

세상의 모든 면(麵) 이야기

2024년 10월 누들플래닛

NOODLE PLANET

누들플래닛 Vol.10 일본의 라멘



NOODLE PLANET

Vol.10 누들플래닛
일본의 라멘



누들플래닛 2024년 10월호
발행일 2024. 10. 15
창간일 2023. 12. 23
발행처 면사랑

<누들플래닛> 은 세상의 모든 면(麵) 이야기를 담은 정기간행물입니다.

Contents

커버 스토리	06
Message from CEO	08
Chapter 01 일본 라멘의 유래 (미키 나오코)	10
중국 출신의 라멘이 일본에 정착한지 거의 100년	12
지역 별 일본의 라멘	14
Chapter 02 국물에 따라, 면의 품질에 따라 다른 일본 라멘의 종류	22
국물 따라 즐기는 일본 라멘의 종류 (정의상 교수)	24
면의 품질을 좌우하는 간스이 (남 사무엘 셰프)	28
Chapter 03 일본 라멘 탐방 (은나라)	32
구마모토 흑마늘 라멘 본점 취재기	34
구마모토 라멘 케이카 본점	36
아지센라멘 본점	40
Chapter 04 일본의 라멘 축제 (박현진)	44
전국 라멘 대표선수 총집합; 도쿄 라멘 페스타 2024	46
Chapter 05 일본 누들 스토리	50
누들 인터뷰, 니시무라멘 김승희 사장	52
누들 레스토랑, 담택	58
Chapter 06 누들플래닛 면사랑 뉴스	62
면사랑 소식	64
면사랑 요리대회	66

일본인들의 소울푸드

라멘'

라멘은 일본을 대표하는 음식이자 일본인들의 소울푸드 중 하나다.
외국에서는 일본의 대표 음식으로 초밥이나 생선회를 꼽을 수 있겠으나
일본 현지에서는 라멘이 일본의 대표음식이라고 해도 과언이 아닐 정도이다.

아이들이 좋아하는 외식 메뉴도, 술 마신 다음 날 해장 메뉴 1순위도 라멘이다.
라멘집을 찾아다니며 데이트를 즐기는 젊은 커플도 많다.
그야말로 남녀노소 누구나 좋아하는 일본인의 소울푸드라 할 만하다.
일본 전국의 라멘집 수는 대략 3만5000개라고 할 정도이니
'라멘왕국'이라고 해도 좋은 곳이 바로 일본이다.

요즘 우리나라에는 일본에서 유학생할을 하거나 여행을 다녀 온 사람들이 많아져
한국에서도 일본 못지 않은 라멘집을 만나볼 수 있다.
특히, 서울의 연남동이나 홍대 앞에는 젊은 층이 즐겨 찾는 라멘 가게들이 즐비하다.
각 매장에서 주력으로 하는 라멘도 있고 자가제면 하는 가게들도 상당 수 찾아볼 수 있다.
면과 국물의 맛있는 조합으로 일본인들의 사랑을 듬뿍 받고 있는 라멘은
우리네 식탁에도 다양하고 즐거운 미식의 한 부분을 차지하고 있다.

길고 길었던 여름이 지나고 선선한 바람이 분다.
라멘 한 그릇 후루룩 소리 내며 즐기기 딱 좋은 계절이 왔다.





Message from CEO

“누들플래닛(Noodle Planet)” 2024년 10월호는
일본 라멘의 역사와 문화입니다.

중국에서 유래되었지만
100년이라는 짧은 기간 동안 일본에서 발전해온
라멘의 역사는 그야말로 찬란합니다.

라멘의 역사를 맛보고, 라멘의 과학을 발견하고
라멘의 문화를 탐닉하고 라멘 맛집을 경험하는 시간!
면을 사랑하고 면식문화를 탐구하는 독자 여러분께
누들플래닛이 드리는 행복한 여정이라고 생각합니다.

아침 저녁으로 불어오는 찬바람이 반갑습니다.
뜨끈한 국물에 탱탱한 면발이 반가운 계절입니다.

누들플래닛 웹진 10월호에 담긴
라멘 이야기도 맛있게 즐겨 주십시오.

늘 응원해주시고 사랑해 주셔서 감사합니다.

2024년 10월
누들플래닛 발행인
(주)면사랑 대표 정 세 장



일본 라멘의 유래

중국 출신의 라멘이
일본에 정착한지 거의 100년

지역 별 일본의 라멘

홋카이도 삿포로 라멘

후쿠오카 하카타 라멘

후쿠시마 기타카타 라멘

중국 출신의 라멘이 일본에 정착한 지 거의 100년

글 미키 나오코



라멘은 본래 중국의 “拉麵”이라는 음식이지만, 이제는 완전히 일본 음식으로 자리잡았다. 중화요리 점에서도 “라멘”을 찾을 수 있고, 우동이나 소바를 제공하는 가게에서는 “중화소바”라고 불리기도 한다. 하지만 언제부터 인가 라멘 전문점이 늘어나면서, 현재 일본의 라멘은 이 전문점에서 제공되는 것이 대표격이 되었다.

메이지 시대에 일본이 쇠국을 종료하고 해외에 항구를 개방함에 따라 다양한 음식이 일본으로 들어왔고, 그 중에 라멘도 포함되어 있었다. 19세기 말에는 중국 요리를 제공하는 가게가 생기기 시작했고, 그곳에서 라멘이 제공되기 시작한 것으로 추정된다. 라멘을 만들기 위해 반드시 필요한 원료인 “간스이”를 만드는 회사가 생긴 것이 1923년으로, 거의 100년 전부터 라멘이 일본에 정착했다고 볼 수 있다. 이후, 전국 각지에서 개성이 다른 라멘이 탄생하며 각각 “고장 라멘”으로 발전하게 되었다. 가장 유명한 3대 라멘을 소개해 보기로 한다.

