

こだわりの『らあ麺』でミシュランの
「星」を獲得！ラーメン界のイチロー
森住 康二
Morizumi Yasuji

- ◆ラーメン職人で、世界初のミシュラン「星」獲得
- ◆国内外で多数のラーメン店舗や商品をプロデュース
- ◆「テレビチャンピオン」新行列店ラーメン職人選手権優勝
- ◆真摯な姿勢と外見がイチロー似



1967年東京都出身。調理師専門学校卒業後、ホテルで10年間フランス料理を担当。独立資金を貯めるため、外車の営業などを経て、某ラーメンチェーンのスーパーバイザーになった際、魅力を感じ、ラーメン職人へ転身。

1996年、29歳で荒川区に「柳麺ちゃんぶ屋」開業。立地ゆえに苦労したが、「ラーメンはドライブをしてまで食べに行くもの。ならば場所は関係ない」と味の研究を重ね、開業3年目に、口コミで1日500人もの集客数を数えた。2001年、文京区護国寺に移転、製麺場を併設した。

2002年、人気番組「テレビチャンピオン」新行列店ラーメン職人選手権で優勝。

2005年、ロサンジェルスの店舗をプロデュース。2006年2月、ラーメンの地位をあげることを目指し、「柳麺(ラーメン)」文化を追求した新店舗「MIST」を東京・表参道ヒルズ内にオープン。(2011年1月に休業。6月再開予定。)

2010年1月、「MIST」を香港にもオープン。

同年12月、「ミシュランガイド香港・マカオ」にて「星」獲得。香港で誰もが知る店となった。

2011年1月、四ツ谷三丁目に新業態「あぶらそば」の店舗「CHABUYA Zutto Branch」開業。多店舗展開を行ながら、「CHABUTON」等のラーメンチェーンやコンビニ商品などのプロデュースも行う。

【ぜひ取材をご検討ください】

・らあ麺職人の新店舗開発や海外進出に密着
取材のお問い合わせは、ホワイトナイト(株) 久保まで TEL: 03-5414-2831
・小麦栽培や地鶏育成、製麺工場などの取材

【『らあ麺』は世界に誇る日本料理！ 『ちゃんぶ屋』から『世界のイチロー』へ】

森住シェフの会社名・店舗名にもなっている『ちゃんぶ屋』とは、料理人の世界で『いい加減な仕事をする者』という意味。フランス料理修業時代に森住シェフが先輩達から最初に付けられた思いがけない呼び名でした。しかし、その後、ラーメン作りにおいては、とことんこだわり抜き、手抜きを一切する事のない職人のような真摯な姿勢と外見から「ラーメン界のイチロー」と呼ばれています。森住シェフが作るラーメンは、ひらがなと漢字で「らあ麺」と表記し、「世界に誇る日本料理」という意味を込め、世界に発信しています。

【世界初ラーメン店でミシュランの「星」獲得】

29歳の時、「世界で最も有名なガイドブック、ミシュランに掲載されるようなラーメン屋を作るから、どうかラーメンをバカにしないでください」と両親に話した森住シェフ。その後、2005年にプロデュースしたロサンジェルスの店舗「CHABUYA TOKYO NOODLE BAR」が「ミシュランガイドL.A」に掲載されました。その後、「次なる目標は『星』獲得」として、2010年1月香港に出店した「MIST」が、同年12月「ミシュランガイド香港・マカオ2011」に掲載され、ラーメン店で世界初の「星」を獲得しました。



©MICHELIN 2010



香港「MIST」の外観と内観。
カップルで特別な記念日にも利用できるようにと、オシャレにした。

【こだわり抜いたのは味だけでなく】

森住シェフがこだわるのは、北海道・長野・宮城の3種類をブレンドし、自家製麺機でつくる麺、鶏の育成からプロデュースし何十時間もかけて作り上げるスープなど、味に対してだけでなく、食器や内装、従業員の接客マナー、誕生日利用の時のサプライズ演出など、店舗全体にこだわりました。メニューでは、3000円台、5000円台で展開する「MIST」のコース料理は、ラーメン界でも新しいものとして注目を浴びました。



“スーパー野菜 スピリリナ”を練り込んだ緑色の麺



スープがなく、かき油や白ごま油で麺をあえる「あぶらそば」

【新ジャンルへの挑戦「健康ベジラーメン」に「あぶらそば】

「健康的なカラダに良いラーメン」として食材に徹底的にこだわる森住シェフ。中でも、カラダにいい植物「スピリリナ」を使用した“野菜系”ベジタブルラーメンは、乾麺で開発し、「CHABUTON」などの店舗で使用するほか、家庭用のものも開発。

また、2011年に開発した「あぶらそば」は、スープがない「汁なしラーメン」。麺をあえている「あぶら」には仕掛けがあり、あぶらにカルシウムを加えることで生まれる「第6番目の旨味」と呼ばれる新しい味覚の追究と、カラダに良いあぶらの提唱に挑戦します。