

# 吉田屋

——「和」のラーメンこれ一杯

## 吉田屋について

北部キャンパスを左手に、中央キャンパスを右手に見ながら、今出川通を東へと向かう。しばらくすると、赤地に白文字で「吉田屋」と書かれた看板が見えてくる。「吉田屋」は2005年4月にオープンした比較的新しいラーメン屋である。暖簾をくぐり、中へ入ってみる。店内は落ち着いた雰囲気が漂い、来るものの心を癒してくれる。この店が提供しているラーメンは、「志七そば」のみ。和を楽しむことができる、それは実に美味しいラーメンである。

## 志七そばについて

「志七そば」は、鶏や豚骨などの動物系の素材よりも、鹿児島県枕崎産の鰹節や北海道南茅部産の真昆布などの海の素材を強調した淡い醤油色のスープが特徴である。そのスープからは、まるで蕎麦つゆのような和風の香りが漂う。麺は細めのストレート麺で、コシが強くスープと絶妙に絡み合い、スープの旨味を一層引き立てる。またトッピングとしてラーメンに添えられた、彩り豊かな水菜や白髪葱、糸唐辛子がアクセントとして効いている。



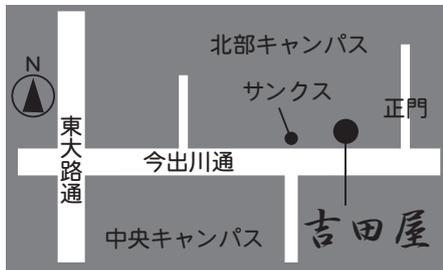
## メニュー

志七そば 600円  
 ※一日限定50杯で「濃口」を注文できる。  
 ライス 150円  
 ※志七そばと同時注文でおかわり自由に。  
 チャーハン 500円  
 ※志七そばと同時注文で半額の250円に。



◀志七そばとチャーハンの  
おトクなセットメニュー

## ～information～



京都市左京区北白川追分町2-7



075-201-9657



月～土 11:00～14:30 17:30～25:00  
 日・祝 11:00～23:00  
 ※売り切れしだい終了



毎週木曜日



テーブル4席、カウンター14席

はみだし  
すてーじ

失くし (794) たくないこの気持ち 平安京←覚えやすい年号  
 ⇒吐くよ (894) ゲロゲロ遣唐使 菅原道真、遣唐使廃止

(文・2 松凸凹健)  
 (←ユニークな語呂合わせ; 編)



吉田屋のオーナーである吉田晃之さんにお話を伺ってみました。

——なぜ「吉田屋」を始められたのでしょうか。

私は京都生まれの京都育ちで、物心ついたときからラーメンが好きだったんです。ふと飲食店を経営したいと思ったときに、だったらその好きなラーメンで店を持つと決めました。最初はラーメン屋が少ないところを考えましたが、どうせやるならラーメン激戦区といわれる左京区でやってやろうと。吉田山のふもとで地元の方にも来ていただきたいという気持ちで「吉田屋」と名づけました。

——志七そばの麺でこだわっているところは？

麺の材料となる小麦は、国内産の全粒粉にこだわっています。全粒粉は皮ごと挽いているので、小麦の香りが良く栄養価も高いわけです。また、素麺と太さがまるで変わらないぐらいの極細にしているところもこだわりですね。

——志七そばのスープでこだわっているところは？

鶏や豚骨を15時間かけて煮込んだ動物系のスープと、十分に下処理を加えて作った魚介系のスープを合わせたダブルスープをおいしい時間帯を逃さずに作る場所がこだわりですね。また化学調味料や添加物を全く使用せず、素材は国産から厳選して、一切の妥協を許さないことを信条としています。

——京大生に一言お願いします。

多くの安い食堂が周りにある中で、わざわざ吉田屋まで足を運んでいただきありがとうございます。これからも京大生の皆様のご来店をお待ちしております。