

報道関係各位

2023年2月20日

株式会社みなも

## “料理は科学だ” フレンチの名店オーナーが生み出す『成田門前拉麺』

株式会社みなも（千葉県八千代市、代表取締役：岩崎 肇、以下「みなも」）は、なごみの米屋門前店（千葉県成田市東町 622-6）で毎月開催される「成田門前マルシェ」にて、『成田門前拉麺』の提供をスタートさせました。



※成田門前拉麺



※なごみの米屋門前店

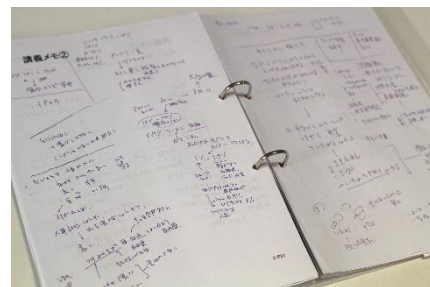
### 1. “料理は科学だ”、旨味成分の塊「拉麺」への果てなき好奇心

みなも代表である岩崎肇は、千葉県八千代市内で1980年創業の「仏蘭西料理貝殻亭」の運営を2000年に継承して以後、皆様に上質な食体験を届けようと世界中を巡り、各地独自の食文化に感銘を受け、吸収してきました。

2015年、岩崎が旨味成分の追求に選んだのは「拉麺」。「サイエンス・レシピ・ブック」と呼ばれる「Modernist Cuisine at Home（著者 Nathan Myhrvold, Maxime Bilet/出版社 KADOKAWA）」を日頃から愛読している岩崎は、料理を科学的に分析した際、五味「甘味、塩味、酸味、苦味、旨味」を知ることが最重要だと感じていました。

「拉麺」に着目したきっかけも、「旨味」の主な物質であるグルタミン酸（野菜/昆布等）、イノシン酸（かつお節/煮干/肉/魚介等）、グアニル酸（干し椎茸等）が、「拉麺」には豊富に含まれているからでした。

拉麺を科学的に学びたいと思った岩崎は「キッチンヒョードー」が開校している「プロの為のラーメン塾」の第48期生（2018年）に参加し、拉麺のイロハを叩き込みました。そこで講師を務めていた「村上朝日製麺所」の谷口一成氏に出会い、科学的な側面から麺を分析されている谷口氏の姿勢に感銘を受け、以後「村上朝日製麺所」に麺を開発いただきながら、2019年にやちよ道の駅食堂（八千代市米本 4905-1 道の駅やちよ内）で潮拉麺と醤油拉麺を完成。その後2021年に牧の原テーブル（印西市牧の原 1-3 牧の原モア内）で牧の原拉麺を、2023年に「成田門前拉麺」を完成させました。



※「プロの為のラーメン塾」の岩崎のノート

### 2. 「成田門前拉麺」開発経緯

みなもは、米屋株式会社（千葉県成田市、代表取締役社長：諸岡良和、以下「米屋」）と連携し、大きな駐車場を備

える「なごみの米屋門前店」に老若男女、多種多様な人々が繋がる場を創出するため、《成田門前ターミナルプロジェクト》を2022年7月に立ち上げました。「人々が繋がる場」のひとつとして、千葉県内の事業者や生産者と協力し開催する「成田門前マルシェ」の定期開催を決めるなか、仏蘭西料理貝殻亭などの経営を通し「飲食事業は本質的に人が集まる性格」であることを実感している岩崎が、「成田門前マルシェ」のキーコンテンツとして「成田門前拉麺」を開発しました。

### 《成田門前拉麺 詳細説明》

岩崎は拉麺を生み出す際、「麺、返し、割りスープ、脂」のなかで、地場のものから出来るものは何かを考えるといます。成田門前拉麺は、成田山新勝寺で精進料理の縁起物として使われる「大浦ごぼう」を使用することで、特色を出しています（大浦ごぼうは成田山新勝寺に奉納するため契約栽培されており市場には出回らないため、提供中の大浦ごぼうは茨木県産）。

またもうひとつの特徴として、米屋總本店の裏に「不動の名水」が流れる井戸があります。かつて成田山新勝寺のお不動様を敷地内に受け入れご奉仕した際に、お不動様に汲んでいたお水と同じ水脈から汲んでいるお水です（詳細は右記QRより）。この水を提供日当日に汲み上げ使用することで、《成田門前ターミナルプロジェクト》独自の逸品に仕上げています。

お不動様となごみの米屋



【スープ】鶏ガラ不動清湯に和出汁をほのかに重ね、脂粕を一緒に煮こむことで厚みを持たせています。

【返し】特製叉焼の煮汁、白醤油と貝殻亭の出汁醤油との二重仕上げ。

【麺】全粒粉配合、多加水麺。手もみにより腰が加わり、変化に富んでいます。

【叉焼】豚肩ロースを白醤油と貝殻亭出汁醤油で煮込む仕立て。



※拉麺を調理する岩崎

### 3. 「成田門前マルシェ」の今後の予定

第1弾 2022年11月20日（日）に《羊羹とコーヒーのマリアージュ》、第2弾 2023年1月28日（土）に《和菓子と合わせるうつわと雑貨》、第3弾 2023年2月19日（日）に《あんことパンのマルシェ》を開催してきました。

以降、「成田山新勝寺」の御本尊不動明王とご縁を結べるとされる日「お不動様の縁日＝毎月28日」に近い、毎月最終日曜日が開催目安となります（スケジュールは変更になる可能性がございます）。

- ・第3弾：《苺マルシェ》2023年3月26日（日）
- ・第4弾：《苺マルシェ》2023年4月29日（土）・30日（日）
- ・第5弾：《和×洋のスイーツマルシェ》2023年5月28日（日）



### 4. 「成田門前拉麺」に関するお問合せ先

会社名：株式会社みなも（担当：栗原麻奈）

電話番号：047-481-6227 ※株式会社ジー・ピー・アイ内

E-Mail：[info@minamo-friends.com](mailto:info@minamo-friends.com)

WEB：<https://www.gpi-group.co.jp/minamo/>

住所：〒276-0020 八千代市勝田台北 2-4-5



### 5. 参考／「成田門前拉麺」提供場所・営業時間等

- ・店舗名：なごみの米屋門前店 成田門前食堂内（所在地：千葉県成田市東町 622-6）
- ・営業時間：成田門前マルシェの開催時間に順ずる（基本 11:00～15:00）
- ・駐車台数：普通車 38 台、大型バス 2 台
- ・店舗 WEB：<https://nagomi-yoneya.co.jp/monzenten/>
- ・プロジェクト WEB：[https://note.com/narita\\_monzen/](https://note.com/narita_monzen/)