

★ ★ ★
Made in Kushima
逸品ストーリー

みんなのふるさとの味「野菜ラーメン」 マルチョンラーメン



店主の仁田日出男さんが昔からの変わらない味を守っています。

エビやイカなどの海鮮と串間産の野菜をたっぷり使った『野菜ラーメン』。やさしいとんこつスープが自家製ちぢれ麺と絶妙に絡み合う、人気のラーメンです。

「マルチョンとは、ここ(ちゃん)から人の輪を広げていこうという意味なんです」と話してくれたのは仁田チズルさん。今年で創業63年を迎え、長い間串間で愛されているラーメン屋さんです。

そのこだわりはすべて手作りというところにあります。麺は自家製麺、餃子の具材はもちろんのこと、皮まで手作りです。その他にもカレーラーメンのカレー、みそラーメンの味噌も自家製にこだわっています。

「商売の秘訣はお客さまを大事にすること。うちは『いらっやいませ』も『ありがとうございました』も元氣いっぱいですよ」と笑うチズルさん。小さい子どもからお年寄りまで、幅広い年齢の方が来店され、ほとんどの方が「おいしかった!」と言って帰っていきます。最近では県外の客だけでなく、外国人の客も増えてきているとか。串間のふるさとの味が世界へと広がっています。

のれんをくぐると、どこか懐かしい気分になれるマルチョンラーメン。みんなの笑顔はこれからも続きます。