出張で楽しみたいおひとり様グルメ（第39回）

浅草橋で本場の「平壌冷麺」を食す

2019.07.26



浅草橋はアクセサリーパーツの問屋街があることで知られています。種類が豊富で安いハンドメード材料を求めていつも多くの人が訪れています。今回は、その浅草橋で夏の“暑さ・疲労・食欲不振”の3つを解消するランチを紹介しましょう。

活気あふれる店は、駅からすぐ



SUNMOON（サンムーン）浅草橋店はビルの2階にあり、「焼肉・平壌冷麺」の看板が目印

「SUNMOON（サンムーン）浅草橋店」は、JR総武線「浅草橋駅」東口、都営浅草線「浅草橋駅」A3番出口から徒歩約1分にある焼き肉と平壌冷麺のお店です。

わざわざ遠方から来る常連客もいるこの店の名物は、なんといっても平壌冷麺。ランチ客の約8割が平壌冷麺を注文するといいます。

思い返せば昨年、北朝鮮と韓国の両国間で行われた南北首脳会談がありました。そこで振る舞われたことから話題となっ

た平壌冷麺。当時、この店にもTV取材が殺到したそうです。しかし、常連さんや近隣のお客さまを大切にしたいという思いから、TV取材はすべて断ったとスタッフは胸を張ります。


UNMOON浅草橋店 店内

開店は11時半、ランチを待ちかねた客ですぐにあふれます。8人まで入ることができる個室が2つあり、開店と同時ならランチミーティングにも使えそう。人気店故にランチタイムの予約はできないので、早めに訪れるか、人波が落ち着く13時半過ぎの来店がオススメです。

食が進む、つるモチ冷麺は、平壌仕込みの味



スープは黄金色、人気の「冷麺セットランチ」(1080円)

紹介するランチはボリューム満点、看板メニューの「冷麺セットランチ」(1080円／ミニピビンパ、サラダ、漬物付き)です。メインの冷麺は、北朝鮮・平壌にある「高麗ホテル」直伝の水冷麺(ムルレンミョン)とのこと。日本の冷麺の多くが、でんぷんを使って作られているのに対し、平壌冷麺はそば粉を混ぜ合わせているのが特徴。この店では、雑味のない白いそば粉を使っているので見た目にも涼やかです。



キムチ、温泉玉卵、りんごなどで高く盛られた飾り付けが高麗ホテル直伝。100円追加で大盛りに変更も可

冷麺の辛味は、ノーマル、小辛、中辛、大辛、特辛の5段階から選べ、かなりの辛党まで好みに応じて幅広く楽しめます。メニューを見ると、中辛のメニューには「あなどってはいけません」とあり、大辛には「汗が止まりません」、特辛に至っては「ぶっ飛びます」とあるので気になって、「大辛や特辛は、小辛基準でかなり辛いですか？」と調理スタッフに聞いて見ました。「すごーく辛いですよ。当店の辛さは他店より辛いので、初めての人は少し抑えめがオススメです」と教えてくれました。

そこで今回は、初めての人向けという「小辛」をオーダー。キムチと唐辛子ダレの辛さが舌に届いた後にピリリピリリと広がりますが、麺とスープの程よいアクセントになっていてバランスよく食べ進めることができます。



冷麺のお供のビビンパも一役

こちらの自家製麺は、注文と同時に作ってくれるため、常に打ちたて。つるつるモチモチで、喉越しも爽やかです。牛、豚、鶏、野菜を丸2日かけて煮込んでいるという澄んだスープは、きめ細やかでうま味もたっぷり。本場の平壌冷麺を日本人の口に合わせてアレンジしているそうで、なるほど、麺とスープをすする手が止まらなくなります。セットのビビンパもこれまたうまい！甘辛でコクがあり、スープとの相性が抜群です。

夏の食欲増進や疲労回復に、辛い食べ物は良いといわれますが、好みの辛さで食べる冷麺は、「暑さ・疲労・食欲不振」を払拭する「冷たくて辛くてうまい」、まさに3拍子そろった、夏バテ防止ランチといえるでしょう。

ガッツリランチなら、安くてうまい焼き肉がオススメ！… 続きを読む