

第 11 章 室蘭カレーラーメン

和田奈津美

11.1 室蘭カレーラーメンとは

日本人の好きな食べ物ランキングの上位に入るラーメンとカレーを絶妙に合わせたものである。室蘭は、地域にある約 50 のラーメン店のうち、6 割のお店でカレーラーメンを提供している道内一のカレーラーメン王国である。30 年以上前からラーメン店のメニューにあり、店舗ごとにオリジナリティあるスープや具材を楽しむことができる。「カレーラーメンなら私はここが好き！」などお気に入りのお店がある人もいる。この美味しさを、札幌の「みそ」、函館の「しお」、旭川の「しょうゆ」に続く北海道第 4 の味として、全道、全国に発信しようと、ラーメン店による「室蘭カレーラーメンの会」も設立され、まちおこしに一役買っている。たかがラーメン、されどラーメン、是非ご賞味あれ。

11.2 味の大王

1965 年に創業し、北海道苫小牧市大町を振り出しに錦町、植苗と総本店を移した。当時からすでに北海道のラーメン文化は、札幌のみそ、旭川のしょうゆ、函館のしおが定番だった。特に勢いのあった札幌のみそラーメンのブームを背景に大王の看板メニューを模索していた初代店主・高橋一郎は、一般大衆に人気の高い「カレーライス」とラーメン美味しさを一つの味にできないかと考

図 11-1 エプロン装着中の三宅と内山



前川侑毅撮影

えた。一番心に残る物は何なのかという考えから、おふくろの味であるカレーライスが浮かんだそうだ。当時はごちそうのようだったカレーライスのあの香りや味は、人の心を惹きつけ忘れられない味になるかもしれない、そう思ったという。「カレーラーメン」の独特なコクととろみを出すには相当な苦勞をした。試食をしすぎて普段はカレーライスを食べられなかったそうだ。発売当時は、邪道だと言われ全く売れなかった。しかし、「カレーラーメン」を定着させようとメニューに上げ続けた。口コミで徐々に広がり、遠方からのお客も増え、苫小牧だけでなく道内一円に広がっていった。何もなかったあの時代に家族の絆を深めたカレーの味が、味の大王総本店「カレーラーメン」の原点だと初代店主・高橋一郎さんは語っている。

現店主の高橋浩一さんは、高校を卒業し飲食店に修行に出て、「味の大王の新しいお店を出店するから戻ってこい」と言われ、一大決心をして帰ってきた。植苗に店舗を移転してからは、大苦勞だった。一人のお客さんの電話が契機となり、テレビ放映により知名度が上がった。「カレーラーメン」は、時代に合わせて変化させているという。先代の作った味をベースに今の人の味覚に合わせてアレンジしている。「お客様に満足していただける味を追求していくつもりです。もちろん基本のベースは、頑なに守り続けますけどね」と語る。

11.3 室蘭カレーラーメンの会

2006 年 4 月 25 日、「室蘭カレーラーメンの会」設立総会が開かれた。出席した室蘭地方のラーメン店主ら 20 人がカレーラーメンでまちおこしを進める同会の趣旨に賛同し、今後の活動計画を決めた。発起人世話人会代表の小柳富資さん（味の大王室蘭本店）が「カレーラーメンによる食のまちおこしを全力で頑張ろう」とあいさつをした。来賓を代表して森田教義室蘭観光協会会長が「北海道を代表するラーメンとして全国に発信してほしい」と呼び掛けた。今後の活動計画として、ラーメンラリーの実施、シンボルマークの開発、室蘭カレーラーメンの日の制定などを決めた。

カレーラーメンの日は、「室蘭カレーラーメンの会」設立総会の日である 4 月 25 日となった。ロゴマークは、全道展会友の鈴木強さんの作品である。キャラクターの名前は、「めんばる君」である。

また、会では、「応援団麺ばーず」を募集している。会の活動の趣旨に賛同する賛助会員を募集し、年会費 1000 円、5 回食事をしてスタンプを集めると 1 回分が無料となる。

図 11-2 ロゴマーク「めんばる君」



出所：室蘭カレーラーメン公式ホームページ

表 11-1 室蘭・登別・伊達エリアにある室蘭カレーラーメンの会の加盟店一覧

所在地	店舗名
室蘭 IC 周辺	レストラン白鳥(室蘭ゴルフ倶楽部内)
絵鞆町	ファミリーレストラン 若鶴
	屋台村 えぞ一番
中央町	味の大王 室蘭本店
	味の大王 市役所前店
輪西町	蘭たん亭

