



バイタリティ溢れる店主が作る お腹も心も満たす とんこつラーメン

「大人になると、ワクワクが少なくなる。私のラーメンでワクワクを感じてもらいたい」という店主の松原さん。仕上げに豆乳をカプチーノ仕立てにしてかける豆乳仕立ての泡塩ミルクラーメン(季節限定商品)や地元の阿南の魅力伝えたいと取り入れた阿南の竹炭を使ったブラックラーメンは、提供すると顧客から「わぁ」と感嘆の声が上がる。多忙な中でも徳島市へイベント出店、通販サイト開設、徳島市内へ自販機設置など次々と新しいことにチャレンジしてきた。2023年からは朝にラーメンを食べる文化を広げたいと朝ラーの営業も開始。今後徳島マルシェにも出店予定で、ブラックラーメンを阿南市外の人にも広めていけるよう挑戦を続ける。

そんな松原さんが常に思っていることがある。それは、「顧客の人生に刻める味でありたい」ということ。子どもの小さなお椀で食べていた子が替え玉をおかわりし、病気で入院していた方が「これが食べたかった。おいしいね」と食べる姿を見て、それぞれの人生とともに自分のラーメンがあることを実感し、それを心の糧としてきた。

「やりたいことがあるのは幸せ。行動しないと何もはじまりませんから」松原さんはまた、明日へ向かって道を切り開いていく。

Profile

RAMEN CAFE 茉莉花 ～マツリカ～

店主の松原さんは、2023年で店を出して9年目。一度は、保育士の道へ進んだが、ラーメンが好きで女性ひとりでも気軽に入れる店を作りたいと起業を決意した。スープは、創業当時より継ぎ足して使う久留米式呼び戻し法、現地に何度も足を運んだ名店直伝のスープだ。本場の博多とんこつの味を求めて、県内外から多くの顧客が訪れている。

