

特別 八福丸 ラーメン 発祥地 Singapore



トンコツ黒マー油は流行っているけど、鶏ハイタンと新しいマー油も試してほしいぜベイビー!

店主 古谷 徳に聞く
「八福丸」誕生秘話

古谷氏は考えていた。「なんつっ亭」の看板を掲げて「トンコツ黒マー油」の旨さを追求し続け、日本で数々のタイトルを授賞、シンガポール店でも人気を得た。しかし、である。さらに一歩先に進みたい。世界には、宗教上トンコツを食せない人がいる。それならば、これまでの経験を糧に、鶏を使った新しい黒マー油ラーメンの地歩を切り拓いてみたい!

トンコツであっても、鶏ハイタンであっても、鍵となるのは「乳化」。水と脂は混ざらないとよく言うが、正しいやり方でじっくり煮込めば二つは交じり合い、美しいハーモニーを奏で始める。大切なのは手間暇を惜しまないこと。トンコツスープのプロとしてのプライドが古谷氏を奮い立たせ、試行錯誤の日々が始まった。12時間煮込むスープは30分置きにチェックし、火の高さは2ミリ。それ以上でも、それ以下でもダメだ。



スープとともに、顔を福ませたのが黒マー油。これまでは、揚げニンニクをベスト状にすることで、トンコツと好相性の黒マー油を作ってきた。鶏ハイタンに合う黒マー油とは? 考え抜いた先に浮かんだイメージ。それは筑島の「ねぎま」。そうだ、鶏にはネギだ! こうして鶏の脂でネギを揚げ、ニンニク、ショウガをプラスした新しい黒マー油が完成したのだ。

鶏ハイタンとネギの黒マー油に塩タレを加え、さらに8種の野菜の恵みを投入。どんぶりを角に見立て、万感の思いで「八福丸」と名付けた。そのスープをひと口飲めば、古谷氏の挑戦が称賛に値するものであったことがお分かりいただけるだろう。



かぶきモチーフの船が配され、和テイストな店内。



揚げネギの“焦げ”もひとつの調味料
香り高い黒マー油と濃厚鶏スープがマッチ

▲らーめん 黒油 (S12)
Ramen Black Ma-yu Oil

ほんのり甘みのあるクリーミーな鶏ハイタンと、揚げネギの香ばしさがたまらない特製黒マー油の最強コンビ。黒マー油で味にひねりを効かせつつも、薬酒に飲み干せるあっさりスープに仕上がっているのは、まさに古谷マジック。辛口好みの方は、赤油をチョイスして。



▲八福丸らーめん 赤油 (S6)
Hachikumaru Ramen Red Ma-yu Oil

キャベツ、モヤシ、ニラ、コーンなど8種の野菜をトッピング、野菜の甘みが加わったスープに、スパイシーな赤マー油が効いて、甘辛MIXがクセになる。

麺 (Noodle)	120g	細 (Thin)	太 (Thick)
塩 (Salt)	少 (Little)	多 (More)	
スープ (Soup)	濃さ (Richness)	あっさり (Light)	こってり (Rich)
タシ (Topping)	鶏 (Chicken)	(鶏丸一匹)	
具 (Topping)	チャーシュー(豚肩ロース)、メンマ、ナルト、ネギ		

サイドメニューもいろいろあります!



▲電鍋揚げわさびマヨネーズ
夕月夕月菜入 (S6)
Fried chicken "Karasage" with wasabi mayo tartar sauce.



▲らーめん巻き (S6)
Sushi roll ramen style



▲卵と揚げたま子 (S6)
Egg omelet with spicy, pickled cod roe



■ とり ■

八福丸 Nantsuttei Group

昨年末、サマセットに誕生した「なんつっ亭」グループの新ブランド。純鶏ハイタンスープに、ネギを使った黒マー油を組み合わせ、渾身の新作を披露。

150 Orchard Rd #01-13
OG Orchard Point (OCBC Bank 横) ☎6737-9713
11:00~23:00(L.O)