

# 太ちぢれ麺の 北海道産の 壺源

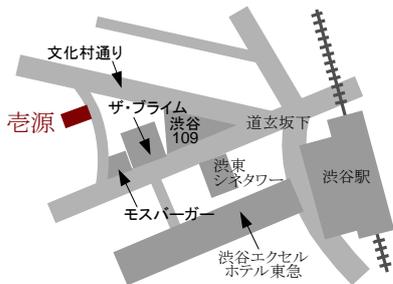


本格北海道ラーメン店「壺源」。店内は広大な大地の中に建つログハウスを思わせる作りで、北海道からそのまま移転してきたと言われても違和感はない。まるで、北海道庁出展の観光店舗を連想させる。

次から次へと、独自性を打ち出す創作ラーメンで客を呼ぶ店が多い中、「壺源」は変わらぬこだわりで、伝統を継承し洗練された美味しさを提供し続けている。「コタン」(=商品名)は、やや硬めの太ちぢれ麺で、食感は北海道ならではのもの、加えて、蝦夷をイメージする独特ピリ辛味噌のスープ。北海道の豊かな土地で育まれた、彫りの深い絶妙な旨みと辛味で、食する全ての人を魅了する。辛味好きなら、誰が虜になっても納得できる美味しさ。



□メニューとして、味噌ラーメン、醤油ラーメン、塩ラーメン、塩バター・ラーメン、カムイ・ラーメン、コタン・ラーメンなどがある。



□こちらはコタン・ラーメン。橙色のスープが特徴。麺は硬めだが、その触感が美味しさを際立たせている。もちろん、カムイ・ラーメン、味噌ラーメンも美味しい。

●店舗案内  
場所: 渋谷区道玄坂2-25-15  
電話番号: 03-3463-0155  
営業日: 年中無休  
営業時間: 平日 11:00~翌1:30  
日曜日 11:00~翌6:00