

GAMADASHIMON

益城の
がまだしもん!

—vol.13—

むらかみせいいちろう

村上誠一郎さん

ふうき
(富喜製麺所)

益城で究める麺作り

直営ラーメン店を始めた製麺所の3代目

広崎の秋津川沿いに工場を構える有限会社富喜製麺所。創業50年を超える製麺所です。熊本地震後は約3カ月間、工場の稼働を停止しましたが、町商工会からの提案で、平成28年10月から約1年間、テクノ仮設団地内の「益城テクノ笑店街7」でとんこつラーメンを提供していました。その経験を生かし、令和3年7月、製麺所敷地内に直営のラーメン店「富喜製麺研究所」をオープンしたのが、同製麺所3代目の村上誠一郎さんです。

「コロナ禍で麺を卸していた飲食店などの休業が相次ぎ、御先の方から『製麺所直営のラーメン店をして見たら?』と提案を受け、倉庫として使っていたプレハブを改装し、お店を始めました」。

麺もスープも妥協なし こだわりの一杯

直営店で提供しているのは、つけそばと中華そばの2種類。

下段写真左から／
麺の並びが美しい
つけそば／店舗前
に設置されている
自動販売機。県内
6カ所に設置され
ています／長さや
太さにこだわって
いる麺

野菜・鶏がら・ゲンコツ(鶏肉の膝軟骨)ベースのスープは、製麺所工場内で週2回、各300人分を約8時間かけて炊きます。麺は、北海道産と熊本県産の小麦をブレンド。食感・のどごし・香りを追求して作っています。「かんで喉を通るまでの余韻が違います」と語る村上さんの趣味は、ラーメンの食べ歩き。県内外のお店を巡り、たくさんのラーメンを食べて研究しています。そして毎週木曜日を研究発表会とし、普段のメニューにはない限定の一杯を提供しています。

そうしたこだわりの一杯は、地元の人や飲食店で働く人たちからも人気で、オープンから1年以上たった現在も、開店前から行列ができるほど。8月中旬には熊本市下通に麺の食べ比べができる姉妹店、秋ごろには惣領のBOX P A R K マシキリ内に新たな店舗を構える予定です。

「もっといろんな麺を食べてもらいたい」。村上さんの研究は続きます。



お店の情報は、
インスタをチェック。

