



「紫峰の滴」を使った生醤油ラーメンを手にする店主の竹内信夫さん＝土浦市蓮河原新町

地元醤油で新メニュー

土浦ラーメン 味わいさっぱり

土浦市蓮河原新町のラーメン店「土浦ラーメン」が、江戸時代創業の柴沼醤油醸造会社（同市虫掛）の生醤油（なましょうゆ）「紫峰の滴（しずく）」を使って開発した新メニュー「生醤油ラーメン」が評判だ。



柴沼醤油醸造「紫峰の滴」

昔ながらの木桶で仕込んでいる紫峰の滴の香りとコクを生かし、豚骨と牛骨に魚介の風味を合わせ、さっぱりとした味わいに仕上げた。麺にのせる卵も同社の「特醸醤油」で味付けされ、卵黄にまでしょうゆの味がしみ込

んでいる。

店主の竹内信夫さん（55）は「地元の商品を使うことで地域の活性化につながり、土浦の名物ラーメンになれば」と話した。

開発のきっかけは、

同社の社員が来店した際、しょうゆの話になり、紫峰の滴を紹介したことだという。さっそく調理してみる

と、これまで提供していたしょうゆラーメンとは香りが違い、しょうゆ本来の自然の味が楽しめる、1カ月後には「生醤油ラーメン」として新メニューに加えられる。

提供後は、次第に口コミで広がり注文数が多くなっているという。土浦は昔、しょうゆで栄えたまちで年配客には「懐かしい味だ」と親しまれているという。

営業時間は平日午前11時から午後3時、午後5時から同10時。土日祝日は午前11時から午後10時。無休。税込み800円。
（谷島英里子）
◆問い合わせは土浦ラーメン（電話029・827・1401）。