東町	室蘭カレーラーメン じえんとる麺 弥生店
	中国料理 一龍
	ラーメンレストラン さっぽろっこ 東口店
日の出町	ラーメンタンポポ
	室蘭製麺
東室蘭駅周辺	ラーメンレストラン さっぽろっこ 西口店
	味の大王 支店 東室蘭西口店
中島町	味の大王 なかじま店
	とんこつラーメン じえんとる麺
	富士ラーメン
	中華料理 グリーンテーブル
	お食事処 味しん
宮の森町	ラーメンハウス 竹よし
高砂町	しぶき屋
	八丁平
	食事処 みゆき
香川町	ロジッ だんパラ
登別市若草町	つるつる屋
伊達市大町	カレーラーメン じえんとる麺 伊達店

室蘭カレーラーメン公式 HP より筆者作成

11.4 カレーラーメン PR 活動

図 11-3 さくらちゃん

11.4.1 室蘭カレーラーメンソング

作詞は室蘭市内の詩人で室蘭観光協会理事の光城健悦さんである。実際にカレーラーメンを食べて、作詞に取り組んだという。歌い出しは「カレーカレー」と「頭の中に残るように」（光城さん）とフレーズを繰り返しとなっている。「スープとめんとチャーシューが ドンブリのなか仲良しで」「ピリリと辛い」「ほんのり甘い」と見た目や味わいを表現した。マーチ調の作曲は、光城さんのかつての職場同僚の上原俊昭さんが担当した。歌うのは、苫小牧市在住のさく



出所：室蘭民報

らちゃん（7 歳）＝本名・船木さくら、苫小牧市沼ノ端小 2 年＝である。2 歳のころから歌い始め、室蘭や登別を中心に福祉施設やイベントなどの舞台上で活躍する“歌姫”だ。元気な歌いぶりで、さくらちゃんは「カレーラーメンが好きになった」とにっこりと笑顔で話す。

ちなみに、室蘭から全国へ広がり、新潟県三条市でもカレーラーメンソングが作られている。カレーラーメンの歌に合わせて体操が考案されて、PV として「三条カレーラーメン体操」が YouTube にアップロードされている。ぜひ一度聴いてみてほしい。

図 11-4 三条カレーラーメン体操



YouTube へリンク

11.4.2 カレーラーメンの携帯ストラップ

室蘭カレーラーメンの会（小柳富資会長）は、ミニチュアカレーラーメンの携帯電話ストラップの販売を始めた。約 2cm 幅の丼の中に、麺や具材、スープなどを細かに表現している。各店ごとにそれぞれの特徴が生かされている。同会では「カレーラーメンの PR につなげたい」と意気込んでいる。

カレーラーメンストラップを制作したのは、味の大王室蘭本店（室蘭市中央町）、じえんとる麺（同中島町）、味しん（同同）、蘭たん亭（同輪西町）、つるつる屋（登別市若草町）の 5 店舗である。ストラップ制作を担当したのは登別市在住の藤田文子さん（50）・友紀さん（24）親子である。

今年初めごろから粘土を使用したミニチュアフード制作に取り組んでいたが、9 月ごろ、同会から依頼を受け、カレーラーメンのミニチュア作りに挑戦した。現在は 5 店舗のミニチュアを制作しているが、注目すべき点は、各店によって具材が異なっていることである。例を挙げると、福神漬やウズラの卵など、各店独自の食材が忠実に表現されている。メンマやネギ、チャーシュー、ゴマなども茶色のカレースープの上にちゃんと載っている。「小さいくせに一人前の形をしていて、けなげというか、いじらしいほど」と、各店関係者は出来栄えに大満足の様子だ。各店のストラップは 1 個 580 円～700 円でそれぞれの店で販売されている。各店を食べ歩いてストラップを収集するファンの出現も期待できそうである。

図 11-5 カレーラーメンストラップ



出所：室蘭民報

11.5 室蘭カレーラーメン札幌へ進出

2011年12月5日、室蘭カレーラーメンの会の「じえんとる麺」（毛利達也代表取締役社長）が札幌市白石区に開店した。店長は、毛利社長の兄・一哉さんが務める。厨房と冷蔵庫が備わった中華料理店の空き店舗を活用した。広さは約50㎡でカウンター、テーブルなど18席である。

メニューは室蘭カレーラーメン（690円）のほかチーズカレーラーメン（790円）、つけ麺カレー味（740円）などカレーで3種類である。定番のみそ、塩、しょうゆもある。午前11時～午後5時までは好きなラーメンに200円追加してライスとギョーザ、サラダなどが付いたランチセットも用意している。定休日は月曜日で、営業時間は午前11時～午後3時と午後5時～午後10時である。年末は31日午後3時までである。年明け4日に再開する。

11.6 室蘭カレーラーメン全国へ

11.6.1 日本水産（ニッスイ）とカレーラーメン

2010年3月1日より、室蘭カレーラーメンの冷凍食品を「わが家の麺自慢」シリーズで全国販売を始めた。スープに7種類の香辛料をブレンドしており、室蘭カレーラーメンの特徴である「甘辛でとろみのあるスープ」を再現した。ニンジンやモヤシ、ニラなど野菜たっぷりの仕上がりになっている。1人前410g、参考小売価格は380円前後である。

