独創的なスープの味わい焦がしの技が創り出す

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

な炎が立ち上がる。 ころにスープを注ぐと、一気に火柱のよう う鍋に火が入っているが、適度に焦がしたと 油(または味噌)を入れる。 このときは、も ちんちんに熱し、ラードを入れて温め、 ずつのスープを、炎を立ち上がらせながら おすすめは「焦がし」の中華麺。 その炎はまさに圧巻だ。大きな中華鍋を

中華鍋に立ち上がる炎が創る 新しい味との出会い

とはいっても、これは決してパフォーマン

「火」のある暮らしの現場から

ばしさによるもの。 だがらコクのあるスト

この「焦がし」は、中華鍋で熱した油の香

で、最初は舌が火傷しそうだ

つけると、香ばしい匂いが漂う。 スープは熱々

麺に注がれる。独特の黒いスープに顔を近

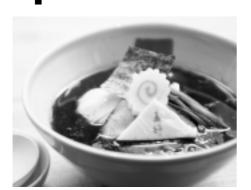
この「焦がし」のスープが、ゆで上がった

らないそうだ。

ね上がるくらいの高温でないと良い味にな 炎が出ないのはまだ温度が低いからで、撥 コンロの火を拾って、自然に鍋に火が入る。 が入ると、パチパチと撥ね上がり、それが スではない。 高温の油の中に醤油や味噌

中華麺酒家 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



人気の焦がし醤油麺、スープの旨味に加えて、焦げた風味 も香しい。温かい麺に、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

中華麺には、焦がし味噌麺、 焦がし醤油麺、塩麺、つけ麺 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

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

だという。おいしさの基本は、この焦がし

その試行錯誤の中で鍋に炎が上がった。 の技だ。そのとき強い火力をどう使うのか。

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

考案者は、「一風堂」の河原成美社長。

も、独創的なおいしさだと好評だ。

感で、ラーメン通が多いと言われる京都で

プに苦味はない。

麺もコシがある独特の食

(文責·CEL編集室)

人はおいし



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

中華麺酒家 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