일본 라멘의 유래



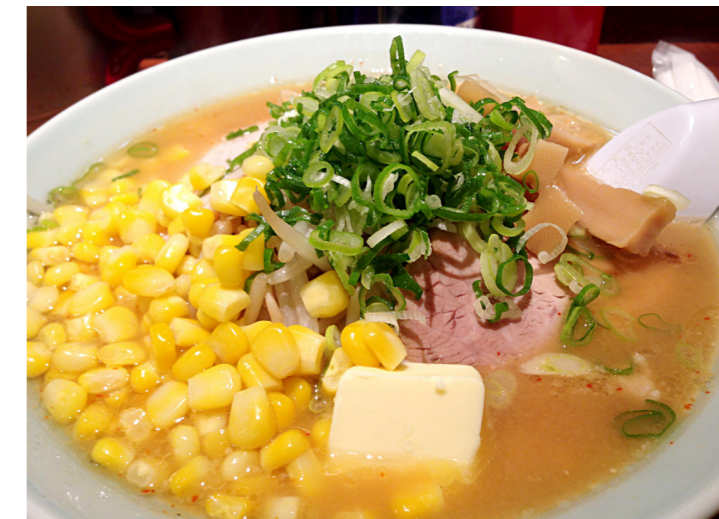
간스이 제조회사가 설립된 23년경의 라멘 가게 풍경이다.

홋카이도 ほっかいどう



먼저 홋카이도의 “삿포로 라멘”이다. 추운 지역의 개척민들을 위해 중국에서 온 요리사가 자신의 고향 음식인 라멘을 제공한 것이 시작으로 알려져 있다. 차가운 지역답게, 따뜻한 맛의 미소 스프가 일반적이며, 라드로 볶은 채소를 토포하는 것이 특징이다. 숙주나 양파, 양배추 등의 채소를 볶아 스프에 추가함으로써 스프가 식지 않고 마지막까지 따뜻하게 먹을 수 있다. 많은 채소를 토포함으로써 식감과 영양면에서도 만족도가 높은 라멘이다. 면은 다가수 숙성의 중간 두께의 꼬불꼬불한 면으로, 스프와 잘 어울리도록 공들여 만들어졌다. 씹는 맛이 있는 쫄깃한 식감이 매력이며, 미소 스프의 진한 맛에 맞는 탄탄한 면이 필요하다. 홋카이도의 명산물인 옥수수나 버터를 토포하는 가게도 있다. 현재는 미소 뿐만 아니라 소금, 간장 등 다양한 맛의 스프로 제공되고 있다. 인기가 높아지면서 유명해짐에 따라 스프의 다양성이 증가했다.

札幌ラーメン (味噌/バターコーン)
삿포로 라멘 (미소 버터 옥수수)



후쿠오카 ふくおか

또 하나, 일본을 대표하는 라멘으로 후쿠오카현의 '하카타 라멘'이 있다. 홋카이도가 북쪽 끝이라면, 후쿠오카는 남쪽 끝이라고 할 수 있다. 가장 큰 특징은 "돈코츠 스프"다. 돼지의 사골이나 족발 등을 오랜 시간 끓여 만들어진 흰색으로 흐려진 진한 스프다. 오랜 시간 끓이면서 돼지의 감칠맛과 지방이 우러나와 크리미하고 깊은 맛의 스프가 된다. 면은 저수분의 곱은 가는 면으로, 손님은 주문 시 "단단하게", "보통", "부드럽게" 등의 요청을 한다. 양념으로는 홍생강이나 참깨를 토포하는 것도 특징 중 하나다. 얇고 늘어지기 쉬운 면이기 때문에 "가에다마"라고 하여, 면만 추가 주문해 남은 스프에 넣어 다시 먹는 문화도 하카타 라멘만의 특색이다. "일본의 라멘 = 돈코츠"라는 인식이 세계적으로 자리 잡고 있으며, 후쿠오카 발 라멘 가게인 '잇푸도'나 '이치란' 등의 가게는 미국, 유럽, 아시아에서 매장을 확장하고 있다.



博多ラーメン (写真提供: 福岡市)
하카타 라면 (사진 제공 후쿠오카 시)



후쿠오카 '하카타 라멘'의 양대 산맥
(上) 이치란, (下) 잇푸도

기타카타 きたかた

도호쿠 지방 후쿠시마 현 기타카타 시의 '기타카타 라멘'도 유명한 현지 라멘이다. 대정시대부터 쇼와 초기까지 중국 출신의 사람들이 노점에서 판매하기 시작한 것으로 전해진다. 스프는 가게마다 천차만별이지만, 멸치나 닭뼈, 돼지 뼈를 베이스로 한 간장 맛이 일반적이다.



喜多方ラーメン (醤油)
기타카타 라멘 (간장)

기타카타 라멘의 특징은 무엇보다 면에 있으며, 기타카타 라멘의 면은 "평타숙성 다가수면"이라 불리며, 수분 함량이 일반적인 면이 약 30% 정도(하카타 라멘은 26~28%)인 것에 비해 40%로 높아, 부드러운 식감을 자아낸다. 면의 폭도 4mm로 굵고 일반 면보다 단면이 평평하며, 꼬불꼬불한 것이 특징이다. 원래 손으로 만든 면이 영향을 미친 것으로 보인다. 기타카타 시의 인구는 약 4만 명으로, 약 120개의 라멘 가게가 있어 인구 대비 라멘 가게 수가 일본 내에서 1위다. 지역의 식문화로 자리 잡고 있으며, 라멘 전문점이 아닌 일반 식당에서도 제공되는 것도 독특한 점이다. 영업시간은 이른 아침부터 오후 까지인 가게가 많아, 정말로 지역 주민들이 먹는 라멘이라고 할 수 있다.

지역 주민들의 라멘이 전국적으로 유명해진 계기는 1980년대 도쿄에 기타카타 라멘 가게가 오픈하면서 시작되었다. 도쿄는 도호쿠 출신자가 많은 도시이기도 하지만, 그 맛 덕분에 줄서는 인기 가게가 되어 기타카타 라멘의 인지도를 전국적으로 높였다.



