

Slow Food Fast

ラーメンジャンキーを自ら名乗り、
小さな店内で麺から全て手作り。
地域密着、ローカル&スローなラーメン店！

大学時代に映画「Tampopo」を見て憧れ、実際に日本に住んで一番はまった「ラーメン」という料理。NYでシェフとして活躍した経験を持ってしても、スープに麺とトッピングだけのラーメン一杯は、想像していたよりもずっと難しく、奥深い料理だった。こだわるのは、ラーメンの中に存在する全ての材料のバランス。中でも一番追究するのは麺。麺造りのアートは、何よりも自分を夢中にさせる。小さな店内でいちから手作りし、技術の精進に励む。「ガイジンがやってるラーメン屋」として興味を持ってもらうのは悪くない。でも一番は、そんな人たちがいつの間にか「アイバンの」ラーメンに惹かれて来店するようになった時。それが、自分のラーメンへの愛が、本当に伝わったときなんだと思う。

たった一杯のラーメン、食べるのには十数分もかからない。そんな短い間でも、お客様には最高の味と時間を体験して欲しい！「アイバンの」ラーメンが、そんな幸せをいつも提供出来るように、情熱を持って作り続けます！

Slow Food Fast

A self proclaimed ramenjunkie. A little quite shop on the outside, on the inside a hive of activity- noodles and all made in-house. A local slow food ramen shop- the anchor of the neighborhood.

Fascinated with ramen ever since seeing the film "Tampopo" as a college student, I came to Japan excited to try my first bowl of ramen- it didn't disappoint. Having worked in some of New York's finest restaurants, I came to ramen with an expectation that it couldn't be all that difficult. Things couldn't be further from the truth. Ramen looks like a simple bowl of soup with noodles and some toppings, but it is much more complex than that. Finding the right balance between all the ingredients is the key to a great bowl of ramen. I have become intrigued with the craft of noodle making and it has become the centerpiece of my shop. When I opened my first shop, I was determined to make a great bowl of ramen, with first rate sourced ingredients that my customers would understand and love. At first many customers came to see what gaijin ramen tasted like. But with great pride and satisfaction I have turned the corner and people come to my shop and say "this shop is famous for great ramen, and by the way, did you know the owner is gaijin?!!"

It takes just a little over ten minutes to eat a bowl of ramen. I want to be able to offer my customers the greatest possible taste and dining experience in that short dining time. I will use my passion for ramen to keep on serving up that kind of happiness with a bowl of "Ivan's ramen".



アイバン オーキン

1963年5月14日生まれ
「アイバンラーメン」店主

■プロフィール

コロラド大学生時代、ラーメンの虜になり、日本に在住。アメリカへ戻り、The Culinary Institute of America NY卒業後、有名店で働くが、ラーメンを求めて再来日。2007年、東京・世田谷に「アイバンラーメン」、2010年に2店舗目

Ivan Orkin

Born 14 May 1963
The owner/chef of Ivan Ramen

Profile:

A 1993 graduate of The Culinary Institute of America. Trained in Mesa Grill and Andre Soltner's Restaurant Lutece. Opened Ivan Ramen in Tokyo in 2007, which was voted one of the best new ramen shops of 2007, and opened Ivan Ramen Plus in 2010. Ivan Ramen has continued to be rated one of the top ramen shops in Tokyo.



スパイシーレッドチリまぜ麺

Spicy red chilli maze men



アイバンラーメン

東京都世田谷区南烏山 3-24-7
電話 03-6750-5540
<http://www.ivanramen.com>

Ivan Ramen
3-24-7 Minamikarasuyama Setagaya-ku
Tokyo
Tel. +81-3-6750-5540