

'80~'90年代、深夜族をトリコにした  
元祖背脂チャッチャ系

懐かし〜い！

# 伝説のラーメン店『香月』が

## 六本木で復活



「昼時や夕飯時より、深夜が断然忙しかつた。朝まで大行列で、沿道にはお客さんが乗りつけてきたタクシィがズラリと並んでいましたね。一日2400杯売り上げたこともありましたよ」(創業者の穴見勝喜さん・上写真)

80~90年代の東京・恵比寿で、空が白み始めるころに深夜族たちが列をなした伝説のラーメン店「香月」。13年に一旦は店をたたんだが、アラフォー&アラフイフ世代からの熱烈なラブコールを受け、今年1月21日に六本木で復活した。



「醤油らーめん」850円

東京都港区六本木3-10-11  
☎03-6804-5822 ※11:00~翌8:00  
※1月は無休、2月は日曜(3月以降は未定)  
※地下鉄六本木駅から徒歩1分



借しまれつつ閉店した東武東上線。現在の六本木店も、この懐かしい雰囲気で



こちらも東武東上線の内装。当時は店の外はもちろん、店内にも注文待ちの客があふれかえっていた

六本木店の裏側には、創業者の「香月」のイメージが描かれている

煮込んだ豚の背脂をスープに浮かべてコクを出す、いわゆる「背脂チャッチャ系」の先駆け的存在だ。

「当時、鶏煮込みそばが名物の六本木『香月園』、ドラム缶スープ、一三五『麻布十番の屋台時代の「麻布ラーメン」など、現在も営業を続ける個性的な店がシノギを削っていました。そのなかにあつて、『香月』の存在感は際立っていた。現在、都内に約8000軒あるラーメン店のなかでも一日の売り上げが1000杯杯を超える店は、10軒に満たない。キャバ60席で一日2400杯というのは、とんでもない数字です。名だたる有名人も御用達でした」(クルメライター)

早速、本誌も突撃した。開店を祝う花輪をみると、「EXILE」のTAKAHIRO、プロレスラー・武蔵野司らの名前が。ネオン管を用いた独特な看板をはじめ、カウンターなどの内装も当時を完全に再現していて、期待が高まる。

オーダーしたのは、定番の「醤油らーめん」。クドそうな見た目とは裏腹に、スープは豚の甘みを感じさせつつも、あっさりとしていて、どこかホッとする味わいだ。新鮮な豚のゲンコツと鶏の胸肉

ラからとったタシは、過ぎ去った仕上げり。そこにザルで「チャッチャ」と背脂を振り入れる。シコシコとした食感の細麺、トロトロに煮込んだ豚バラ肉の特大大チャーシューも替と変わらぬ絶品で、睡をすすめる器がとまらない。

かつて常連がオーダー時に「三田チー」と言えば、「味濃いの、睡かため、背脂多め」で作ってくれたが、六本木店でもそのシステムを継承しているのが嬉しい。これほどまでに「名店再現」度が高いフケは、創業者の穴見さんが船発注にして別荘に立っているからだ。

「私はもともとタクシィ運転手で、お客さんに連れて行ってもらった屋台の味に感動して38歳の時にラーメン店を始めた。いわば運気。そのせいか、また味覚がたいいとかたくさんあります。現在の醤油、塩に加えて、今は味噌ラーメンも展開する予定です」(穴見さん)

深夜族を引寄せた今でも、リピーターしたくはの一杯がにじみにある。