喜多方ラーメン麺 (기타카타 라멘의 면)



이렇게 각지에서 발전한 라멘은 일본의 식문화의 큰 기둥이 되었다. 최근에는 고장 라멘 뿐만 아니라 “츠크멘”이라는 먹는 방법도 지역을 넘어 자리 잡고 있다. 삶은 면을 씻고, 냉수로 식힌 뒤 접시에 담아 뜨거운 스프에 찍어 먹는 것이 “츠크멘”이다. 따라서 스프의 맛은 진하고, 해산물 돈코츠나 매운 맛의 것들이 많으며, 마지막에는 육수를 넣어 “스프 나누기”를 한다. 소바의 국물을 소바 국물(소바를 삶은 국물)로 나누어 마시는 것과 같다. 면 자체의 씹는 맛이 요구되므로, 굵은 면이 일반적이며, 통밀을 곱질째 갈아 만든 면으로 풍미를 내는 곳도 많다. 일반적으로 우동에 사용되는 중력분을 사용하는 가게도 있어, 면이 주인공인 라멘이라고 할 수 있다.

라멘에 어울리는 스프는 가정에서 만들기 어렵기 때문에, 라멘은 외식 메뉴로 발전했다. 각지에서 인기 가게가 생기고, 그것이 그 지역의 맛이 되었다. 스프와 면, 먹는 방법 모두 100년 사이에 크게 변했고, 지금도 진화하는 중이다. 스프의 맛이나 면의 종류 등은 분류 불가능할 정도로 장르가 세분화되어 있다. 스승(점주)에서 제자(종업원)에게 맛이 계승되는 계열도 있으며, 개인점의 독특한 라멘이 전국으로 번지고 있는 상황이다. “〇〇계”와 같이 표현되는 그러한 라멘은 각각 열렬한 팬을 보유하고 있다.

라멘의 배경에는 거리의 역사와 문화, 사람의 연결을 엿볼 수 있다.



마키 나오코 (牧 奈央子)

국립민족학박물관 편집실 근무
2006년부터 17년 동안
「월간 면 업계」 편집장 역임
2024년부터 프리랜서 작가로 활동

마키 나오코는 교토시에서 태어났으며, 국립민족학박물관 편집실에서 일한 후, 2006년부터 17년간 「월간 면 업계」의 편집장으로 일했다. 2024년부터는 독립하여 프리랜서 작가로 활동하고 있다.



마키 나오코 씨가 편집장을 역임했던 일본의 「월간 면 업계」 2023년 10월호



국물에 따라, 면의 품질에 따라 다른 일본 라멘의 종류

국물 따라 즐기는 일본 라멘의 종류

면의 품질을 좌우하는 간스이



국물 따라 즐기는 일본 라멘의 종류

글 정의상 교수

일본에서 면을 구분하는 3가지가 있는데 우동, 소바, 라멘이다. 그 중 밀가루로 만드는 면이 우동과 라멘으로 나뉘게 되는 것이다. 우동은 소금을 베이스로 반죽하는 면이고, 라멘은 중국식 간수를 사용하는 중화면이다. 그 어원은 중국의 면요리 중 하나인 '납면(拉麵)' 라미엔이라고 하는데 그 이름이 처음엔 중국식 소바를 뜻하는 '난킨 소바'였다고 한다.

라멘은 면요리라고 하지만, 어떤 육수로 어떻게 간을 맞춰 국물(스프)를 만들었는지가 중요한 요리다. 라멘의 국물은 국물의 베이스가 되는 육수(다시)와 간을 맞추는 양념(다레)으로 만들어진다. 이 때, 육수를 간장으로 간을 맞추면 쇼유라멘(간장라멘), 소금으로 간 맞추면 시오라멘(소금라멘), 미소된장을 넣으면 미소라멘(된장라멘), 육수 베이스로 돼지뼈(돈코츠)를 사용하면 돈코츠라멘이 된다.

육류 베이스의 국물에는 돼지뼈, 닭뼈가 주로 사용되고 드물게는 소뼈도 사용한다. 해산물 베이스는 다시바(곤부), 가다랑어포(가츠오부시), 말린 멸치(니보시), 말린 고등어(사바부시) 등이 있다. 2000년대 들어서 육류 베이스와 해산물 베이스를 따로 따로 만든 후에 육수를 섞는 혼합형 육수가 생겨났다. 이 때부터 육수에 찍어 먹는 츠케멘이 폭발적인 인기를 끌면서 붐을 일으켰다.



국물 맛의 차이로 본 4대 라멘

1. 미소라멘 (된장라멘)



된장 베이스의 #미소라멘 (된장라멘)

버터와 마늘향이 베인 진한 미소 된장과 돼지고기, 채소를 함께 넣어 폭 삶은 따끈한 국물이 일품이다. 대표적으로 삿포로 라멘이 가장 유명하다. 처음에는 길거리 포장마차에서 시작하였다가 1950년대 라멘가게 아지노 산페이가가 개점하면서 1대 사장이 새로운 미소라멘을 개발, 유행하게 되었다. 1960년대 삿포로 이치방 미소라멘이라는 인스턴트 라멘이 출시되면서 전국적인 명성을 얻게 되었다.

3. 소유라멘 (간장라멘)



간장으로 간을 맞춘 #소유라멘 (간장라멘)

간장(소유)을 베이스로 각종 재료를 첨가해 만든 라멘이다. 육수의 풍미를 살리기 위해 맛이 연하고 담백한 간장을 사용하기도 하며 육수에 진한 간장 맛을 들이기 위해 진간장을 사용하기도 한다. 차슈를 조리할 때 사용한 간장을 활용하기도 한다. 1910년 도쿄 아사쿠사에서 개업한 라이라이켄에서 가다랑어와 닭뼈로 우려낸 육수에 간장으로 간을 맞춘 소유라멘을 처음으로 판매했다고 한다.

