聞こうとします。しかし、店主は「ラーメン」ではなく「タンメン」だと強調。どうやら明らかな違いがあるようです。

ところが、カティエは注意された直後の注文で「ではネギラーメンを!」と、同じ間違いを繰り返し、店主から「ネギタンメン!」とクールに訂正される一幕も。はんつ遠藤は、シンプルにタンメンを注文します。

一般的に、タンメンと言えば太麺ですが、花水ラオシャン本店で使用する麺は、お店の中で製造したストレートの細麺。かんすい、卵などのつなぎを使わない独自の製法で、コシしなやかながさが特徴です。

花水ラオシャン本店の看板メニュー「タンメン」の具は刻んだタマネギのみ。滑んだスープと色白な細麺との競演は見た目にも美しい! たっぷりのネギをトッピングした「ネギタンメン」も美味しそうです。

「これは、ラーメンのスープじゃないです。何だこれは? 酸味が利いていますよね」

スープを飲んだカティエは驚きを隠せません。そう、平塚系とは、タマネギと酸味の利いたスープが特徴のタンメンのことなんです。しかも、酸味といってもむせることはない、まろやかな酸っぱさ。

「麺がスーッと入ってくる。平塚でないといわれない!」
はんつ遠藤も脱帽の味です。

この酸味のもととは、自家製のリンゴ酢。これを特製のタレとダシに合わせて、スープは完成します。

さらに、食べ進めていくと、店主から「ラー油をかけてお召し上がりください」との声。

試してみると、リンゴ酢の酸味と、自家製ラー油の相性は抜群! カウンター備え付けのリンゴ酢とラー油を使って、自分好みの味を作るのが常連客の定番スタイルなのだとか。



ケータイサイト



携帯のカメラで左のQRコードを読み取り、アクセスしてください。

タンメンを堪能したところで、カティールが監督として、店主の過去をハンティング。

花水ラオシャン本店の跡取りとして、17歳で修業をはじめた店主の相澤さん。ダンスや音楽の道にも興味があったが、店の味を守りたいとタンメン道を守り続けてきたそうです。



そんな店主の相澤さんのもう1つの自慢の味が餃子。外はカリッ、中はふんわりとの食感は、まさに餃子の王道。手作りとは思えない美しい形も見事です。さらに、タンメンのサイドメニューとして楽しんでもらえるよう、甘みを感じられる味わいに仕上げています。

花水ラオシャン本店の味を堪能した2人は、ついに店主の熱い思いをハンティング。店主が3代目としての使命を語ります。

「ラオシャンは、なつかしい（故郷、同郷の人）という意味がある言葉なんです」「自分が生まれる前からタンメンを召し上がっているお客様もいます。『変わっちゃったね』って言われたらいけない部分はありますよね」

また、店主の熱い思いはタンメンだけに留まりません。平塚名物・湘南ひらつか七夕まつりに、3年前から手作りのお飾りを提供。さらに去年は石巻の川開き祭りにも参加し、被災地を励ましていました。

もともと好きだった音楽も、忙しい合間を縫って、今でも楽しんでいる店主。お店があるからこそそのやりがいと語ります。

「ご主人にとって、花水ラオシャン本店とはどんな店ですか？」

「まだまだこれからですが、お客様と一緒に歩んでいける場所・そういうものが今は心地よいですね」

カティールの最後の質問に、店主は真剣な眼差しで答えます。

取材を終え、店主の熱い思いを受けて、いよいよシネマ制作に取り掛かる2人。『男はつらいよ』風にはじまった記念すべき2人の初シネマ、いったいどのようなものになるのでしょうか。

BACK NUMBER [BACK](#) [31](#) [32](#) [33](#) [34](#) [35](#) [36](#) [37](#) [38](#)

- [トップページ](#)
- [番組情報](#)
- [放送スケジュール](#)
- [協力店一覧](#)

- [クイズコーナー](#)
- [お知らせ](#)
- [番組への感想](#)
- [プライバシーポリシー](#)

共同制作



かながわCATV
情報プロジェクト

Copyright(C) かながわCATV情報プロジェクト. All rights reserved.