

Made in Japan のらあ麺

たかがラーメン。されどラーメン。
 丼一杯の中に表現される、技術と料理性。
 「ラーメン」というジャンルの新しい時代を創りたい。

丼一杯のラーメン。これ以上無くシンプルな料理に思われるが、その一杯は、何種もの食材が高次元で絡み合って作られる味のつぼだ。スープの火加減、麺の水加減は、その日の気候に合わせて変える。特に難しいのは製麺。温度と湿度によって材料である小麦の温度も調整し、加水率も変え、その数値をデータとして記録、分析している。こんな日々の細かな作業で、その日のスープと最高にバランスの良い、CHABUYAの麺が可能になる。CHABUYAは、フレンチシェフを目指していた見習いの頃、私につけられたあだ名。不器用という意味だ。「悔しさをばねに修業に励み、初めて褒められたのが、まかないのラーメンだった。ラーメンも、フレンチのコースも、料理として「うまい！」と評価されるときの喜びは同じ。ラーメンという料理の隠れた難しさや複雑さを、自分の技術で魅力とした瞬間が、CHABUYAのスタートだった。

ロマンと喜びと秘めた可能性。そんな「色気のある」ラーメンを作り続けたいと願っています。ラーメンというジャンルを飛び越えた新たな麺文化を提案し、ラーメンを一つのスープ料理として昇華させ、次世代のラーメン道を引っ張っていきます。

Made in Japan Ramen

It's just ramen. But it's ramen.
 Skill and culinary art expressed in one bowl.
 I want to create the next generation of ramen.

One bowl of ramen. You might think there is no simpler dish. But that one bowl is a crucible of flavor, intertwining countless ingredients elevated to a higher plane. The temperature of the soup and the moisture in the noodles have to be adjusted depending on the weather each day. The biggest challenge is noodle-making, with temperature and humidity determining the temperature of the flour and amount of water. I record and analyze this data, making it possible to produce CHABUYA noodles in perfect balance with that day's soup. "Chabuya" was my nickname when I was an apprentice to become a French chef. It means clumsy. I used my anger as a springboard and worked tirelessly. The very first time I was praised was when I made ramen for my co-workers. The joy you get from being told your food is delicious is the same whether it is ramen or a French course. In that moment, when with my own skills I turned the hidden difficulty and complexity of ramen in to an appealing dish, CHABUYA was born.

Romance, pleasure, hidden potential. I want to make "sexy" ramen. I am proposing a new noodle culture which surpasses the ramen genre. I plan to sublimate my passion in to making ramen a whole new soup cuisine, and draw the road map for the next generation of ramen.



森住 康二

1967年2月8日生まれ
 CHABUYA 店主

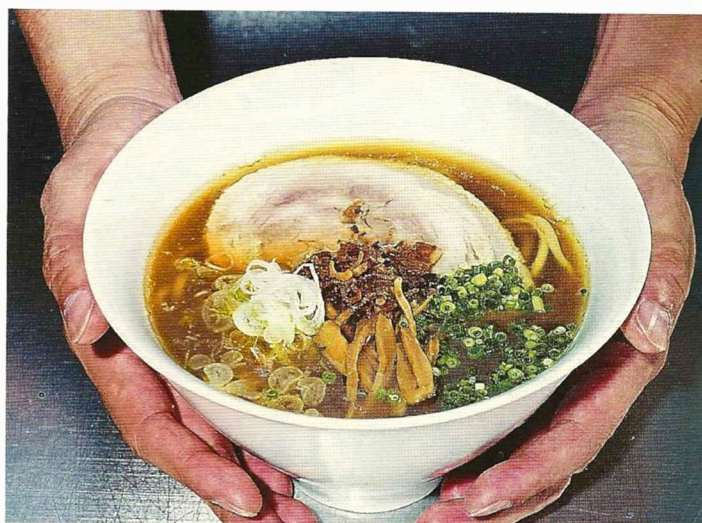
■プロフィール
 フレンチ・レストランで10年コックを務めた後、ラーメンの世界へ。1996年、29歳で独立して東京・荒川に「CHABUYA」開店。2001年、現在の文京区音羽に移転。

ラーメン
 CHABUYA
 森住 康二

Yasuji Morizumi

Born 8 February 1967
 The chef-owner of CHABUYA

Profile:
 After worked as a chef at a French restaurant for 10 years, started his career as a ramen chef. At age 29, opened Ryumen CHABUYA in Arakawa, Tokyo. Relocated the shop in Bunkyo-ku Otowa, Tokyo in 2001.



正油らあ麺

Shoyu ramen



CHABUYA

東京都文京区音羽 1-17-16 中銀音羽マン
 ション 1F
 電話 03-3945-3791
<http://www.chabuya.com>

CHABUYA
 1-17-16 Otowa Bunkyo-ku Tokyo
 +81-3-3945-3791