

焦がしの技が創り出す  
独創的なスープの味わい

博多豚骨ラーメン「一風堂」を展開する力の源カンパニーが、昨年末に京都にオープンしたのが、中華麵酒家 京都 五行<sup>®</sup>。その名のとおり、おいしいお酒と肴を楽しむんだ後に、シメとして独特の中華麵が味わえることで人気を博している。

おすすめは、焦がしの中華麵。一杯分ずつのスープを、炎を立ち上げながら焦がしてつくる。

その炎はまさに圧巻だ。大きな中華鍋をちんちんに熱し、ラードを入れて温め、醤油(または味噌)を入れる。このときは、もう鍋に火が入っているが、適度に焦がしたところにスープを注ぐと、一気に火柱のような炎が立ち上がる。

とはいっても、これは決してパフオーマンズではない。高温の油の中に醤油や味噌が入ると、パチパチと撥ね上がり、それがコンロの火を拾って、自然に鍋に火が入る。炎が出ないのはまだ温度が低いからで、撥ね上がるくらいは高温でないと良い味にならないそうだ。

この「焦がし」のスープが、ゆで上がった麵に注がれる。独特の黒いスープに顔を近づけると、香ばしい匂いが漂う。スープは熱々で、最初は舌が火傷しそうだ。

この「焦がし」は、中華鍋で熱した油の香ばしきによるもの。だから「ケ」のあるスー

## 中華鍋に立ち上がる炎が創る 新しい味との出会い

「火」のある暮らしの現場から

中華麵酒家 京都 五行

ナビゲーター  
(株)力の源カンパニー  
平田 正志  
Masashi Hirata



人気の焦がし醤油麵、スープの旨味に加えて、焦げた風味も香しい。温かい麵に、熱いスープがからんで、最後まで温かいまま食べられると好評

中華麵には、焦がし味噌麵、焦がし醤油麵、塩麵、つけ麵の四種類あり、昼は、それぞれが「御膳」として出される



内部は、町家の構造を活かしながら、ガラスの仕切りを各所に組み込み、木を多用したシックな空間



2階には座敷とテーブル席があり、町家ならではの意匠が随所に活かされている

「火」のある暮らしの現在



京都五行の奥にある土蔵は、離れバ  
ー「蔵」として利用されている



モルガンお雪さんゆかりの品もディス  
プレイされている暖炉の部屋

ブに苦味はない。麺もコシがある独特の食  
感で、ラーメン通が多いと言われる京都で  
も、独創的なおいしさだと好評だ。

考案者は、「一風堂」の河原成美社長。焦  
がし味は、醤油煎餅の焦げ味や味噌焦が  
しの味を麺に生かせないかと追求したもの  
だという。おいしさの基本は、この焦がし  
の技だ。そのとき強い火力をどう使うのか。  
その試行錯誤の中で鍋に炎が上がった。

料理を創り出す火が真ん中であって、そ  
の火を調整する人がいる。火をちゃんとコ  
ントロールすることでおいしいものができる  
というのが信念のひとつ。そんな温かさ  
が漂う店に多くの人が集まり、人はおいし  
いものを食べて笑顔になる。

(文責・CEL編集部)

CEL



焦がしスープをつくる平田さん。頭の上まで立ち上がる炎を制御する手際は堂に入ったもの

中華 麵 酒家 京都 五行

〒604-8121  
京都市中京区柳馬場通蛸薬師下ル  
十文字町452番地  
TEL:075-254-5567  
11:30~15:00 17:00~翌0:00 無休

お店の場所は京の台所「錦市場」のすぐ近く、四条通  
から柳馬場通を北に、錦通を抜けた先にある



ナビゲーターの平田正志さん



店舗は、明治時代に米国の大富豪と国際結婚した  
モルガンお雪さんの旧宅を改修したもの