2. 시오라멘 (소금라멘)



소금으로 간을 맞춘 #시오라멘 (소금라멘)

소금으로 육수의 간을 한 깔끔한 맛의 라멘이다. 육수는 돼지뼈, 해산물 등 다양한 재료를 사용하지만 일반적으로 닭뼈와 채소를 삶아 우려낸 맑은 국물이 특징이다. 홋카이도의 하코다테가 시오라멘의 본고장이라고 볼 수 있다. 육수는 돼지뼈를 베이스로 닭뼈 등을 약한 불에 함께 삶아 낸다. 맑고 깊은 맛이 육수의 특징이며 면은 소금 간이 잘 스며들도록 곧고 얇은 면을 사용한다.

4. 돈코츠라멘 (돼지뼈라멘)



돼지 등뼈와 사골을 우려낸 #돈코츠라멘 (돼지뼈라멘)

후쿠오카 동쪽지방의 옛 지명인 '하카타'가 돈코츠라멘의 본고장으로, 포장마차에서 시작했다. 돼지 등뼈와 사골을 강한 불에 오랜 시간 우려낸 진한 국물로 만든다. 걸쭉한 돈코츠 국물과 굵기가 아주 가는 국수면. 센 불로 우려낸 돼지 육수는 진하면서 감칠맛 나고 뒷맛 깔끔해 인기가 높다. 육수는 소금 양념(시오다레), 간장 양념(소유다레)로 간을 맞춘다.

국물이 적거나 없는 유니크한 라멘



1. 츠케멘 (모리소바)

츠크메인이 처음 메뉴화 되었을 때의 명칭은 모리소바였다. 가게 종업원들이 자신들이 먹기 위해 만든 것을 보고 단골 손님들이 점장에게 판매를 요구하면서 가게 메뉴로 정착, 1970년대 체인점이 전국으로 진출하면서 본격적으로 츠크메인이 되었다. 소바라고 이름 부른 것은 대량으로 라멘을 만들다 보니 삶은 라멘을 처리하는 자루(소쿠리)에 남은 면들을 모아 라멘 소스, 고추, 파 등을 넣은 진한 국물에 찍어 먹은 데서 유래되었다.



2. 아부라소바

국물 없는 라멘이라고도 하여 비빔라멘이라고 불린다. 간장 베이스의 특제 소스, 특별 제조한 식물성기름, 진한 양념 등을 배합해 만든 아부라를 그릇 밑에 깔고, 그 위에 삶은 면을 놓으며 취향에 따라 식초나 일본풍 고추기름(라유)을 넣고 섞어 먹는다. 토피ング로 멘마(발효 죽순), 차슈(돼지고기 슬라이스) 등이 올려진다. 짭짤하고 고소한 맛, 간장 맛과 매운 맛이 대표적이다. 처음에는 면만 비벼서 먹어보고, 그 다음 다시마 식초를 넣어 먹어보고, 마지막에는 라유를 넣어 버무리듯 하여 먹는다.



3. 마제소바

마제는 일본어로 섞다, 비비다라는 의미다. 식당에 따라 아부라소바와 마제소바를 동일하게 사용하는 경우도 있지만, 각각 전문점이 따로 있을 정도로 인기가 높은 면요리이다. 대표적으로 두꺼운 면 위에 타이완식 다진 고기 등 여러 가지 토피ング가 올라가는 타이완 마제소바와 명란이나 마요네즈, 김치 등 다양한 토피ング가 올려진다.

이외의 유니크한 라멘으로는 라멘에 차가운 국물을 붓고 얼음까지 띄우는 냉라멘인 '히야시라멘', 말린 정어리나 멸치 육수를 사용하는 '츠가루라멘', 일본에서 가장 뜨거운 라멘이라고 알려져 있는 '나베야키라멘' 등이 있다.



정의상 現 조선대학교 일본어과 교수

일본 오사카 국립대학 대학원 일본학과 문학박사 (현대 일본어학 전공)
前 한국일본어통번역학회 회장 / 한국일본어학회 기획이사
한국관광공사 일본사업부심사위원 및 자문위원

음식의 역사와 문화에 관심이 많고, 직접 요리를 만들며 전문지식까지 갖춘 일본문학 박사인 정의상교수는 일본어를 통해 일본의 여러 문헌들을 접하고 공부하며 일본의 면류 세계를 탐험해 온 지식인이다.

일본어를 통해 쌓아온 일본 음식 문화에 대한 강의를 준비중이며, 그 열정과 지식 수준이 남다른다는 것을 책을 통해 알 수 있다. 일본어 공부에 대한 수많은 책을 저술하였으며 베스트셀러 또한 많이 있다. 그 중에서 일본 음식에 대한 해박한 지식을 담은 『문화로 맛보는 맛있는 일본 요리』는 일본 음식문화에 대한 궁금증을 한 번에 해결할 수 있는 책으로 추천할 만하다.



면의 품질을 좌우하는 간스이 かん水

글 남 사무엘 셰프

라멘의 유래가 중국에서 출발했다는 점과 라멘의 면이 중화면이라는 점은 당연한 상관관계라고 볼 수 있다. 그래서 라멘에는 중화면에 사용되는 첨가물인 간스이가 중요한 역할을 한다. 중화면을 만들 때 간스이는 절대로 빠져서는 안되는 첨가물이다.

중화면 특유의 매끈함과 쫄깃함을 만들어 주는 주 인공이 바로 간스이라는 것이다. 한마디로 정의하면 면을 반죽할 때 쓰는 알칼리성 소금물이라고 보면 된다.



간스이는 라멘에 독특한 풍미를 더한다. 간스이는 면의 발색을 돕는 탄산칼륨과 면의 부풀림과 탄력을 돕는 탄산나트륨이 있다. 면의 맛, 질감 및 색을 좌우한다. 일본 규정에 따르면 밀가루로 만든 면 중에서 간스이를 사용하지 않는 것은 우동면으로 분류할 정도다. 라멘의 면에는 간스이가 들어가야 글루텐이 활성화되어서 쫄깃쫄깃해진다.

