

花子・花男の

ラーメン調査



「カイロで美味しいラーメンを食べるにはどこにいけばいいの?」「それぞれどんなラーメンを作っているの?」という疑問から、カイロにあるラーメン屋3軒を徹底調査!

それぞれ味付け、オーナーさんの人柄、サービスなどをレポートします。

調査先:

- ・ Ichimiro ramen (New Cairo)
- ・ PUCCA Ramen (Nasr city)
- ・ Reif Kushiyaki 5A (New Cairo)

Ichimiro ramen



↑ 清潔感のある店内
席は10席未満



↑ 醤油ラーメン
(牛) 350EGP



↑ カツラーメン
(鶏) 300EGP

花子のメンバー4人でお腹を空かせながら向かった一軒目は「Ichimiro Ramen」
住宅街の中に突如として現れる小さなモールに入って右手に、某アニメキャラクター達が私たちを出迎える。



それぞれ口に含んで一言。「しょっぱい」
なんと言ってもスープの塩分量が異常。頼んだラーメンのうち、一番味が薄かったのは同じスープのカツラーメン、塩ラーメンだが、これも塩辛い味付け。
しかもカレースープだった。
何故カレーを使ったのか聞いたところ、「チキンにはカレーが合うから」という返答が。チャーシューの代替肉となる鶏肉はほぼタンドリーチキンの味がした。

なお、カツラーメンのカツはサクサクとしていてスープとの相性が良く、メンバーの間で好評だった。卵も半熟。
味噌ラーメンはしょっぱいが、しっかりと味噌の味がした。なんと！日本から輸入した味噌を使っている。

麺の太さはつけ麺のような太さで、弾力があって滑らかな舌触りだった。エジプト製の機械で製麺しているそう。
店主兼シェフはYouTubeで作り方を学んだ。

この店では味や雰囲気など、日本のものとは違う「エジプトならではのラーメン屋」を楽しむことが出来る。
自己流で作られていることから、エジプト人がどのようにラーメンというものを捉えているか興味がある方は是非訪れてみてほしい。



↑ 塩ラーメン
(カレースープ・鶏)
280EGP



↑ 味噌ラーメン
(牛) 290EGP

📍 Sama Mall, New Cairo 1,

🕒 2PM-10:30PM

予算：300-400EGP

Instagram↓

https://www.instagram.com/ichimiro_ramen?

[igsh=MXEzaDQ1anZjMWRqeA==](https://www.instagram.com/ichimiro_ramen?igsh=MXEzaDQ1anZjMWRqeA==)

PUCCA RAMEN

カイロの東、ナセルシティ。古ぼけた遊園地の横にある薄暗いモールの二階にひっそりと佇むアジアンレストラン。インドネシア人オーナーの経営するここPUCCA RAMENの看板メニューは、言わずもがな「Ramen」である。



↑キョートルーメン M 255LE



↑店は非常に分かりにくい場所にある。警備員が親切に教えてくれた。



↑PUCCAラーメン 300LE
自家製チリオイル、ガーリックオイルで味変ができる



↑ABURASOBA M 190LE
少し(かなり)アジアンな油そばはかなり辛いので苦手な方は辛さ控えめをトッピングはマッシュルーム

今回注文したのは「キョートルーメン」。45分(!!)ほどして、ようやく運ばれてきた。狭いキッチンにシェフは1人。無理もない。

正直何が「京都」なのかは分からないが、もろみ醤油とでも言おうか、これ見よがしな特製ソースは、幾度か混ぜられたのち、スープとのハーモニーを生み出す。カツオ節ベースのスープはクセ無く飲みやすい。

自家製麺の硬さはバッチリ。メニューにあったもやしが無いのが残念だが、仕入れ次第ということで、ここはエジプト、ご愛嬌。半熟の味玉が日本を離れて長い舌にはありがたい。イスラム圏おなじみの鶏チャーシューのあっさりした味わいが醤油スープによく合う。

塩、醤油、味噌の他、オリジナルのPUCCA、キョート、ハコダテ、油そばなどをはじめ、ラーメンの他にもインドネシア風焼きそば、たこやき、焼き鳥、韓国風チキンにチキンカツ、食後にはみたらし団子、タピオカティーなど、メニューは豊富。

1万を超えるインドネシア人コミュニティの胃袋を支えていると思いきや、店の大半の客はエジプト人だという。遠く離れたアフリカの異国で、現地に受け入れられる味を作る苦労は底知れない。

Madinaty

 <https://x.gd/NtLjQ>



<https://x.gd/Yo0fu>

ナセルシティ

• WonderLand Mall

 <https://x.gd/0PQSm>

• Alson Plaza Mall

 <https://x.gd/B0lYO>

Reif Kushiyaki 5A



CONCLUSION :
BEING MORE AWARE OF
CAIRO RAMEN IS A SKILL
THAT CAN MAKE YOUR
EGYPT LIFE HAPPY !

はい、というわけで、ついにやってまいりました
ラーメン特集・最終回。

最後を飾るのは――

Reif Kushiyaki 5A!!

.....え、Kushiyaki? あの串焼き?

と、正直この時点で我がチームの前評判は
よろしくありませんでした。

疑念しかないまま運ばれてきた一杯を見て、
さらに困惑しました。

.....

本当に全部に串焼き載ってました。

.....

このラーメンで、果たして楽しい楽しい取材を
締めくくっていいのでしょうか。

そんな不安を抱えつつ、箸を入れたその瞬間。
完全に期待を裏切られました。

おいしかったのです!

味噌ラーメンは、印象としては担々麵寄り。

トッピングの串は、どこか魯肉飯を思わせる味付け、
これがとてもおいしいのです。

カレーラーメンは、これはもうほぼカレーうどん。

安心感のある味。

ジンジャーラーメンは、東南アジア系のニュアンスが強め。

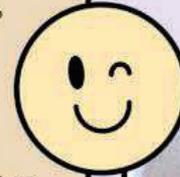
焼きそばは、あんかけ風の甘辛ソース。

意外と重く、それなりに満足感がありました。

エジプトの店ではあるけれど、

オーナーがシンガポール系ということもあってか、

いろんなアジアの要素が
いい意味で交錯してました。



シヨウガラーメン



530LE

カレーラーメン



650LE



オーナー
Reif Othman



注文は旧サイゼリヤ式。
提供スピードは15分ほど。
器は小さそうに見えるけど、
量はちゃんとあるし、
麺もつるもち。

場所はニューカイロ。
Katameyaモール近くの、おしゃれなエリア。
高級ブランドが並ぶコンプレックスの中にあります。

5A By The Waterway Developments,
New Cairo 3, Cairo Governorate 4720113
<https://maps.app.goo.gl/dwisoKEvr5zhPu9t9>