

～ラーメン～

# あら焼鶏白湯 カシムラ 様



ご使用機器

**CSI3-G5**

(小型スチームコンベクション)

住所：〒105-0021

東京都港区東新橋 2-10-2

中銀新橋マンション 101

TEL：03-3434-5855

営業時間：平日

11:00～15:00

17:30～21:00

土曜日

11:00～15:00

定休日：日曜日、祝日

席数：11 席

あら焼鶏白湯そば



期間限定の

**下仁田葱と牡蠣の味噌麺。**

大ぶりの牡蠣がたっぷり！



店内は席の間隔が広い為  
ゆったりと食事が出来ます。



2014年6月に新橋駅から少し歩いたイタリア街の近辺にオープンした、あら焼鶏白湯カシムラ。

店名の通り焼いた魚のアラで出汁を取り、鶏白湯を合わせたスープの珍しいラーメン店であり、スープには強いこだわりを持っている。

「都内で鮮魚系スープのみを扱う店はまだ少ないですね。」と店長の櫃村様。スープの決め手となるアラは、毎朝築地市場から8種類程仕入れていると言う。「日によって魚の種類が違うので日々のスープの味が若干違います。大きな違いが出ないよう、必ず半分は鮪を使用しています。」とラーメン店では味わえない“日替わり”を楽しむことができ、常連さんを飽きさせない工夫をしている。

そんなスープの主役である、アラを焼くのが小型のスチコンだ。「以前は別の場所でアラを焼いて店まで運び、使用していたので、導入してから自分のペースで仕込みが出来るようになり作業性が良くなりました。中古で購入を考えていましたが価格が安かったのでコメットカトウのスチコンに決めました。」アラだけでなく、付け合せの味付け卵や温泉卵にも活用頂いている。いずれラーメン激戦区に出店したいという櫃村様。激戦区で勝ち抜いたあら焼鶏白湯カシムラに、行列が出来る光景が目につく。

本日のあら

銀目真  
マアジ  
イン  
かん  
全目  
金目  
真鯛

その日に使用しているアラの魚の種類が黒板に書かれています。