

遠軽の「とらや食堂」ののれんを守りたいと  
話す店長の藤沢さん



## 「のれん再生プロジェクト」第1弾

JR札幌駅南口の「エスタ」十りしよゆ味のだしが特徴。

隣にあるフードテーマパーク「札幌」 早川さんは高輪と後継者難から  
幌らくめん共和国」が、道内各地 閉店も考え始めていたが今年一  
の老舗の味を引き継ぐ「のれん再 月、共和国が出店を打診。札幌で  
生プロジェクト」を企画、第一号 ラーメン専門店を経営する「エフ  
として遠軽ラーメンの「とらや食 ビーエス」の料理人藤沢浩三さん  
堂」＝網走管内遠軽町、早川芳弘（ここに、のれん分けすることを承  
店主（七）＝が七日、オープンする。 諾した。共和国の店舗のめんは手  
同共和国内には八店舗があり、 打ちではないが、札幌の西山製麺

### 遠軽・とらや食堂 札幌らくめん共和国出店

半年から一年の契約で交代。プロ が試行錯誤し独特の中太ちぢれめ  
ジエクトは、店舗の入れ替えに合 んを再現した。

わせ半年間をめどに老舗の味の再 早川さんの下で修業を積んだ藤  
現を目指す。 沢さんは「とらやは北海道ラーメ

とらや食堂は、早川さんの祖父 のの原型。若い人には新鮮で、年配  
が一九三三年に遠軽町に開業。四 の人には懐かしい味」とPR。共和  
年後、隣に住む中国人料理人から 国の浅川隆司館長は「老舗ののれ  
ラーメンの作り方を教わり今に至 んを守り北海道のラーメン文化の  
る。手打ちめん、カツオのあっさ 後継者を育てたい」と話している。