

東京グルメレポート

飯田商店

立地：神奈川県足柄下郡湯河原町土肥2-12-14

予算：2,000～2,999円

料理：ラーメン、つけ麺

食べログ：4.13 7年連続百名店・BRONZE獲得

完全予約制 TRYラーメン賞4連覇



<飯田商店>

湯河原町民が世界に誇る名店です。化学調味料を一切使用せず、こだわりの鶏と豚を使用する澄んだスープは日々進化し続けています。厳選した国産小麦使用の麺はスープごとに毎日製麺しています。オリジナルの美しい有田焼きの器に「和」を感じる端麗で繊細な盛り付けに先ず感激すること間違いなし。「行くたびに感動する」とラーメン通が唸る店主渾身の一杯をぜひ味わってください。

<メニュー>

- ・しょうゆらぁ麺1800円
- ・わんたん入りしょうゆらぁ麺 2150円
- ・しょうゆチャーシュー麺 2350円
- ・わんたん入りしょうゆチャーシュー麺 2700円
- ・しおら麺 1800円
- ・わんたん入りしおらぁ麺2150円
- ・しおチャーシュー麺 2350円
- ・わんたん入りしおチャーシュー麺2700円



<https://www.takumen.com/magazines/iidashouten-interview-2022>

今回は食べログラーメン日本一でラーメンの頂点と言われるらぁ麺飯田商店に行ってきました。また、ここは1番予約の取れないラーメン屋さんでもあります。

3週間前に予約争奪戦に勝利し、ようやく予約をとることができ、伺いました。なかなか予約が取れないこともあり、ラーメンを2杯食べる連食もよくあるとのことなので、わんたん入り醤油らぁ麺とわんたん入り塩チャーシュー麺の2つを注文しました。

一組ずつに対しての挨拶から始まる店主の実直さや、手入れの行き届いたピカピカの店内、効率の良い客捌きなど全てにおいてこだわりを感じました。

ラーメンのスープは黒さつま鶏黒王、比内地鶏、その他数種、動物性、魚介、野菜類全ての旨味がつまりまくった無化調淡麗系極上スープでした。雑味が全くない。兵庫県産の天然醸造醤油などをブレンドし、キリッとしながらもコクとマイルドさが感じられました。麺は極細ストレート麺でチャーシューにはTokyo-Xなどのブランド豚が使われていました。ブランド豚と鶏油から感じる旨味、すべてに感動しました。他のラーメンとは比べ物にならないほど洗練され、全てが究極のラーメン。弱点が見当たらなかったです。



このレポートは、観光やグルメ情報を通じて、弊社取組へのご理解が広がり、様々なシーンで皆さまのお役に立てることを願って作成しています。

佐藤晋大朗 レポート