

おすすめのお店紹介（第4回）  
～ラーメンおすすめのお店紹介（家系ラーメン）～

弁理士 美川公司

5 4月30日に発行された第24号に掲載頂いた記事に引き続き、「横浜発祥の家系ラーメン」のご紹介についてご依頼を頂きました。ついては、これまでと同様に、家族から集めた情報を含めてご紹介します。なお、以下でご紹介するお店を含めて、家系ラーメンについてはネット上でも広く紹介されてますので、そちらも参考として頂きつつ、以下を読んで頂けると有り難いです。更に、例によって、感想等はあくまで我家の「主観」ですの  
10 で、「ハズレ」とお感じでしたらご容赦ください。

横浜在住 美川公司

1. 家系ラーメンについて

15 その名称は皆さんご承知と思われる「家系ラーメン」は、後からご紹介する「吉村家」（1970年代創業）を発祥とするラーメンです。豚骨と鶏ガラを煮立てて乳化させた白濁の出汁に濃口の醤油ダレを合わせて豚骨醤油ベースのスープとし、それに鶏油と中太の中華麺を加え、具材はほうれん草等の青菜、チャーシュー、海苔を数枚載せるのが一般的です。通常は、「麺の固さ」、「味の濃さ（醤油だれの量）」及び「鶏油の量」をオーダー時に調整できます。僕は「少なめ（つまり鶏油少なめ）」のみを調整することが多いです。  
20 現状では、全国で2000店舗程度、横浜市内だけでは400店舗程度あるようです。  
<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%AE%B6%E7%B3%BB%E3%83%A9%E3%83%BC%E3%83%A1%E3%83%B3>

2. お店の紹介

25 ここからお店の紹介です。

(1) 吉村家

上記の通り、家系ラーメンの始祖のお店です。実は、行列に並ぶのがイヤな僕自身は一度も行ったことがないのですが、息子は何回か行っており、「やっぱり抜群にうまい」と言っております。息子は三年前から横浜を離れておりますが、帰省する度に通っているよ  
30 うです。一昨年、元のお店の近く（横浜駅西口から徒歩数分程度）に自社物件を建てたようですが、相変わらずの行列です。もし行かれるなら、昼食と夕食の間の時間帯を狙って行かれるのがよいでしょう。

<https://tabelog.com/kanagawa/A1401/A140102/14000059/>

35 (2) 寿々壺家

相鉄本線各駅停車で横浜駅から六駅目の上星川駅から徒歩10分程度の、国道16号沿いにあるお店です。ここは僕と妻も何回も行ったのですが、大変美味しいお店です。歩くと駅から多少時間がかかりますが、専用の駐車場が六台分ありますので、車で行くことも  
40 可能です。上記吉村家の「直系」と言われるお店で、ラーメンの内容やお好み指定が指定できることなどは同じです。吉村家ほどではないのですが、（雨の日でも）待ち行列はできませんので、お昼と夕方時間帯を外して行かれるのがよいと思います。以前は、並んでいる人に店員さんが一人一人好みを聞くパターンだったのですが、最近は事前の券売機式になりました。

<https://tabelog.com/kanagawa/A1401/A140302/14000063/>

45

(3) 光家

相鉄本線各駅停車で横浜駅から二駅目の西横浜駅から徒歩10分程度の場所にあります。「浜のアメ横」として有名な洪福寺松原商店街の、西横浜駅側（「洪福寺」交差点側）の出口近くにあるお店です。ここのお奨めは、少し湯通ししたキャベツをトッピングとして  
50 盛った「キャベツラーメン」です。他のトッピングとしてネギ等もありますが、僕はキャ

ベツが好きです。専用の駐車場はありませんが、上記松原商店街用の安い駐車場が利用可能です。以前は、カウンターに座ると有無を言わずゆで卵一個がサービスされたのですが、最近はなくなったようで、これも物価高騰の煽りかもしれません。なお、このお店はいわゆる「前金制」で現金のみ使えます。カード等は使えないので、ご注意ください。但し、味は抜群です！

<https://tabelog.com/kanagawa/A1401/A140301/14000397/>

#### (4) 中島家

東急東横線各駅停車で横浜駅から一駅目の反町駅から徒歩5分程度の場所にあります。以前は、上記光家の近くにあったのですが、火事で焼失し、その後現在の場所に移転しました。元々は和食の料理人だったマスター（少々無愛想です）がやられているお店です。ここのお奨めも、やはりキャベツラーメンです。但し、上記光家と比較すると少し味が濃いです。あと、チャーシューが大変美味しいです。

<https://tabelog.com/kanagawa/A1401/A140205/14064765/>

#### (5) 濱壺家

相鉄本線各駅停車で横浜駅から四駅目（快速で二駅目）の星川駅から徒歩5分程度（つまり僕の自宅至近の）国道16号線沿いにあります。上記吉村家の直系からは外れた、いわゆる傍系のお店で、「千家」というお店の姉妹店です。味はマイルド且つあっさりで、白ゴマが入っているのも特徴です。このお店のお奨めは、「ネギラーメン」と「野菜+青ネギラーメン」です。ネギラーメンは、細長く切った白ネギと辛味噌を和えたものがトッピングとして大量に山積みされています。「野菜+青ネギラーメン」は、（キャベツ+もやし）に青ネギが、こちら山積みされます。いずれも、麺まで辿り着くのに一苦勞です。

「野菜を食べろ」と家族に言われる年齢になると、ラーメンを食べることの言い訳に使えるラーメンです。こちらのお店は、券売機で食券を買う支払い方法です。

<https://tabelog.com/kanagawa/A1401/A140301/14001688/>

#### (6) その他系

家系ラーメンではありませんが、家族が時々お邪魔しているお店を紹介しておきます。

##### (A) つくめん桜の如く

相鉄本線各駅停車で横浜駅から三駅目の天王町駅からJR保土ヶ谷駅方面に徒歩2分程度の場所にあります。つけ麺が主体のお店です。僕自身は行ったことがないのですが、娘が美味しいと言っておりました。つけ麺以外に通常のラーメン（油そば）もあり、また月替わりで異なったメニューが出されるようです。カウンターだけでなく、奥にはテーブル席もあります。つけ麺がお好きな方は、是非行って見て下さい。

<http://www.tsukemen-sakuranogotoku.com/>

<https://tabelog.com/kanagawa/A1401/A140301/14050969/>

##### (B) 鯛塩そば灯花

家系ラーメンとは全く異なる、済んだスープの塩そばのお店です。豚骨ではなく、従って「こってり」でもありません。都内にも複数のお店があるようですが、一昨年辺りに横浜東口のそごう10階にできました。まさにあっさりとお食べられるラーメンで、鯛を使ったサイドメニューも豊富です。豚骨等のこってり系が苦手の方は、是非一度行って見て下さい。

[https://ramen-toka.com/tai\\_toka](https://ramen-toka.com/tai_toka)

<https://tabelog.com/kanagawa/A1401/A140101/14092915/>

以上、これまでと同様に、あくまで我家の独断と偏見で選んだお店です。横浜の海側に来られた折には、是非ご利用ください！

もし利用された場合は、「逆レポート」お願いします！！

以上