

俺の担々・アルバム④

4杯目「麻沙羅・広島」

訪問日：2021年11月

紹介者：広島銀行/ 吉崎さん、古屋さん

うえーい田中's Point: 麵食後の残り汁にご飯を混ぜてめるのが流儀。汁混ぜご飯は見た目はグロいが、味は最高。正直、当方にとっては、麵がなくても、このごはんモノだけで逝ける気がした。

店内 : カウンター&テーブル。さほど広くはないが十分なスペース。見た通りウツディな感じ。



汁なし担々麺、発祥の地、広島。

数ある有名店に交じり、地元の汁なし担々麺系の各種ランキングでも上位に食い込むという店。

チェーン展開をしていない貴重さも嬉しい。

恥ずかしながら、ウエイ田中にとって、初の汁なし担々麺の体験であった。感動の美味さ。

というか、他の有名どころの汁なし担々麺の味を知らないなので、汁なし麺の比較はできない。

ただただ、美味しい。



いつも思うのだが、有名店での特売機。もっと、初心者に分かりやすくメニュー配置をしていただけるとありがたいですね。たいてい、探している目当てのボタンが見つからない。時間がかかると行列の時に後ろの客に気を使い、焦りまくり、不本意なチョイスをしてしまうことも。。今回は古屋さんが華麗に、ほい、ほい、ほーい。チョイスは全てお任せ。





麺待ちの図。

今回オーダーはチーズがトッピングされていて、よりマイルドに。辛さが苦手な人もおいしく頂けます。麺の提供には少々時間を要します。

あぶりチーズのバーナーでのアプリ音がゴォーツと心地よい音を店内に響かせてます。

眠気を誘う、あぶり音。麺待ちのひと時。古屋さん、手持無沙汰のピース。

麺、来ました。

第一印象は、なんじゃこりゃ。

同じく汁なしの油そばでさえ、ラーメン用の器に入ってくるが、これは。。

しかし食べてびっくり。



実は、吉崎さんは本日、ここ麻沙羅は初めて。



味は吉崎さんからも OK をいただきました。



形状は限りなく吐瀉物に近い。
しかし、味最高！ほんと、うまいです。



<了>