

# 昭和8年創業。戦前から 続く、これぞ老舗の味!

今年で御歳73歳という店主の早川さん。先代の頃に中湧別で食堂をひらき、昭和8年、先代の時代に遠軽に移り、昭和12年、本格的にラーメンをはじめた。ラーメンの技術は当時、隣人だった中国人直伝のもの。伝承される味の中にも、「昔ながら」とは一口にくれないこだわりの数々が。しかし何よりもの御馳走は「この味が好きだから」と現役で腕をふるう、ご夫婦の気持ちなのかも知れない。

台湾産の乾燥メンマを取り寄せ、店で戻して味付け。メンマのおいしさを損なわないよう、メンマは「手切り」。



奥村智恵子さん、店主早川芳弘さん



4~5年前までこちらも現役で使っていた出前用のケース。局番のない時代からの愛用品。



**麺**

【自家製麺】店の地下に製麺室を設けて手作りしている。コシが強い日本製粉の「寿」を使用しているそう。



この日のイブオン  
**醤油ラーメン 500円**  
20年変わらぬに、ラーメンは1杯500円。遠軽出身の有名人は皆この味を懐かしく語る。

とらや食堂  
しよくでん  
46  
遠軽町  
新登場

- さらにこの味  
塩ラーメン.....500円  
野菜ラーメン(味噌・塩・醤油).....600円



DATA  
紋別郡遠軽町  
大通南2丁目  
(ゆうあい通2丁目)  
☎01584-2-2413  
画11:30~19:00  
週不定休  
団3台

