

おつり・返却

ただいまの金額

お金を入れてください

硬貨

500 100 50 10

紙幣 1000



ラーメン ¥900
ramen

ラーメン大盛 ¥1,050
ramen (large)

ほたてご飯 ¥350
北海道産ほたて使用
scallop rice

トッピング マキシマム 玉子 ¥150
egg

トッピング がごめ昆布 ¥150
kombu

トッピング 焼豚 増し ¥350
egg

トッピング メンマ 増し ¥200
menma

限定ビール 富良野ビンテージ ¥500
beer

ビール サッポロクラシック ¥500
beer

ガラナ ¥250
garnani



お席はご案内するまで、
待合席でお待ちください。
テーブルのご用意、拭き掃除後にご案内します。

領収書 receipt

おつり・返却 change

券取出口

コアツ

コアツ

コアツ

函館ラーメンとは

その昔、北海道函館は、横浜・長崎と並んで国際貿易港として栄え、外国の食文化をいち早く取り入れた街でした。

西洋料理はもちろんのこと、中国料理も早くから根付いた土地です。

なかでも早くから庶民に親しまれ、今も愛されている食べ物のひとつがラーメンです。

古くからの開港地であった函館には、集積する昆布などの海産物の買い付けに、多数の華僑が訪れ、当時の函館の人が彼らを「広東さん」と呼称していたことから、江南出身の華僑が多く、函館ラーメンの特徴からも、ルーツは広東系の塩味の湯麺であることが推測されます。

当時を知る人の話では、「ラーメンと言えば、まっすぐな細麺と、澄んだ色をしたあっさりしたスープだった。客は皆、丼を両手で持ち上げて最後までスープを飲み干していた」ということです。

私も函館で生まれ育ちましたが、小さい頃からラーメン屋さんで「ラーメンください」と注文をすると塩ラーメンが出てきました。

トッピングの定番は、チャーシュー・メンマ・ネギ・お麩です。

このようなオールドスタイルの函館ラーメンを食べていただきたく、日々奮闘しております。



井中 カチ鍋焼 ミンラーメン ラーメン
華 レーヤー焼 そ ラーメン
物飯 スン うど んば 正進

函館のラーメンは、デフォルトが塩味

麺

北海道小麦きたほなみ 100%の自家製麺です

開店以来、長年お世話になりました地元函館の老舗製麺所出口製麺から自家製麺に変わりました。

ラーメンの研究を続ける中で、数年前から自分で麺も作ってみたいという目標が

でき、出口製麺さんで勉強させて頂きながら、準備を進めてまいりました。小麦の風味を最大限に活かし、塩ラーメンスープとの相性を考えた、函館ラーメンの特徴・製法を受け継いだ麺を使って、更に美味しい一杯にできるよう、今後も日々精進したいと思います。



麩 (ふ)

当店のお麩は地元函館で多く使われる棒麩で、健康食品です。

特徴は、

- ・たんぱく質を大変多く含んでいます。
- ・消化吸収に大変優れています。
- ・ミネラル「亜鉛」を多く含んでいます。
- ・「グルタミン酸」なども含んでいます。



ラーメンにお麩がのっているのも函館ラーメンの特徴です。

道南産真昆布

当店のラーメンは、動物系のスープに数種類の乾物からとった出汁を使用しております。その中で特にご紹介したいのが昆布です。

当店では、昆布の最上級品である「道南産真昆布」を使用しております。

真昆布は、函館を中心とする道南地方で多く採れ、出汁は澄んでおり、甘味のある上品な味わいが特徴です。

古くから徳川幕府や皇室に献納していたことから、献上昆布と称された絶品です。函館市郊外の自然豊かな南茅部川汲（かっくみ）町の生産者である福島さんの昆布を使用しております。



船酔いしている私と昆布漁師の福島さん

お米

当店で使用しているお米は、北海道岩見沢産の「おぼろづき」です。

北海道でも近年品種改良などの成果もあり、大変美味しいお米の銘柄が増えており、日本最大規模の米どころとなりつつあります。

「おぼろづき」は、ほのか甘味と独特の風味があり、食味官能試験では新潟コシヒカリに匹敵する評価を獲得し、試験栽培段階の販売では幻のお米と話題になりました。

北海道産高級ブランド米の先駆けとなった銘柄ですが、作付面積が少ない関係からか、なかなか市場には出回らないお米です。

エコファーマー認定の米農家さんから直接送っていただいております。



ホタテの名産地、北海道

ホタテご飯には、函館近郊鹿部町の「噴火湾産ホタテ」を使用しております。周囲を駒ヶ岳や有珠山などの火山に囲まれている噴火湾口。

安定した海水温と山々から流れ込む豊富な栄養によって良質な帆立が育つ名産地です。

穏やかな海でのびのびと育った噴火湾のホタテは、グリコーゲンの量が多く甘くて濃厚な味の特徴です。

当店の「ホタテご飯」は、

岩見沢のおぼろづき、猿払の干し貝柱、噴火湾のホタテ、南茅部の真昆布、北海道の良質な食材満載の炊き込みご飯です。



スープには、北海道の最北端「猿払産の干し貝柱」を使用しております。

猿払産のホタテは、冬の北オホーツク海の流氷と共にやって来た大量のプランクトンを食べて育つため、栄養が行き渡った、独特の甘みのある質の良いホタテになります。

また、国内をはじめフランスや香港などの高級料理店のシェフもわざわざ猿払産を指定して買い付けるそうです。

帆立貝にはアミノ酸、グルタミン酸、タウリンなどの旨味成分が豊富に含まれております。

生のホタテも美味しいですが、ホタテは干すことによって旨味成分と薬効がパワーアップします。