중국에서 면을 주로 먹었던 지역들은 대부분 수질이 염기성을 띠며, 자연스럽게 간수 즉 간스이 역할을 했다. 중국과

달리 한국이나 일본에서는 기본적으로 물의 염기성이 적고 단물(연수)인 경우가 많아 간수를 따로 섞을 수 밖에 없다. 간수나 이런 염기성 수질로 반죽한 면은 밀가루 반죽을 썰어 삶았을 때 우리가 아는 노란색 면이 된다. 물론 생 밀가루면에 비교해서 노란빛이 두드러진다는 거지 웬만한 파스타 색깔 이상으로 진한 노란색을 띠는 것들은 따로 치자색소 같은 색소를 섞은 것이다. 때문에 탄력 강화를 위해 첨가하는 면소다 제품들 중에 소분형 제품들은 미리 색소까지 들어가 있는 경우가 많다.

간스이는 감칠맛을 내는 냄새, 맛, 식감을 좌우한다. 그래서 간스이를 넣지 않은 면은 라멘이라고 부르기 어려울 정도다. 독자적인 발색, 독특한 향, 보습력 향상, 부패와 변성 방지, 밀가루의 글루텐이 높아져 식감이 향상 되는 등 효과가 대단하다. 제면의 용도에 따라 간스이의 종류가 달라진다. 밀가루와 간스이를 어떻게 선택하는가 하는 것이 제면의 비법이라고 볼 수 있다.

예를 들어 하카타 라멘처럼 가늘고 오도독오도독 씹히는 저가수율의 면은 가늘지만 식감이 강하도록 강력분 밀가루를 섞는다. 그리고 탄산나트륨 비율이 높은 간스이를 사용한다. 탄산나트륨 비율이 높으면 면이 잘 늘어나고 탄성도 강해진다.

반면, 탄산칼륨은 발색을 위한 것이므로 하카타 라멘처럼 하얀 면에는 맞지 않는다. 또 저가수율의 면은 탄산나트륨 비율이 높은 간스이를 쓸 때 좋다. 물을 적게 쓰면 밀가루 맛이 강해지고 삶는 시간도 짧아진다. 삶는 시간이 짧으면 간스이가 면에 배어 있는 채로 먹게 되므로 간스이 냄새가 덜 나는 게 좋다. 그래서 탄산칼륨보다 탄산나트륨 비율이 높은 간스이가 좋은 것이다.

하지만 아오모리의 라멘은 간스이를 사용하지 않는다. 그래서인지 아오모리의 라멘은 면의 식감이 다르다. 씹는 맛이 덜하고 부드럽다. 라멘의 면을 밥에 비유한다면 아오모리의 라멘은 죽처럼 부드럽다고 보면 된다. 이런 식감의 차이를 만드는 것이 바로 간스이인 것이다. 간스이는 라멘에 쓰이는 중화면 특유의 매끈함과 쫄깃함을 만들어 주는 비법이다.

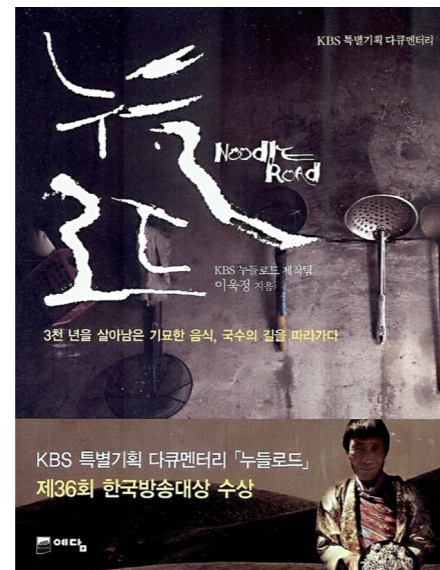
간스이는 면을 잘 늘어나게 하면서도 면에 탄력을 주는 중요한 역할을 하며 노란색 중화면의 특성을 좌우한다. 면의 용도와 면의 식감 정도를 구분 짓는 중요한 첨가물인 것이다. 간스이를 어떻게 배합하고, 밀가루에 쓰는 비율에 따라 면의 품질이 달라진다.

면을 연구하는 사람들은 끊임없이 배합하고 비율을 조정하면서 한 가닥 한 가닥의 면을 뽑아낸다. 우리가 맛있게 즐기는 라멘도 이런 노력들의 결과물이라고 볼 수 있다. 모든 면요리가 그렇듯이 국물과 소스에 따라 면의 성질에 따라 변주가 가능하다. 그것이야말로 진정한 면식의 즐거움이 아닐까 생각한다. 우리가 즐기는 면요리는 예술이기도 하지만 과학이기도 한 것이다.

라멘의 간스이에 대해 한 Chapter를 할애할 정도로 자세히 다루고 있는 도서 라멘이 과학이라면



KBS 다큐멘터리 누들로드에는 중국 산시성의 염기성 우물과 면발에 대한 이야기가 자세히 나온다.



남 사무엘 셰프

- 現 배민아카데미 전임 강사
- 現 코리아요리아카데미
- 국제 요리 대회반 전임강사
- 現 (주)열정컴퍼니 대표
- 現 조리협회 상임이사
- 現 탐셰프 요리학원 원장
- 現 서울요리학원 전임강사
- 現 섀넌푸드 셰프
- 現 일식 아카사카 과장
- 現 일본 가와사키 한식당 서울 셰프
- 現 일본 (주)주락그룹 일식셰프
- 現 일본 오오쿠라 호텔 셰프

도쿄 핫토리 조리학교 조리학과 졸업하고 졸업하고 도쿄에서 10년간 일하며 배웠다. 세계의 각종 요리대회에서 수상한 화려한 경력과 현업에서의 수많은 요리 경험을 토대로 코칭 및 지도자의 길을 걷고 있다.





