

新年  
びっくり特集

めったにないラーメンがついに登場。

お店でつくったスープを

そのまま冷凍して

直送します。

「ミシュランガイドの『ビブグルマン』(価格以上の満足感が  
に選定されている名店は、  
おいしさは折り紙付き。)



ふるく 郷  
麓

## 富良野とみ川

2012年、2017年ビブグルマンに選出。

富良野産「春よ恋」の玄麦を  
石臼で挽いた全粒粉麵の  
旨みがスープとよく絡む。

富良野市麓郷といえは、『北の国から』のロケ地として  
ファンの読者にはおなじみでしょう。プロボクサーを引退後、  
和食店での修行を経て97年に出身地である麓郷にお店を構えた  
富川哲人さんのラーメンは、これまでの中華麵の常識をくつがえした  
「石臼挽きの自家製麵」。



# とみ川のラーメン

文・倉本聰 (脚本家)

とみ川のラーメンは働いたものへの天の馳走である。

僕はかねがねグルメという言葉を使わないで、胃の腑でなく舌で評価する昨今の風潮に大いなる疑問を持っているものだが、富良野麓郷に誕生したとみ川のラーメンは、体力を使い果たした腹ペコの労働者の胃が味わう時真価を發揮する。吟味され尽くした天然の素材、食道に沁みわたる出汁のやさしさ。これは腹を空かせた人間だけにわかる優れた天の御馳走である。

脚本家、劇作家。「北の国から」「前略おふくろ様」など、人気作品を多数手掛ける。1977年より富良野市在住。

## 麺

ツルツルというよりは、シコシコ。そばに似ている少しちぢれた麺はスープがよく絡んで、噛むと小麦の旨みが口に広がっていく。

めったに見当たらない石臼挽き全粒粉を使った自家製麺である。店主の富川さんが師事した伝説的なそば打ち名人、高橋邦弘さんの助言を受けて、6年の

試行錯誤を経て完成させた。

富良野産のブランド小麦「春よ恋」を玄麦のまま日本そば用の石臼で挽いて、北海道の江別製粉が製粉した富良野産小麦2種をブレンドして自家製麺している。

つなぎは富良野産さくら卵。麺の表面にわずかな凹凸をつくることで、絶妙なシコシコ感を生み出している。

## スープ

北海道産鶏ガラと樟前昆布に国産煮干しを加えて一晩煮込み、北海道産丸鶏と鶏油を加えてコクを出している。豚ラードを一切使っていないので、飲み干しても後味がくどくない。

【調理方法】 スープ（チャーシュー2枚入り）は冷凍パックのまま、沸騰したお湯で15分湯煎して、井に入れる。麺は別の鍋で約1分30秒〜2分30秒茹でて、よく湯切りしてスープへ。

付属するチャーシューはお店でつくったもの。ネギや煮卵は冷凍できないので、上の調理例を参考に用意してください。



「富良野とみ川」は1997年に開業。「北の国から」のロケ地から車で4〜5分。



調理例  
(チャーシュー  
2枚のみ付属)

## 富良野とみ川の石臼挽き中華そば6食

商品番号 4001901  
クール便手数料込価格  
税込6,696円 (送料660円別)

冷凍便

【賞味期間】 製造日より「冷凍」30日  
【使用添加物】 かんすい、加工澱粉(打ち粉)  
【アレルギー表示原料】 小麦、卵、大豆、豚肉、鶏肉、さば



●12〜18頁に登場するラーメンはすべて「店主がお店で手づくり」しているので、お申込みが集中したときはお届けまでお待ちいただけます。申し訳ありませんが、楽しみにお待ちください。