

がんばる
皆さんを応援!

めん処 まるぜん



▲当店の看板メニュー「くすしそば」1,000円・税込(かけくすしそばは800円)

自家製、手作りを基本に

昭和8年の創業以来、戦時中の一時を除いて80年以上にわたって営業を続けています。

「裁判所や検察庁に近い立地もあった昭和までは出前中心でした。高校卒

ています。3代目代表の窪田憲修さんにお店の取り組みについて伺いました。

めん処まるぜんは、富山市中心部の千石町通り商店街にある老舗そば店です。創業以来、自家製めん、自家製だし、手作りを基本とし、手間暇を惜しまない作業で多彩なメニューを提供。生薬を活用して作られた「くすしそば」も県内外に広く知られています。

生薬入りの「くすしそば」

当店の代名詞といえる「くすしそば」は先代の正さんが発案しました。

「昭和58年ごろから生薬を練り込んだめんの試作を始めました。当時の富山医科薬科大学の協力も得ながら、約百種類もの生薬を使って試行錯誤を繰り返し、独特のにおいや味、ゆでた際の変色などの難点を克服。約4年の歳月をかけて、製品化につなげました」ナルコユリの根のほか、バラの実、クズなどの生薬を配合。生薬にありがちな薬臭さや苦味が無い薬膳そばは、次第に知名度が広がりました。

「富山市が推進する『富山やくぜんの認定』に加え、SNSの影響もあり、県外のお客様



▲薬箱をイメージした通販セット。写真のものは、生くすしそば3袋(6人前、つゆ、紙風船付き)2,484円 税込・送料別

も増えました」店頭でのお土産用、通信での販売にも力を入れています。

コロナ禍での工夫

新型コロナウイルス感染症拡大の影響で大きな打撃を受けました。

「宴会件数が約8分の1になるなど売り上げが大幅に減少しました。一時はテイクアウトのみの営業も試みましたが、店内で出来立てを食べたいという大多数のお客様の言葉にお応えして、席数を約半分に減らし、時間も短縮するなどして営業を再開しました」

昨年には富山商工会議所の支援を受けて採択された、国の「小規模事業者持続化補助金」を活用し、感染予防策の一環として、店内の換気を強化するため厨房とホールの換気扇を効果の高いものに一新するなど、店の改装を進めました。

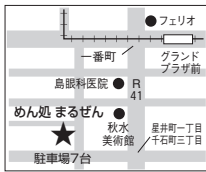
キャラクターを考案中

3年前に昭和当時の「富山ブラック」中華そばを再現した「だいき」がメニューに加わり、評判となりました。

「当店を継ぐ前に勤めていた『大喜』時代の常連さんの要望を受けて、当時の食材や調味料を使ってできるかぎり踏襲しました。往年の味を懐かしむお客様の注文が増えています」

伝統を受け継ぐばかりでなく、新しい試みにも積極的で、現在、店のキャラクターを考案中だそう。

めん処 まるぜん



富山市千石町1-5-5 ☎076-421-6932
営業時間 11:30~15:00(LO 14:45)
(全席禁煙) (昼のみ井もののテイクアウトあり)
18:00~21:00(LO 20:30)
定休日 日曜日
<https://www.maruzen944.com/>
(通販:<https://shop.maruzen944.com/>)



▲あの頃の味を忠実に再現した中華そば「だいき」並800円・税込(大は1,000円、特大は1,200円)

「子どもたちにも親しんでもらえることを願ってアイデアを練っています。老若男女問わず、だれでも気軽に入れる、家庭的で温かい雰囲気のお店であり続けたいと思います」常に目標を持ち、やりがいを持って頑張っている「めん処まるぜん」を当所はこれからも応援していきます!