일본 라멘 탐방

구마모토 흑마늘 라멘 본점 취재기

구마모토 라멘 케이카 본점

아지센라멘 본점

3



구마모토 흑마늘 라멘 본점 취재기



글은나라

그야말로 일본 라멘은 자부심 그 자체로 각 지역마다 독특한 맛, 육수, 면 종류, 토픽 등 다양하고 흥미로운 맛을 경험할 수 있는 곳이다. 이중 돈코츠라멘은 돼지 특유의 진한 육수와 고기 특유의 냄새로 호불호가 갈리기도 하지만 우리나라 돼지고기 밥처럼 특유의 진한 맛에 반하면 빠져들 수밖에 없다. 그런 돈코츠라멘을 좋아한다면 구마모토 흑마늘 라멘도 꼭 맛보자.



돈코츠의 진한 국물에 흑마늘 마늘을 섞어 독특한 풍미를 내는 구마모토의 흑마늘라멘



대부분의 사람들은 돈코츠라멘의 발상지가 '후쿠오카 하카타'라고 알고 있지만 실제로 돈코츠라멘의 발상지는 후쿠오카현 남쪽에 위치한 구루메라는 작은 도시다. 이 후에 구루메라멘이 후쿠오카에 전해져 하카타라멘으로 인기를 얻게 되었다고 한다.

구마모토를 대표하는 음식이자 시민들이 가장 보편적으로 먹는 요리가 바로 구마모토 라멘이다. 규슈는 예로부터 돼지뼈 육수의 라멘이 자리잡았는데 이후 지리적으로 가까운 구마모토에서 이 지역의 특색을 살려 마늘칩을 듬뿍 넣어 좀 더 깔끔하게 즐길 수 있는 라멘을 출시하게 되었다. 여기에 마늘을 듬뿍 넣어 만든 진한 마늘의 묵직한 돈코츠 국물과 절묘하게 어우러지는 비법을 찾아 현재의 구마모토 흑마늘 라멘이 되었다고 한다.

1953년 구마모토의 기무라씨는 '쇼요켄'을, 야마나카씨는 1954년에 '고무라사키'를 열었다. 시게미츠씨는 '케이카 라멘'에서 수년간 일한 후 1968년에 '아지센 라멘'을 열었다고 한다. 쇼요켄은 아쉽게도 2018년에 문을 닫았지만 '고무라사키'와 '케이카', '아지센 라멘'은 여전히 예전 그 맛을 즐길 수 있다. 고무라사키는 야마나카씨가 개발한 돈코츠라멘에 굵고 튀긴 마늘 칩을 사용하며 튀긴 마늘 칩은 풍미를, 구운 마늘칩은 향을 더해 진한 돈코츠라멘에 비해 담백하면서도 적당한 돈코츠의 부드러움을 느낄 수 있다고 한다.

시모토리 아케이트에 위치한
구마모토 라멘
케이카 본점

熊本 ラーメン
 桂花 本店

주소
 11-9 K-1 Hanabatacho,, Chuo Ward,
 Kumamoto, 860-0806

영업시간
 월~목 : 11시~자정
 금~토 : 11시~01시
 일 : 11시~16시20분

연락처
 +81 96 325 9609

주차정보
 보유하고 있는 주차장은 없고
 주변 공영주차장을 이용하면 된다.



우유처럼 쫄쫄하고 진한 육수에 흑마늘 기름을 넣는다.
 오픈주방이라 케이카 만의 흑마늘라멘 제조하는 모습을 볼 수 있었다.



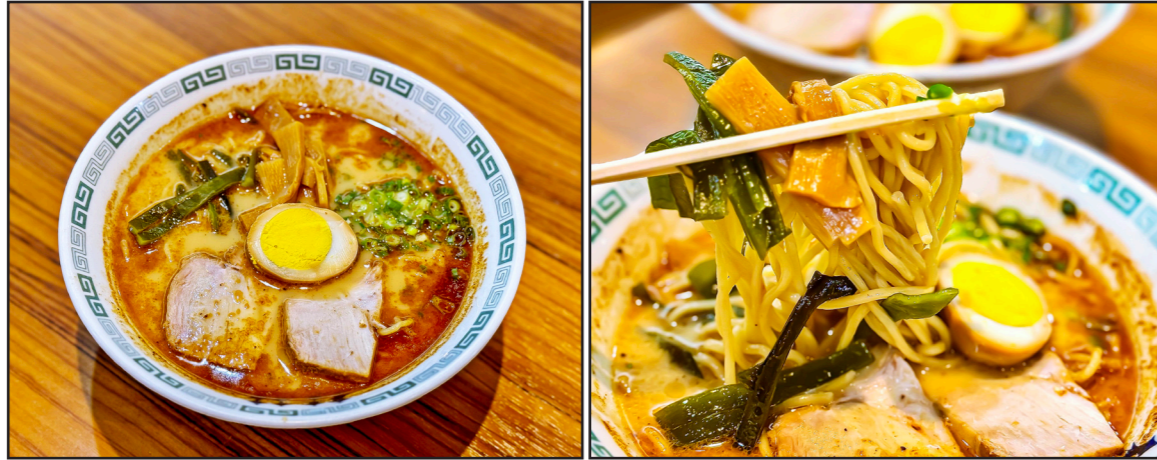
이곳만의 특별한 흑마늘 기름을 보여주던 셰프님

1955년에 창업한 케이카라멘은 1968년 도쿄 신주쿠에 지점을 내서 지금까지 인기일 정도로 구마모토에 갔다면 꼭 가 봐야 할 곳으로 손꼽히는 곳이다. 이곳은 마늘칩이 아닌 흑마늘로 만든 진한 마유를 처음 발명한 곳으로 마늘칩과는 다른 쫄쫄하게 끓인 돼지뼈와 닭고기 베이스의 진한 육수를 넣어 만든 흑마늘라멘을 맛볼 수 있다. 또한 라멘과 함께 먹으면 좋을 다양한 사이드 메뉴도 있으니 취향껏 즐겨보자.

내부는 카운터석과 테이블석으로 약 40석 이상이 준비되어 있음에도 식사시간에 방문하면 대기는 필수다.

