

写真：永谷正樹



台湾ラーメン+辛味噌は名古屋の新定番！

①「でらでら台湾」

辛味噌のベースは名古屋の人に馴染み深い赤味噌。たっぷりのミンチと数種類の唐辛子を合わせてある。麺は濃厚なスープによく合う平打ち麺を使用。880円(税込み)。

大須 でらでら軒本店

住 所 中区大須 2-31-15
TEL 052-201-8288
営業時間 11:00~15:00, 17:00~23:00(22:30L.O.)
 ※土日祝は11:00~23:00(22:30L.O.)
定休日 月(祝の場合は営業、翌火休)



そんななか見つけたのが、昨年7月、大須の本町通り沿いにオープンした『大須でらでら軒本店』です。ここは守山区にある台湾ラーメンの名店『江楽』がプロデュースした店で、ベーシックな「台湾らーめん」のレシピは本店と同じです。

名

古屋のご当地ラーメンといえば、ピリ辛のミンチやニラなどがのる台湾ラーメンでしょう。1970年代に、今池の台湾料理店『味仙』のご主人が台南の担仔麵(たんづめん)をピリ辛にアレンジしたのがはじまりです。今では、市内の中華料理店の約7割が台湾ラーメンを出すといわれています。ところが、ある雑誌の仕事で台湾ラーメンを食べ歩いてわかったのですが、都心部には台湾ラーメンの専門店が意外と少ないのです。

「古屋のご当地ラーメンとい

筆者Profile



フリーライター&
カメラマン
永谷 正樹

名古屋の食をテーマに雑誌『おとなの週末』(講談社)や『STORY』(光文社)などの取材・撮影を担当。食のイベント「一宮モーニング博覧会」も手がける。

URL: <http://hp.nagoya-cci.or.jp/shuzaiya/>

かし、今年3月のリニューアルオープンに伴ってメニューに加えられた「でらでら台湾」は、従来のメニューとは明らかに一線を画した進化形の台湾ラーメンであると断言できます。店名を冠していることからお店の本気度が伝わってきますが、最大の特徴は、モヤシやニラなどにも麺の上の自家製の辛味噌。少しずつスープに溶かしながら食べると、ただでさえ辛いスープがさらに辛くなります。食べ終わる頃には、一口目とはまったく違う味に変化します。かなり辛いのですが、その奥にほのかな甘みを感じるの、辛味噌に負けない、鶏ガラと豚骨の旨みを凝縮したスープがベースにあるからです。辛味噌を使ったラーメンは、濃厚な味を好む名古屋の新定番になること間違いありません。