図 11-6 ニッスイわが家の麺自慢
室蘭カレーラーメン



出所：室蘭民報

11.6.2 日清食品とカレーラーメン

2010年3月8日には、即席袋めん「日清北海道のラーメン屋さん」シリーズで「室蘭カレーラーメン」を全国で展開した。スパイス感と甘さのバランスを調整して、幅広い世代に好まれる味付けにし「誰もが楽しめる室蘭カレーラーメン」を考案した。室蘭カレーラーメンの特徴でもあるもっちりとした太ちぢれ麺を、100%北海道小麦で再現した。1ケース5食入りで希望小売価格は500円（税別）である。そして、2011年2月14日には、「日清 北海道のラーメン屋さん 室蘭カレーラーメン 5食パック」を道内限定でリニューアル発売した。「もっと室蘭品質」をテーマに具材にワカメ

図 11-7 日清食品 室蘭カレーラーメン



出所：室蘭民報

を入れ、より室蘭カレーラーメンらしいスパイス感を付けることで本場の味に近づけ、“ご当地ラーメン”をアピールした。また、同年3月14日から「日清 北の太麺堂々 室蘭カレーラーメン」を道内限定で新発売した。これは、同社の独自技術 3 層太ストレート製法を使って実現したこだわりの太麺を室蘭カレーラーメンらしい手もみ風の形状にした。とろみとスパイス感を加えたスープと具材にワカメやネギ、モヤシなどが入り、1食 170 円（税別）である。2012 年 1 月 23 日には、リニューアル発売され、麺の形状を太ちぢれ麺に変えたことでスープがより絡んで、さらにおいしくなったという。

11.6.3 サークルKサンクスとカレーラーメン

2010 年 4 月 6 日、コンビニエンスストア「サンクス」を通じて、電子レンジで加熱して食べられる「熱麺(あつめん)」シリーズから室蘭カレーラーメンを全道販売した。大きめのチャーシューとワカメ、モヤシがトッピングされており、特有のとろみも再現されている。価格は 398 円（税込）で 3 週間の期間限定での全道販売だった。室蘭・登別両市内のサンクス 10 店では、室蘭カレーラーメンの会の「紙エプロン」を商品購入者に提供した。

11.6.4 ローソンとカレーラーメン

コンビニエンスストア「ローソン」では、電子レンジで温めて食べられる「レンジカレーラーメン」が道内店舗で販売されている。味の大王室蘭本店店主小柳さんが監修しており、同店のカレーラーメンに近い味わいである。具材にチャーシューのほかキャベツやモヤシ、ニンジン、ワカメをトッピングしている。辛さの中でコクとうま味のある味わいに仕上がっており、「おいしいですよ」と店主のお墨付きで、価格は 420 円（税込）である。

11.7 新潟・燕三条カレー博にじえんとる麺“参戦”へ

室蘭カレーラーメンの会が燕三条カレー産業博 2012（9 月 29、30 日・新潟県三条市、同産業博実行委主催）に参加した。同会の副会長で室蘭、伊達、札幌で「じえんとる麺」を運営する毛利社長が現地入りした。第 1 回の記念すべきイベントは 2 日間で計 600 食の完売を目指した。新潟県燕市、三条市にはカレー皿や鍋などカレーに関する商品を製造、流通させてきた歴史的背景がある。カレーラーの購入金額が全国トップという県民性もあり、歴史や文化などを広めていくイベントとして実施したのである。三条市もご当地グルメとしてカレーラーメンを売り出しており、2 月下旬には同市の関係者が訪れた。同会会員らと意見交換、交流を図った。その後、同イベントへの出店依頼が同会に寄せられて、「じえんとる麺」の参加が決まった。毛利社長は「2 月に関係者が来た時に、カレーラーメンを食べてもらいました。三条市にはないタイプで、感動してくれたようです」と好感触を得ている。「一日の販売数は 300 食。両日とも売り切りたい」と意欲を見せている。

参照 HP

- ・ 室蘭市ホームページ
http://www.city.muroran.lg.jp/main/org6400/taberu_top.html
- ・ むろらんグルメ
http://www.muro-kanko.com/gourmet/curry_ramen.html
- ・ 室蘭カレーラーメン公式ホームページ
<http://www.muroran-curryramen.com/>
- ・ 味の大王ホームページ
<http://blog.livedoor.jp/dendousi/>
- ・ 室蘭民報
<http://www.muromin.mnw.jp/murominn-web/curryramen/currymokuji.htm>
- ・ YouTube
<http://www.youtube.com/watch?v=-eqPLoLjy2k>