

極中華蕎麦ひろた 山形七日町店

取材日時:11月25日(金) 19:30-20:00

小食でも食べられる!
【 極煮干中華を食べてきました! 】

今回は数量限定、極煮干中華のお得セットを食べてきました! 先行の記事や周囲の評判から「自分にはきつそう……」と思っている方にも食べてほしい、**最初の1杯におすすめするラーメン**です。

極中華蕎麦ひろたと聞くとチャーシューの脂身がトロトロで、ある程度齢を重ねると食べるのがつらくなりそうなイメージのジャンキーなラーメン、というイメージの方も多いでしょう。

しかし、**こちらのラーメンを含む期間限定ラーメンには、比較的脂身の少ないものもあります。**今回のラーメンのチャーシューは薄く脂身の少ないもので、**噛むと旨みが広がります。**上に載っている味玉は中がとろりとしていてラーメンや味玉そのものの塩味とマッチしています。シャクシャクとした**ネギは食感においてもアクセント**となっています。



POINT

こうしたひろたさんのご配慮は他にもあります。基本的にセルフサービスで、ラーメンの注文時に座席の番号が振られた番号札を受け取り、番号で呼ばれたら取りに行くという方式なのですが、番号と商品名のみで声を掛けられるため、「大きい/小食と周囲に知られたくないな……」という方も**安心して好きなサイズで注文**できます。

また、ひろたさんでは小サイズが一般的な並盛(茹で前200g)で、たくさん食べたい人向けと思いきや、**小を注文する際に麺を半分**の量で注文することもできます。その場合、野菜マシまたはノリ3枚をサービスしているそうです。炭水化物は少な目にしたいけどおなかを膨らませたい、小食だから量を減らしたい、そんな人でも安心して食べに行けます。

店舗の方の細やかな気遣いが他にもたくさんある極中華蕎麦ひろた、是非一度食べに行ってみてはいかがでしょうか。



一方、極中華蕎麦ひろたと言えこれ!というところチャ飯ですが、**生卵とカウンターの山椒をかけて食べると脂身の重さを吹き飛ばしてくれるようなさわやかさ**があり、黒烏龍茶で流し込むとさっぱりします。そうしてさっぱりしても、またさらにとろちゃをかき込みたくなる、そんなおいしさです。

左上にある海苔は、街フェス期間中に極中華蕎麦ひろたさんでは味玉または黒烏龍茶サービス!という特典を忘れ、味玉付き黒烏龍茶付きのセットを頼んだところ、店主さんのご厚意で代わりにサービスしていただいたものです。