



オリジナルの味

——東龍そばの味に行き着くまでの経緯を教えてください。

10年ほど前にラーメン屋を始めようと思った時は、澄んだあっさりした醤油ラーメンを作ろうと考えたんです。そして試行錯誤を繰り返したんですが、味が決まらないのが何ヶ月も続きました。そうしてる間に、それまで思い描いていたあっさりした醤油味も提供したいけど、同時に自分が食べたことのないような新しい味のものも作りたいという考えも浮かんできました。現在、東龍そばと中華そばの2種類のラーメンを用意してるんですが、そのうち東龍そばが「新しい味」のラーメンで、中華そばがあっさりした醤油味のラーメンです。東龍そばの味は「とろりとした塩味のスープ」という言い方が一番あると思います。

ラーメン激戦区——左京区。その中にありながら毎日行列の絶えないラーメン屋、それが東龍です。今回はその東龍のオーナーの森本さんにお話を伺いました。（すえきち）



◀東龍そば。写真右奥のニラ麻油を加えると、コクが増す。

和食からの転身

——なぜラーメン屋を開こうと思ったのですか？

調理師の専門学校を卒業後、約10年和食の仕事をしていたのですが、ベトナムで日本料理店の開業という仕事に携わり、10ヶ月ほど向こうで過ごしました。そして日本に帰ってきたとき、和食屋に戻るという道もあったんですがそれよりも、もっと庶民的で多くの人に食べてもらえるような日常食を作りたいと思うようになり、ラーメン屋に転向しました。また、ベトナムなどの東南アジア諸国での経験から、店内のレイアウトは「東南アジアの食堂」をイメージして決めました。

主なメニュー	
東龍そば	600円
中華そば	600円
※麺は縮れ麺とストレート麺から選べます	
海老菰餃子（6個）	360円
魯肉飯	350円

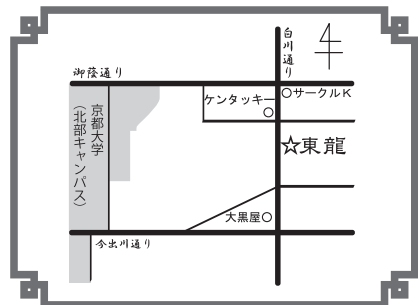
営業時間：11:30～14:00 （土・日・祝は15:00まで） 17:00～1:30
定休日：水曜日
席数：テーブル22席 カウンター10席
TEL：075-703-0900
住所：京都市左京区北白川上別当町 1番地第2 青山荘1F 6号



◀このような置物が店内にアジアンな雰囲気を出している。

——最後に京大生に一言お願いします。
2000年の12月24日に東龍を北白川にオープンさせ、その5年後に一神堂を河原町にオープンさせました。そして今年、まったく違うラーメン屋を立ち上げようと思っています。この3軒目で今思っている商品やお店のイメージを形にしたいと思っています。
これからもぜひ東龍でおなかいっぱいになってください。

——ありがとうございました。



（農・2 まろ）
（とりあえずダイエットしましょうか；編）

中華そば 東龍

はみだし
すてーじ

おなかのハミ肉がやばいです
⇒ここでもはみだしてしまいましたね。