Oliver

オリバー

Vol.05

東京都板橋区
ラーメン慶次郎 本店

看板メニュー

どろソースやにんにく、秘伝のスパイスをじっくり煮込んだ
どろそば

あぶら、肉、チーズといった濃厚な
無料トッピング

進化する「どろそば」とオリバーソースのハーモニー

板橋本町は環七中心にラーメンフリーク達に話題のお店が点在しています。平成22年創業の「ラーメン慶次郎 本店」は、こってり派に愛されるボリューム感が魅力のお店です。店主の伊藤さんの開発した「どろそば」は改良に改良を重ねたオリジナルの一杯です。ソースだれを創作するにあたって様々なソースを時間を要して吟味、結果オリバーソースのどろソースに辿り着きました。どろソースと香味野菜等々と秘伝のスパイスをブレンドした「どろそば」はラーメンというジャンルを超えた新感覚のスーパーフード！！

「4ℓのソースだれを創作するために国産にんにくを2.5kg使っています。その他牛骨、香味野菜等々含めトータル6kgの固体を4日間かけてじっくり煮込んでいきます。」と淡々と語っていただいた伊藤店主。

試行錯誤で日々味を変え、進化させていくことをテーマに、伊藤店主の渾身の一杯があります。

ラーメン慶次郎 本店
住所：東京都板橋区本町14-14
電話：080-1172-4585
営業時間：
[月・水・木・日・祝]
11:30～15:00 17:00～23:00
[金]11:30～15:00 18:00～24:00
[土]11:30～15:00 18:00～23:00
定休日：火曜日、第二・第四水曜、年末年始