

編集委員のページ



ご当地トピックス

～私のソウルフード

「味噌カレーラーメン」～

北海道統括支部編集委員 廣中 敦

「味噌カレーラーメン」を一言でいうと、味噌ラーメンにカレーパウダーがトッピングされているイメージでマイルドな味わい。表面は



ロードベースで、スープが冷めない工夫になっていて、湯気は出ないけど食べるとすごく熱いのです。麺はたまご縮れ麺で昔ながらのラーメンです。よくあるカレーそばのラーメンパターンではありません。

その「味噌カレーラーメン」を私が高校生のころ、学校帰りによく通っていた苫小牧市王子町の老舗ラーメン店「満龍」が2013年12月27日の営業をもって46年の歴史に幕を下ろしました。店は1968年7月にオープンし、人気メニューの「味噌カレーラーメン」を中心に、昔ながらのラーメン店として多くの市民に親しまれ続けていました。苫小牧中心部に足を運ぶ学生や家族連れなどでにぎわう老舗ラーメン店で、当時としては珍しい味噌カレーラーメンを食べに、店の外まで利用者の列ができるほどで、10杯食べると1杯無料の割引券を配布していたことも人気の一つでした。ただ、時代の流れとともに郊外に大きなショッピングセンターが出来、中心市街地に足を運ぶ買い物客が減少し閉店となったようです。しかし、郊外で同じ会社が経営する羅魅陀(らみた)、羅阿麵館(らーめんかん)は引き続き営業しています(現在でも10杯食べると1杯無料の割引券配布しています)ので、その「味噌カレー

ラーメン」を食べる事が出来るのです。

「味噌カレーラーメン」以外に「醤油カレーラーメン」「塩カレーラーメン」がありますが、一番カレーに合うのは味噌味だと私は思っています。

最近「こってり味噌カレーラーメン」「とんこつカレーラーメン」までメニューになっています。

カレー味のラーメン店は北海道の道南地区に多くあります。お近くにお立ち寄りの際は是非ご賞味いただければ幸いです。

羅魅陀(らみた)

羅阿麵館(らーめんかん)

<https://ramenkan0144.wordpress.com/>

