



台湾ラーメン 幸龍

住所/北区大野町4-15-1  
TEL/052-915-4191  
営業時間/18:00~0:00  
※金曜・土曜は~翌1:00  
定休日/月曜

[店舗情報]



辛さだけではなく  
肉の旨みもしっかりと感じる  
至極の一杯



台湾ラーメン 740円(税込)  
ニンニクチャーハン 700円(税込)

## 台湾ラーメン

なごやめしのルーツを探る

千種区今池にある台湾料理店『味仙』が発祥。71年頃、台湾出身の店主が台湾ではポピュラーな「台仔麵」を辛口アレンジして、賄いとして作ったのがはじまりです。それを常連客から頼まれて出すことになり、台湾人が作ったから「台湾ラーメン」と、店主は軽い気持ちで名付けました。常連客のみぞ知る裏メニューでしたが、80年代後半に起った激辛ブームで台湾ラーメンは表舞台に立つことになりました。市内の中華料理店やラーメン店もこぞって出品し、万博開催の05年には名古屋めしの一つとなりました。

中川区高畑の『麵屋はなび』が「台湾ませそば」を開発したのを皮切りに、ピリ辛の台湾ミンチを使った焼きそばやカレーなども生まれました。一度食べたら忘れない台湾ラーメンの美味しさは料理のジャンルを越えて人々に愛されているのです。

名古屋市北区

## 台湾ラーメン 幸龍

# 和食出身の先代から 受け継いだ味は、 丁寧な仕込みがカギ



二代目店主の岩間良真さん

## 数

ある名古屋めしの中でも、台湾ラーメンほど気軽に食べられるものはありません。何しろ、市内にある中華料理店の大半で出しているのですから。お店の数が多いがゆえに、ただ単に辛いだけの台湾ラーメンに出くわすこともあります。ひよっとしたら、台湾ラーメンはそういうものだと思ってしまう方も多いかもれません。

今回紹介する北区大野町にある『台湾ラーメン 幸龍』は、数多くの台湾ラーメンを食べ歩いた中で私がいちばん美味しいと思った店です。

まず、ベースとなるスープの美味しさが明らかに群を抜いています。スープに使うのは豚骨のみ。濁らないように弱火でじっくりと煮込んで旨みを抽出しています。タレに使用する醤油も他の材料と合わせる前に煮立たせて、角をとっているというこだわり。やはり、特筆すべきは、台湾ミンチの美味しさでしょう。挽き肉とニンニク、唐辛子を炒めてから醤油などを加えて煮込んであるので、香ばしさと旨みが見事に引き出されています。このように手間暇かけて仕込むのは、創業当時から変わっていないそうです。

「先代である私の父は、もともと和食の料理人でした。醤油タレだけでも8〜9種類を仕込んで、メニューごとに使い分けていました。14年前に店を継ぐことになり、先代の味を継承しつつ、新たな挑戦もしていこうと思いましたが、二代目店主の岩間良真さん。

台湾ラーメンと併せて注文したいのが、炒めて甘みを引き出したニンニクが入った「ニンニクチャーハン」。ラーメンとチャーハンを交互に食べるのがポイントで、美味しさの足し算ではなく、掛け算になるのです。

### 筆者Profile



フードライター&カメラマン 永谷 正樹

名古屋の食をテーマに、雑誌やネットメディアなどの取材・撮影を担当。

なごやめしにまつわる講演やテレビ出演も多数。

ブログ「永谷正樹のなごやめし生活」<http://nagoya-meshi.hateblo.jp/>を毎日更新中。

