山形大学の学生さんと「はい!やまがたでした!」の情報発信連携事業です

街フェス 2022
＼参加店、取材してきました！／

ラーメン渓流 山形駅前店

取材日時

11/7(月)　18：20～19：10

スパイシーな味噌ラーメンを食べてきた

お店の看板メニューである「味噌ラーメン(1100円)」を注文した。
ラーメンが到着してすぐに目を引くのは、レンゲにたっぷりと盛られた赤い辛味噌である。しかしまずは辛味噌を溶かさずにそのままスープを飲んでみる。なるほど、ライトな味わいでいくらでも飲めそうだ。
次にたっぷりと盛られた野菜を口に運ぶ。野菜はシャキシャキ感がしっかり残っており、野菜の甘味も感じられる。もやし、筍、キャベツ、きくらげ等、具沢山なところもうれしい。

野菜の奥底に眠っている麺を引っ張り出してすする。中太の麺はツルツルもちもちで、口の中にスルっと吸い込まれていく。ここで主役の辛味噌をスープに少し溶かしてみる。マイルドだったスープにキレのあるスパイシーさが現れ、さらにコクも増した。辛味噌を少しずつ溶かして、徐々に刺激的な味わいに変化していく様を楽しむのも良いだろう。麺、野菜、スープのボリュームはかなりのものだが、食べ飽きることなく完食。
ごちそうさまでした。

オススメ POINT

辛味噌がレンゲに盛られているため、辛味噌を好きなタイミングで好きな量だけ溶かして、スープを自分好みの味にすることができる点は大きな魅力だといえる。辛さを自分で調節できるため、辛いものが得意ではない方も安心して食べることができるだろう。また野菜がたっぷり盛られている点もおすすめしたい。

ラーメンが到着した時点で見えている野菜もかなりの量だが、それは氷山の一角に過ぎない。野菜の山に箸を入れてみると、スープにしっかり浸かった具沢山の野菜がこれでもかというほど出てくる。野菜だけでも十分お腹を満たすことができそうだ。また、駅の目の前という好立地にあることもうれしい。電車やバスで出かける前の腹ごしらえに、県外から友達が遊びに来た際のランチに、という利用もできるだろう。

CHECK!!

街フェス開催期間中（11/18-27）は
麺類１杯ご注文の方、**チャーシュー２枚サービス！！**