



# 新宿 手打ちうどんの「三国一」

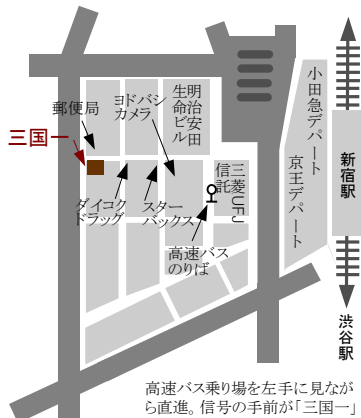


和風サラダうどん。サラダの下は冷たいだし汁につかった、しこしこの手打ち麺が覗く。

三国一のうどんは、ほとんどが「手打ちうどん」である。くどくど説明する必要はないが種類は階層化され、とても多い。上の写真はカツカレーうどん、すきやきうどん、マーボ茄子うどんである。では、讃岐うどん、味噌煮込みうどんはあるか？ある。では、ほうとううどんや、けんちんうどんは？ある。たいがいの郷土名物うどんはあるのだ。さらに、丼物、蕎麦類も用意されている。その他の小鉢類として、サラダ、和の惣菜、刺身、焼き物、揚げ物、お漬物と大型居酒屋店と勘違いする程メニューが揃っている。何故こんなに種類が用意できるのか不思議だが、四季を通じて客が絶えない理由は、このあたりにあるようだ。もちろん、客の来店動機は喉ごしの良い「手打ちうどん」にある。夏は、冷味うどんを好む客も多いが、パワフルな若者には、味噌カツうどんや肉うどんもある。さすがに、にしん蕎麦はないだろうと思えば、京名物としてちゃんとある。まさに麺類のいいとこ取りのお店なのだ。東京は全国から人が集まってくる。郷土の味を懐かしがる客のれんをくぐることになる。

それにしても暑い日が続くと食欲もなく、「これが食べたいというもの」もない、そんな胃腸の弱ったあなたに、名物「サラダうどん」はどうだろう。サラダを食べる感覚で、しこしこ麺が暴れながら喉を通過すると、喉ごしの刺激が食欲を思い出し、胃腸も活性化する。すっきりとすぐに元気を取り戻すのだ。この「サラダうどん」にも、和風サラダ、ハーブチキンサラダ、ほうれん草サラダ、トマトサラダ、コーンサラダ、ツナサラダ、豆腐サラダのうどんと、7種も用意されている。客が1度のれんをくぐると、絶対にビジネスチャンス逃がさないのだ。

関西出身のうどん好きの人は、1度試してみたい。その食材の再現性というか、麺のこしや、だしのとり方にある麺類の本道だけではなく、新たな麺メニューに日夜挑戦している「三国一」の姿勢だ。うどんNo.1を目指すお店には、新しい発見があるかもしれない。



高速バス乗り場を左手に見ながら直進。信号の手前が「三国一」

