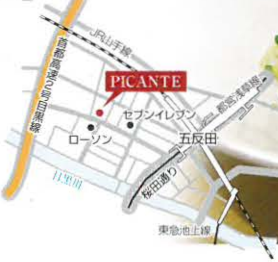
ぷりあ〜る
2016年冬号 VOL.84 【発行】株式会社きかんし 〒135-0053 東京都江東区辰巳2-8-2 TEL 03-5534-1234 FAX 03-5534-1235
〈HP〉http://www.kikanshi.co.jp/ 〈E-mail〉proj@kikanshi.co.jp

東京味紀行

汁なし担担麺専門店
「PICANTE」
東京都品川区

東京都品川区西五反田
2-10-8-111
TEL 03-6421-7161
都営浅草線・東急池上線・
JR五反田駅より徒歩2〜5分
営業時間
月〜金 11:00〜15:00
16:00〜23:00
土 11:00〜22:00
定休日／日・祝日
http://picante.elm-ac.jp



赤か黒か、それが問題だ

文・写真＝渡辺滉子

岡林大輔店長

本誌79号で紹介した「麺処はるにれ」（品川区戸越）がプロデュース、11月24日にグランドオープンした新店舗が、汁なし担担麺専門店のPICANTE（ピカンテ）。アットホームな雰囲気の戸越から、ビジネス街・五反田での新たな挑戦となる。

PICANTEとはスペイン語で「辛い」の意。メニューは、唐辛子のピリ辛がほどよく効いた「AKA」（上写真）と、黒ごま&黒胡椒の芳醇な香りが魅力の「KURO」（ともに並盛750円）。トッピングの生卵は1人1個まで無料だ。

店長の岡林大輔さんは「ビジネス街という立地を考え、〝うまくて、安くて、量が多くて、早い〟をコンセプトに、汁なし担担麺に行き着きました」と語る。「はるにれ」にも汁なし担担麺はあるが、それとは全く違う味。はるにれのテーマが〝癒し〟であるのに対し、PICANTEのテーマは〝活力〟なのだそうだ。

「はるにれ」「PICANTE」の母体は学習塾のエルムアカデミー。知識詰め込みではなく、子どもの成長を大切にしている異色の塾だ。ここで講師をしていた小原祐二さん（44）がラーメン店の人材育成能力に着目、ラーメン事業を立ち上げた。岡林店長も元塾生だ。

「しながわ若者サポートネット」などの活動にも参加するエルムアカデミーは、引きこもりなどの若者も積極的に支援している。「接客は難しくても、製麺など働く場はありますから」（小原さん）。店舗面積6坪弱、カウンター7席のみという小さな店には、「塾やラーメン店で育った若者たちが社会に巣立っていって欲しい」という大きな願いが詰まっているのだ。

とはいえ、人を育てるのもラーメン店の経営も苦労の連続。「はるにれはおかげさまで8年間、元気で営業を続けていますが、〝続けること〟の大変さを実感しています」と小原さんは話す。続けてこられたのは、周囲の多くの人が応援してくれたから。「人から応援してもらえる仕事は大切だと思っているし、自分がそういう場所に居られることは幸せですね」。

今後は、限定商品なども企画していきたいと意欲満々。オリンピック（五輪）までに五色のメニューを開発することが密かな目標だ。

編集責任者／宇田川彰　ライター／佃均・亀井正樹・渡辺滉子・大久保なつみ・高塩隆也・櫻井圭・編集部　表紙イラスト／RICO
写真／亀井正樹・多々良栄里・佃均・渡辺滉子・高塩隆也・新田諭　デザイン／ダンアート　谷口幸弘・赤川美和・金澤遼祐・佐藤菜美・山本友梨恵

© 2016 本誌掲載の記事及び写真の無断転載、複写を禁じます。