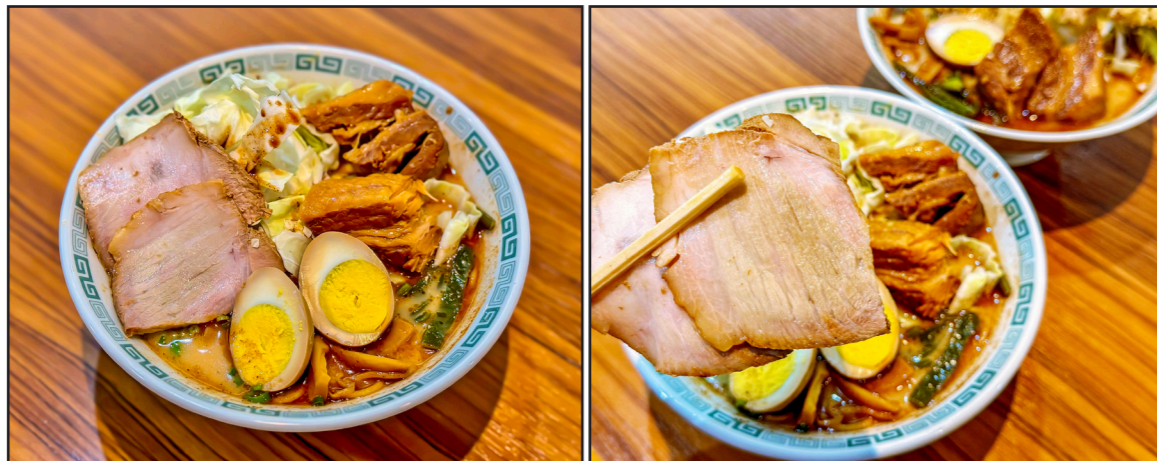


이곳 이름을 딴 시그니처 케이카(계화) 라멘



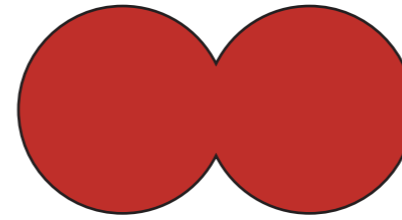
케이카 라멘은 진하면서도 감칠맛나는 흑마늘 오일에 돼지뼈와 닭고기 베이스의 진하고 부드러운 국물에 중간 두께의 면이 특징이다. 죽순과 다시마로 식감도 챙겼던 케이카라멘은 우리 입맛에는 다소 짜다고 느낄 수 있지만 그럼에도 본연의 그 맛을 제대로 느낄 수 있어 개인적으로는 맛있게 먹었다. 만약 짠맛이 싫다면 다양한 토핑 들을 추가하길 추천한다.

가장 인기있는 메뉴 케이카(계화) 스페셜 라멘

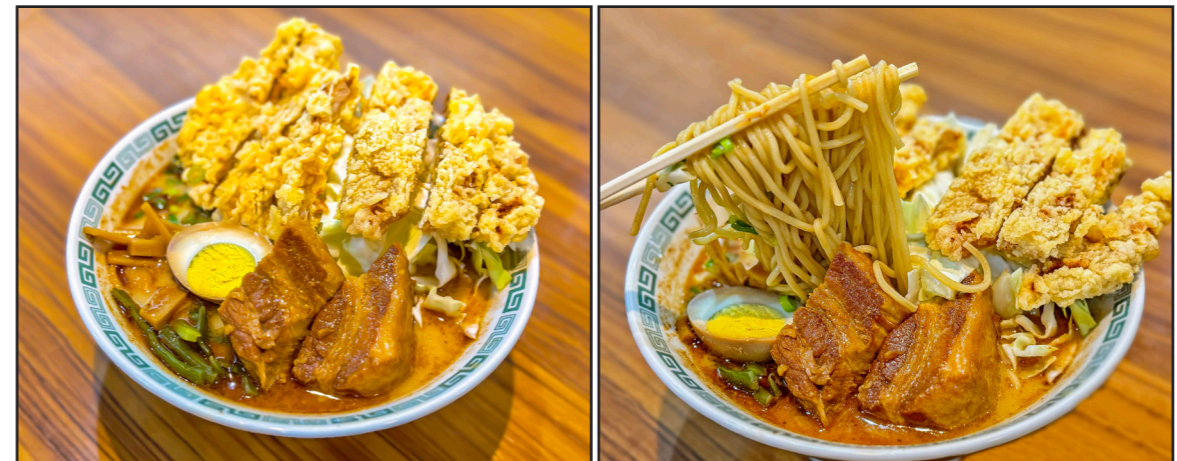


기본 케이카 라멘에 토핑을 더 풍성하게 추가한 케이카 스페셜 라멘은 계란도 두개나 들어 있고 양념에 잘 저민 부드러운 차슈와 양배추까지 얹어져 있어 짠맛을 덜 느낄 수 있다. 풍부한 식재료의 맛과 조화를 즐길 수 있었다. 또한 물 대신 장의 기운을 돕고 동물성 지방을 분해해 지방의 흡수를 막고 입안도 상쾌해지는 보이차를 내어 주는 것도 아주 특별했다. 거기에 일본·한국·중국 3개 국산 고추를 블렌딩해 만든 특제 향신료도 비치되어 있으니 적당히 첨가해서 매운맛은 물론 감칠맛까지 풍부한 맛을 즐겨보자.

熊本 ラーメン 桂花 本店



본점 한정메뉴인 오향태육면



보기에도 푸짐했던 오향태육면은 케이카 스페셜 라멘에 튀긴 고기를 올린 메뉴로 소스에 절인 부드러운 사태와 함께 바삭하게 튀긴 돈까스보다 탕수육에 가까운 맛과 질감의 튀긴 고기가 아주 일품이었다. 그리고 대부분의 돈코츠 라멘이 가는 면을 주로 사용한다면 흑마늘 라멘은 중간 면으로 식감까지 사로잡았다. 또한 토핑이 더해질수록 맛도 간도 더 풍성하고 푸짐하게 즐길 수 있어 만족스러웠다. 본점에서만 맛볼 수 있는 오향태육면은 꼭 맛보자.

