

プチボワお勧め

レストラン

大好きなラーメンをついインスタントで用意していませんか？プロが作る熱々のスープに入ったラーメンを食して、日本を思い出し、明日の活力にしましょう。近年は、ベルギー人もラーメンレストランを開店しています。

Sanga 山河

<https://sanganamur.be>

Rue Saint Loup 8, 5000 Namur

火18h~22h、水~日 12h~14h、18h~22h、月休

ナミュールにもラーメン専門店があるなんて、うれしいことです。それだけ、日本人以外にもラーメンは人気のメニューになっています。長い麺を箸を使って食べるのは難しいかもしれませんが、レストランをのぞいて、彼らがラーメンをどのように楽しんでいるのかを見てみました。



サービスをする人はヨーロッパの人たちですが、調理をしている人は日本人でした。和食はやっぱり日本人に作ってもらわないと本場の味にはならないですね。

店の雰囲気は日本風だけれど、スタッフは現地の人なので日本語は通じませんでした。しかし、メニューに説明があり、尋ねることもできるので、注文に問題はありませんでした。ラーメン以外にもうどん、そば、丼物や枝豆、餃子などのおつまみ系の物があります。

取材スタッフは、日本の麺類を食べてみたいというベルギー人の友だちと出かけてみました。ベジタリアン用の野菜と海藻たっぷりの冷やし中華(写真右上)、鶏肉塩ラーメン(写真右中)、天ぷらうどん(写真右下)と懐かしい飲料ラムネで、日本の雰囲気を味わい、友だちも大満足してくれました。食べにくい場合は、フォーク、スプーンを用意してくれます。日本人以外と一緒に食べても大丈夫ですね。



同系列の和食レストラン「OGAWA」もナミュールにあります(www.ogawa.be)。こちらでもシェフは日本人で、ブリュッセルに比べ、リーズナブルな値段で美味しい和食を提供しています。観光でナミュールに足を運んだら、立ち寄ってみてください。



Zuru Zuru Ramen

<https://zuruzuru-ramen.be>

Kortrijksesteenweg 110, 9000 Gent

火~木12h~14h、18h~21h、金・土12h~14h、18h~21h30

日・月休、予約不可

2018年の年末にオープンしたこのラーメン店のオーナーNick(ニック)さんは横浜の「国際ラーメンスクール」の「プロフェッショナルコース」(ラーメン屋育成ジムとされている)を修了しました。

店の表側はアントワープ市からの要請で変更できませんが、内装は日本好きの親族が描いた独特で印象的な壁画がわれわれを迎えてくれます。



近年Vegan(ヴィーガン)が多くなり、そんな方々のためにもラーメンを提供出来たらと、ラーメンをはじめサイドメニューも「Veganの餃子」など誰にでも注文できる豊富な内容になっています。トッピングも野菜や海藻がメインで、健康管理は

申し分ありません。麺は身体にも良いといわれる全粒粉を使用して、オーナーが「製麺機」を使って自ら作っています。少し濃い色の麺はコシがあり、オーナーの意気込みが感じられます。お茶にもこだわりがあり、3種類の砂時計(3分、4分、5分)が湯呑みと一緒に付いてきて、お茶の濃さを自分で選べるようになっています。

メニューはQRコードから見ることができ、注文は携帯電話から直接行います。支払いはテーブルでのカード決済か、レジでカードか現金での清算かを選べます。



毎年7月には、店を閉めて内装を直したりするそうです。次回レストランに出かけるのは8月以降になりますが、ぜひお勧めしたいラーメン店の一つです。観光がてら、足を運んでみてはいかがでしょうか。

