広島ラーメン ｜ 広島市中区

元祖広島とんこつ

松馬

手間をかけ、濃厚と爽やかさが共存



松馬ラーメン(690円)はクリーミーでコクがあるが、意外にスッキリ

鹿児島からトンコツ製法を持ち帰る

２０１３年、広島県内では約30軒のラーメン店が誕生した。以前に比べ、王道の広島ラーメン以外にも横浜家系や鶏白湯、二郎インスパイア系など、様々な方向に向かった1年であった。その中で、トンコツ系で特に名を馳せたのが『松馬』だ。

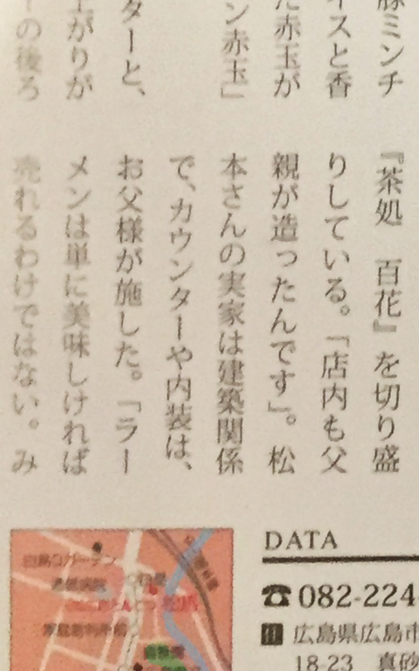
広電白島電停近くの県道37号線沿い。外観に「元祖広島とんこつ」の文字が映える。広島で「トンコツを掲げるのは珍しい」と思い伺えば、ご主人の松本良邦さんは、もともと知り合いだった鹿児島の有名店『麺屋剛』で修業を積み、地元の広島に戻って独立したそう。作り方や味は『剛』を踏襲しているようで、なるほど、だからトンコツなのかと納得。

屋号を冠した「松馬ラーメン」は、クリーミーという言葉がぴったりの仕上がりだ。確かに濃厚なのだが、意外にも、後味が爽やか。「3日くらいかかるんです」と松本さんが苦笑いする。トンコツスープを1番ダシ、2番ダシのように分けて取り、寝かせる手法。炊いて、濾して、炊いてを繰り返すため、まろやかでクリーミー、そしてコクのあるスープが完成するのだとか。非常に丸みのある、バランスのいいスープは、まさに時間と手間が濃縮されている。それと共に、通常のトンコツスープとはまた違った味わいが溶け込んでいる事に途中で気づく。それが、広島ならではの牡蠣などの食材。それが上手に下支えしているのだ。麺にもこだわりがあり、中太麺でしっかりとしたのど越し、それでいて、決して硬いだけではなく、小麦粉のよさが活き、もっちりとした食感も楽しめる。

メニューはこれだけではない。実は、一番人気は「松馬ラーメン黒玉」。前述の「松馬ラーメン黒玉」の上に「黒玉」と、白家製の炭で作った黒油がかかった一品。「黒玉」は黒豚ミンチに自家製の炭を練り込んだもので、徐々にスープに溶かせば、さらにコクが加わっていく。しっかりとしたスープには、このくらいインパクトのあるトッピングが一番合うのだろう。ほかにも黒豚ミンチに数種類のスパイスと香辛料を練り込んだ赤玉が乗る「松馬ラーメン赤玉」も人気だ。

店内はカウンターと、ちょっとした小上がりがある。カウンターの後ろに炊飯器が置いてあり、その横にはお新香なども並んでいる。「ランチタイムは、ごはんのおかわり自由です」と松本さん。そんな、心憎い演出も人気に拍車をかける理由なのだろう。

さらに卓上の楊枝入れがラーメン店らしからぬ、本格的な「カッパの置物」的な作品。これも気になって伺えば、お母様の手作りだそう。お母様は南区で古民家を利用したカフェ&レストラン『茶処 百花』を切り盛りしている。「店内も父親が造ったんです」。松本さんの実家は建築関係で、カウンターや内装は、お父様が施した。「ラーメンは単に美味しければ売れるわけではない。みんなの力が合わさって、総合的に完成していくもの」そんな話を聞いた事がある。家族みんなの力が結集した『松馬』は、まさにその典型。



松本さん一家の結束が新店を生んだ(左)、松馬ラーメン黒玉(790円)が一番人気。炭を練り込んだ黒玉がさらなるコクを(右)



広島電鉄白島電停から徒歩1分

DATA

☎082-224-5528

住 広島県広島市中区東白島町18-23 真砂ビル1F

営 11:00～14:30 17:00～21:00
スープがなくなり次第終了。
日曜・祝日は11:00～14:30(ランチタイムのみ)

休 不定

HP http://matuba.sakura.ne.jp/

