

がんばる
皆さんを応援!

麺王

麺王は、富山市石金にあるラーメン店です。「豚骨醤油」を筆頭に提供するラーメンは、秘伝のスープと噛み応えのある麺に支えられた安定の美味しさ。ほろほろの自家製チャーシューをはじめ、トッピングやサイドメニューも充実し、店内は女性や家族連れも来店しやすい雰囲気です。ラーメン通はもちろん、幅広い年齢層の人が楽しめます。お客様には笑顔、ラーメンには厳しいこだわりを持って腕を振る店主の杉谷定則さんにお話を伺いました。

脱サラしてラーメン店開業

杉谷さんは小矢部市出身で、麺王開店前は南砺市の建設会社に勤めていました。ラーメンが好きで仕事帰りや休日に食べ歩いているうちに、「自分の好きな味のラーメンを作ってみたい」という思いが高じて、ラーメンの道へ進みました。

「37歳で退社して1年後に開店すると決めて金沢市内の人気店で修業。店長経験を経て、2011（平成23）年12月にオープンしました。近隣に同業の競合店が点在する立地でしたが、味には自信もあり、商売の好機にもつながると考えて店を構えました」

当初から子どもからお年寄りまで幅広い客層を意識して、店内にはカウ

ター、テーブル、上り席をゆったりとした間隔で備えました。いすやテーブルはシックなブラウンで統一することで、女性1人でも気軽に来店できる雰囲気をつくりました。

10時間煮込んだ秘伝スープ

ラーメンの生命線ともいえるスープは、数種類の豚骨と鶏ガラ、香味野菜などを加えて10時間以上掛けて煮込み、濃厚でありながらまろやかな味わいが特徴です。麺は締りのある伸びが遅い真空麺を使用しています。

「弾力のある真空麺にスープがしつかりと絡み、コク深い味わいを心行く



▲圧倒的な人気を誇る看板メニューの「豚骨醤油ラーメン（並）」900円。写真のものにはトッピングの煮卵（130円）入り

まで堪能できます。国産豚バラ肉を使ったチャーシューも10時間以上煮込み、とろけるような柔らかさに仕上げています」

ラーメンは一番人気の「豚骨醤油」のほか、豚骨スープに特製の塩ダレを加えた「塩とんこつ」、魚介の旨みを効かせてあっさりとした「和風」や「京風」を揃え、季節限定メニューも展開。煮玉子や海苔などのトッピングやご飯もの、餃子などのサイドメニューも豊富です。

「ラーメンは注文時にスープの濃さ、麺の硬さ、油の量を選べるようにしました。テーブル上の酢やショウガ、ニンニク、豆板醤といった薬味をお好みで加えて、味の変化も楽しんでいただけます」

お客様の声が頑張る力に

同業のラーメン店だけでなく、他の飲食店を含めて競争が激しくなるなか、飽きの来ない美味しさを守りながら、期間限定ラーメンなどのメニューの開発にも注力。安定した経営を続けてきました。

「お客様の声が一番のモチベーションです。『徐々に美味しいラーメンを食べた』などの言葉が嬉しくて、次また頑張ろうという気持ちになります」

富山商工会議所の支援を受けて採択された各種補助金事業も活用して、外観や店内の設備の導入に充ててきました。新型コロナ禍の厳しい時期には、

冷凍庫の購入に役立てて、自宅調理用のメニューなどを提供して乗り切りました。

愛され続ける店を目指す

開店から13年目を迎えた杉谷さんは「ラーメン店の経営は継続が難しいと言われるなかで、10年を超えて飽きられることなく、多くの方に食べ続けていただけて、開店してよかったという喜びが大きいです。これから人手不足という課題もありますが、看板代わりにはディスプレイしたトラックをキッチンカーに変えて、全国のイベントに出店するという夢も、いつかかなえてみたいです」と笑顔を見せます。

この地に足をつけて感謝の気持ちを忘れずに、愛され続ける店づくりを目指す「麺王」を当所はこれからも応援していきます！

麺王



駐車場15台

住所 富山市石金1-13-16
営業時間 11:30~14:30
17:30~21:00
定休日 火曜、月・水曜夜
☎ 076-407-0880



Instagram