

クマのモナカが乗った“ときめく”ラーメンが誕生 大阪・都島のラーメン店「オコメノカミサマ」からカカオ味のラーメン ～4月20日から提供開始。女性経営者が、女子目線で4年かけて企画・開発～

スープと麺にお米を使うラーメン店「オコメノカミサマ」（大阪市都島区都島本通3-22-6）は4月20日（水）、『ちょこクマからの贈り物ラーメン』（1,000円）の提供を始めます。カカオを麺に練り込んだ、見た目とおいしさのギャップを感じられるユニークなメニューです。



■ 構想4年、試作回数100回以上。“味噌”と“カカオ”が驚くほどマッチするラーメンが完成

『ちょこクマからの贈り物ラーメン』（1,000円）はあっさりとした味噌スープと、カカオを練り込んだ香り高い麺が特徴のラーメンです。同ラーメンは、店主の大端が「バレンタインにふさわしいラーメン」を目指し、開発し始めたのがきっかけです。2018年からバレンタインに試験的に提供を始めると、見た目や味のギャップが話題を呼び「1年通して提供してほしい」という声を多くいただきました。通年で提供するに耐えようクオリティー確保のため、試作を繰り返すこと100回超。4年の歳月をかけてようやく完成に至りました。

麺にカカオを練り込む割合や、スープとのバランス調整に大変苦労しましたが味はお墨付きです。カカオ色の麺と乳白色のスープとのギャップや、ラーメンに乗る可愛らしいクマさんのモナカなど「見ても美味しい」ラーメンに仕上げました。別添えで提供する、季節の野菜をオイルで炊き込んだチョコレートアヒージョをかけて、味噌とカカオのマリアージュをお楽しみください。

■ 「オコメノカミサマ」店舗概要

住 所：大阪市都島区都島本通3-22-6
電話番号：06-6923-7924
営業時間：ランチ＝11時～15時、ディナー＝17時30分～20時
席 数：テーブル＝1席、カウンター＝10席
定休日：なし

■ 「オコメノカミサマ」について

店主の大端絵里香は舞台女優やアイドルとして活動し、その後ラーメン店を開業。病気のため閉店するものの、入院中に食べたお粥をヒントに「ラーメンに応用できないか」と製品化に着手。試行錯誤を繰り返して完成させ、2018年に「オコメノカミサマ」をオープンしました。女性でも入りやすい空間作りを目指し、スタッフは全員女性。白を基調としたカフェのような店内も好評です。

麺やスープに使うお米は地元・寝屋川のものを使い、地域の活性化にも取り組んでいます。トロっとした見た目とは裏腹に、あと味がスッキリしているのが特徴です。今後もラーメンを通して、お米の魅力を発信していけたらと考えております。



店主・大端

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

オコメノカミサマ 担当：大端 TEL：090-5895-5955 E-mail:ohata.erika@icloud.com