

CLOSE-UP

黒部商工会議所
会員事業所紹介コーナー

麺と和と、

富山の魅力を全国へ 新進気鋭のお店をご紹介！
様々な業種とのコラボ実現を模索中です！



店構え 店前と隣接地で
約12台駐車可能

昆布水つけ麺 贅
四十物昆布さんから仕入れた
昆布が味の決め手！

店内レイアウト

カウンター9席
4人席の小上がり2卓



店主の澤田さん
会話の端々から「経営」を意識
されていることがうかがえます。



店舗情報

住 所：黒部市田家新698-1
営業時間：11：00～14：30（月曜定休）
電話番号：050-3550-8108
H P：https://mentowato.com

創業経緯

店主の澤田さんは、創業前に理学療法士として怪我や病気で身体に支障がでている患者さんに対し、日常生活へ戻れるよう支援をしてきました。

元々、趣味で食べた料理を分析して自作するほど「食」への関心は高くラーメンを作ることもありましたが、患者さんの一人から「塩ラーメンを2杯食べて脳梗塞になった（因果関係は不明）」という話を受けたことや、多くの患者さんと接するなかで「医食同源」の大切さに改めて気づき、食での支援を考え始めたそうです。

多くの人にとってラーメンは身近な存在でありながら「ラーメン＝健康に悪い」というイメージがあり、それを払拭する「和食＝健康に良い」を掛け合わせた「ラーメン×和」をコンセプトに1年かけて研究を重ねラーメンや和食と親和性が高く、かつ全国一の消費量で健康に良い「昆布」をベースにしたラーメンを開発。

令和3年8月に創業後、基礎疾患を持っている方も含め、多くの人が気兼ねなくラーメンを楽しめる店を富山県から全国へ発信しています。

店名に込められた思い

「麺と和と、」の「、」には続きが入る余地を作っていて、飲食に限らず「麺と和と、『〇〇』」といったように業種問わずコラボしていき、様々な可能性に挑戦したい思いが詰まっているのだそうです。

共同開発やコラボ等で興味のある方は、当所でお取次ぎもしますので気軽にお問い合わせください。