

## ENGAWA らあめん八策

### 一 麩の活用

何と言っても当カフェ一番の売りは、おいしいお麩です。  
出番は単に具材だけじゃありませんよ、麩麵を召し上がって頂きます。  
麩は麵（小麦）の体の一部みたいなもんですから、当然ラーメンにぴったりです。  
ふふふのふーめんです♪

### 二 えんがわの活用

ENGAWA café ですから、寿司ネタのえんがわもトッピングしちゃいます。  
ただし、本家のヒラメえんがわは高価なので、代用魚もありあります。

### 三 男性諸君への挑戦

お客様の9割ぐらいがミセス&ミスなんです。  
でもえんがわカフェは、本当は老若男女わけ隔てなく楽しんでもらいたいのです。  
だからこそこのラーメンです。目指せ男女比率五分五分！

### 四 自己流ラーメン研究者の意地

我々はこの日のために戦ってきました。下記がパート別の研究報告書です。  
主にスープ：<http://www.geocities.jp/shakabe8/yb/lamen/jikoryu100829.html>  
麵・タレ：<http://www.geocities.jp/shakabe8/yb/lamen/jikoryu110504.html>  
チャーシュー：<http://www.geocities.jp/shakabe8/yb/lamen/jikoryu120504.html>  
明日からは自己流ラーメン研究会改め、えんがわカフェ維新の会でございます m( )m

### 五 えんがわカフェの意地

「engawa らーめん 750円 塩味／八ヶ岳有精卵の味玉子 100円／ねこまんま 150円／季節限定らーめん」。同姓同名のカフェさんのメニュー構成に感銘を受けました。山梨県のengawa caféさんに追いつけ追い越せです。京都はおいらに任せて下さい。

### 六 縁側で喰らう格別なラーメンに感謝

ラーメンとは味が環境に左右されやすい食べ物の一つです。自ら選んだ茶器に盛られた一杯のラーメンをわいわい食べる。繁華街の夜はラーメンで更けていくものなのです。

### 七 さゆの気まぐれです

色々書いてきましたが、当店は“カフェ”ですから本業を疎かには致しません。看板娘のさゆの気が向いた時にだけお作り致します。いわゆる、“さゆの気まぐれラーメン”です。

### 八 味の最終チェックは“出汁汁”。

ラーメンはスープが命。  
品質の責任は全て出汁汁（通称：デッシー）にお任せ下さい。出汁汁の名にかけて。