

rakraスタッフが食べ歩き! Aji-Q味めぐり 今回は3店舗!



1 ワカメ、フノリ、アオサ、とろろ昆布をトッピングした「海藻塩ラーメン」800円。三ツ割店のオリジナルメニューのひとつ。2 店長の山田雅浩さん。さまざまな飲食店で腕を磨いた経験を生かし、同店でしか味わえないメニューを考案。



Aji-Q 三ツ割店
 ●岩手県盛岡市三ツ割4-3-30 ●TEL 019-663-8011 ●営業時間/11:00~21:00(土・日曜・祝日10:30~)
 ●定休日/なし ※臨時休業あり。2025年12月31日は休み ●SNSあり(直営店共通)



1 「南蛮二郎チャーシュー(醤油・みそ)」1,450円。山盛りのトッピングには、自社栽培の長ネギ「ホワイトスター」を使用。「南蛮二郎」は1,150円。2 店長の佐藤駿さん。高校時代にアルバイトで働き始め、卒業後、同店の運営会社に就職。店舗業務のほか、長ネギの栽培も手がける。



Aji-Q 神岡店
 ●秋田県大仙市神宮寺館/南5-1 ●TEL 0187-73-6213 ●営業時間/11:00~15:00(金~日曜・祝日は17:00~19:30も営業) ●定休日/火曜 ●SNSあり



1 同店オリジナル「コク旨とんこつ」870円。Aji-Qのグランドメニューは塩味だが、こちらは醤油味。えぐみや臭みのない濃厚なコクに、丁寧な仕事を感じる。一番人気というも納得。2 長年にわたって同店の店長を務め、現在は運営会社「ワッツ」の社長となった大尻学さん(右)と、若き店長・金勇希さん。



Aji-Q 外旭川店
 ●秋田県秋田市外旭川八幡田122-1 ●TEL 018-868-3951 ●営業時間/11:00~21:00(20:45L.O.)
 ●定休日/無

「お客さんを飽きさせないよう」という思いから、直営店では珍しくオリジナルメニューにも力を入れ、旨辛の「台湾ラーメン」、4種類の海藻をトッピングした「海藻塩ラーメン」のほか、期間限定メニューなども提供。サイドメニューの「スタミナ丼」も自作だ。また、風味付けに使う黒マー油、餃子の味噌ダレも自家製。安定した「Aji-Q」らしさと、三ツ割店ならではの創意工夫を味わえる。

オリジナリティあふれる直営店
Aji-Q 三ツ割店

数十年にわたる地域に根づいてきた店を、5年前に現在の運営会社が継承。同社は農業にも携わっており、メニューに自社栽培の長ネギ「ホワイトスター」を使用している。この店オリジナルの「南蛮二郎」「南蛮二郎チャーシュー」は、Aji-Qの代名詞「南蛮ラーメン」を「二郎系」にアレンジしたメニュー。甘みと食感が特徴のホワイトスターを惜しみなく使い、スープには背脂で濃厚なコクをプラス。ストレートの太麺を合わせ、豪快で食べ応えのある一杯に仕上げている。

自家栽培の長ネギをたっぷり堪能
Aji-Q 神岡店

Aji-Qの創業時からフランチャイズ店として営業。現在は法人化され、同店と角館店、秋田みなと館店を運営している。Aji-Qの味を忠実に守り、店で仕込むスープやチャーシューも妥協せず、完成度の高い一杯を提供。「地域密着」を掲げて接客にも心を配り、2世代、3世代にわたるファンも多い。23年前に生まれたオリジナル「コク旨とんこつ」は、本場・九州にも足を運び、研究を重ねた渾身の一品。Aji-Qのグランドメニューに昇格した大ヒット作だ。

味も、居心地の良さも愛される理由
Aji-Q 外旭川店



「安定感」も「個性」も味わえる 北東北のラーメンチェーン

Aji-Q

(アジキュー)

岩手県・秋田県では「パンダの看板」でおなじみのラーメンチェーン「ラーメンショップ Aji-Q」。北東北で40年以上愛され続ける味を守りつつ、店舗ごとの個性も光る、その魅力を紐解いてみた。

文・写真 鈴木いづみ

「いつものあの味」と「この店にしかない味」

昭和57年(1982)の創業以来、岩手県と秋田県を中心に直営3店舗・フランチャイズ16店舗を展開している「ラーメンショップ Aji-Q」。「毎日食べても飽きないラーメン」をコンセプトに、看板メニューの「南蛮ラーメン」をはじめとする各種ラーメンのほか、餃子やチャーハン、カレーも揃い、一人客から家族連れまで幅広い客層に親しまれている。

Aji-Qでは、豚骨スープとタレ、数種類の麺、餃子を自社で製造・配送。それによりどの店舗でも「Aji-Qの味」を安定して提供している。また、タレに使う醤油は、岩手県栗石町・宮田醤油店のものを採用するなど、地域に根ざした素材を積極的に取り入れている。

一方、支那そばやタンメンに使われる鶏ガラベースの清湯スープ、チャーシューなどは各々の店で仕込んでいる。これらは共通レシピをもとに作られるが、材料や調理工程の微妙な違いにより、店ごとの個性が生まれる。さらにこうしたAji-Qの共通の「グランドメニュー」だけでなく、表現したい味や地域性、客層などを反映した「オリジナルメニュー」を出す店舗があるのも特徴だ。

Aji-Qとこう名前は「味求(美味しさ)を追求する」から名付けられたという。



Aji-Qの全店舗で提供されている「グランドメニュー」。価格は取材時のもの。



どの店舗でも味わえる「Aji-Q」らしさと、その店にしかない個性の両方を楽しめるのが魅力。食べ歩いて「推し店」「推しメニュー」を見つけてみたいくなる。

Aji-Qの代名詞とも言える名物「南蛮ラーメン」840円。醤油味の豚骨スープと細めのちぢれ麺の組み合わせで、トッピングにワカメ、スパイスや調味料で和えた長ネギがたっぷりのっているのが特徴。チャーシューのつた「チャーシュー南蛮」は1,090円。