



麺や まろみ
関 直人
SEKI NAOTO

1984年 柏崎市出身
2016年 麺やまろみ オープン
2020年 麺やまろみ 市内岩上に移転オープン

鶏をじっくりと炊き出した透き通る清湯スープに小麦の香る細ストレート麺。低温で柔らかく仕上げたチャーシューに細切りされたメンマ、ネギは輪切りと白髪ネギ。3種類の塩と昆布出汁の塩ダレを効かせたコクのあるまろやかなスープに揚げネギの香ばしさが加わり繊細且つ丁寧な作られた一杯。麺や まろみといえぱやはり「鶏しお」、そして鶏を強火で炊き出しうまみを凝縮させた白湯スープの「鶏しおばいたん」、焼きトマトがトッピングされた「maromiそと」など鶏にこだわる個性的なメニューが並ぶ。

オープンは4年前。駅南にあった店を今年3月に市内岩上へ移転。駐車スペースも増え、カウンター席や小上がり席など店内も広くなり、家族連れもゆったりできる居心地のよいスペースだ。

店主の関直人さんは柏崎出身。今も変わらず洋服が好きという関さんはアパレルの仕事からの転身。東京で仕事していた頃からラーメンの食べ歩きが趣味になり様々な店に通った。ラーメンの味はもとより、関さんが注目していたのは店の雰囲気やライティング、内装、家具、働いている人たちの立ち居振る舞い等々、

いつも店の隅々まで観察していたという。新潟に戻ってからラーメン店を巡るのは変わらず、ついには飲食の道に進むことを決め、関さんは休業のために柏崎市内のラーメン店で働いた。

食べ歩きをしていた頃から味の再現をしてみたいと頻繁にラーメンを作ってはスープや麺の味を確かめていたが、仕事として本格的に携わるのは初めて。その店では「スープや麺の作り方はもちろん材料の刻み方、掃除の仕方から接客、ホールの回し方までいろいろなことを教えてもらいました」と懐かしそうに感謝の言葉を口にする。その後は、友人の新店オープンを積極的に手伝いながら、さらにその2年後の独立に向けて歩を進め、麺やまろみをオープンさせた。

1年後、念願だった自家製麺がようやく完成。歯切れのよいストレートの細麺と中力粉を使ったコシのある中太麺にたどり着き、スープも鶏スープにサバ出汁をきかせた「鶏サバしょうゆ」や「極みみそ」「つけ麺」「担々麺」などを定番メニューに据えた。さらに月替わりの限定麺でオリジナル性を追求。その数も70種類を超えるまでになった。

今回のコロナ禍で消毒や換気、間仕切りを施して席の間隔を広く取り、時短営業やテイクアウト等様々な工夫を行ってきた。「意識が変わりましたね」という関さん。だが、下を向いてばかりはいられない。「毎日同じように丁寧に作ったものをお客様にきちんと提供していくのは大事なところ。ブレないよう一日一日をしっかりとやっていきたい」と前を向く。



お問い合わせ

麺や まろみ
柏崎市岩上7-30
営業 10時30分～14時30分
17時～21時
休 火曜