AJISEN RAMEN

아지센라멘 본점

味牛拉麵



주소
6 Chome-20-24 Suizenji, Chuo Ward, Kumamoto, 862-0950

영업시간
매일 : 11시~22시

연락처
+81 96 384 4433

주차정보
뒷편에 주차장을 보유하고 있어 편하게 이용하면 된다. 시내와 조금 떨어져 있는 주택가라 택시를 이용하기 보다 렌터카나 버스를 이용하는 편이 훨씬 편리하다.

대만 출신의 창업자 시게미츠가 1955년에 창업한 케이카에서 일하며 배워서 1968년에 구마모토 라멘의 원류라고 하는 지금의 '아지센라멘'을 만들었다고 한다. 규슈의 맛인 구마모토 라멘을 고집하면서도 새로운 맛에 도전하며 일본에만 67개의 매장과 전세계 약 645개의 매장을 보유한 일본 최대 라멘 맛집이다. 매출은 비교할 수 없으나 전 세계 점포 수로 비교하면 일본을 대표하는 프랜차이즈 돈코츠 라멘 회사인 이치란 보다 훨씬 더 많은 매장수를 자랑한다. 글로벌한 맛집답게 라멘 종류도 흑마늘 라멘 이외에도 된장 돈코츠라멘이나 쇼유라멘 등 다양했으며 나가사키 짬뽕이나 야끼소바, 밥, 가라아게, 춘권 등 사이드 메뉴도 다양했다.

무엇보다 특별했던 점은 메뉴마다 알레르기 정보를 담은 메뉴가 있어 혹시나 알레르기가 있는 음식을 피할 수 있도록 안내하고 있었다. 주문도 다른 곳들은 자판기나 키오스크로 입구에서 주문하는 방식이라면 이곳은 테이블마다 테이블릿으로 테이블 오더를 할 수 있는 것도 보기와는 달리 실용적이고 체계적으로 관리하고 있었다.

구마모토 오일 스타일의 쇼와 라멘



1번 메뉴는 이곳의 기본이자 가장 인기있는 메뉴로 진한 감칠맛을 느낄 수 있었던 돈코츠라멘에 흑마늘 오일을 넣은 것으로 다른 곳에서 맛봤던 흑마늘라멘과는 사뭇 다르게 일반 돈코츠라멘 느낌이 강했다. 그렇다고 이치란이나 잇푸도의 맛과는 또다른 맛으로 아지센 만의 맛을 자랑했다.

기간 한정 메뉴, 최강의 진한 돈코츠 흑마늘라멘



기간한정, 시즌한정, 지역한정 등 한정메뉴는 무조건 맛보는 게 맞다. 가장 기본의 메뉴와 비교도 해볼 겸 맛봤는데 역시나 달랐다. 면 굵기도 달랐고 돼지냄새 또한 진해서 부산 현지인들만 가는 돼지국밥집 느낌 제대로 였다. 돼지 누린내에 민감하다면 피하는 게 좋지만 언제까지 판매할 지 모르는 기간한정메뉴로 돼지육수의 진하고 누린내를 즐긴다면 만족스러울 듯 하다.



주방에서 음식 만드는 모습을 보며 즐길 수 있는 바 테이블은 혼식하는 사람들에게 최적의 장소였다. 또한 아이를 동반한 가족들도 편하게 식사할 수 있는 공간도 마련되어 있었다.



은나라

여행/맛집 인플루언서

전세계 여행과 유명맛집을 리뷰하는 파워블로거이자, @eunnara_traveling /@lulurata_eunnara 인스타그램에서 활발하게 활동 중이다. 서울시는 물론 미국/호주/태국/일본/괌/사이판 관광청 및 포시즌스/리츠칼튼.. 터키항공/에어아시아 등 전세계 여러 호텔·항공사들과 과도 협업하며, 가장 트렌디한 여행/맛집 정보를 전달해오고 있다.

전통의 맛,
아지센 라멘



케이카의 흑마늘 오일과는 다른 갈색의 치미유는 감칠맛을 더해 한번 먹으면 잊을 수 없는 맛을 자랑한다고 한다. 맛은 물론이고 밀가루와 다른 식재료들도 오키나와 소금, 구마모토 마늘, 하카타 참깨 • 홍생강 등 엄선한 재료들로 무척 신경을 쓰고 있었다. 하지만 개인적으로는 원조의 맛인 케이카라멘이 더 인상적이었다. 개개인마다 입맛이 다르기에 여기가 더 맛있다 덜 맛있다 할 수 없으니 두 곳 모두 맛보고 비교해보는 것도 여행의 재미가 아닐까 싶다.

아지센의 자랑, 모든 토핑을 듬뿍 올린
아지센 베스트 콤보라멘



차슈도 푸짐하고 야들야들 사태까지 그야말로 제대로 한 그릇 먹고 싶다면 푸짐하고 다양하게 베스트 콤보라멘을 맛봐도 좋겠다. 강한 구운 마늘의 풍미와 돼지뼈 육수의 독특하면서 균형 잡힌 맛으로 본점에서만 맛볼 수 있는 이곳만의 특별함이 아닐까 싶다.

아지센라멘은 클래식한 라멘부터 마유를 얹은 흑마유 라멘, 원조 레시피를 재현한 라멘, 돈코츠 라멘에 갈비살을 얹은 라멘 등 다양한 라멘을 맛볼 수 있어 입맛대로 골라 먹기 좋은 곳이다. 돈코츠라멘을 좋아한다면 기존에 맛보던 진하지만 했던 맛이 아닌 더욱 특별한 맛을 자랑하는 구마모토 흑마늘라멘도 꼭 맛보자.



일본은 정말 라멘 하나만으로도
전국일주를 해도 지루할 틈 없는
매력적인 미식의 나라가 분명했다.



일본의 라멘 축제

전국 라멘 대표 선수 총집합;
도쿄 라멘 페스타 2024

도쿄 라멘 페스타 2024 참가업체

4

東京ラーメンフェスタ 2024

전국 라멘 대표선수 총집합

도쿄 라멘 페스타 2024

글 박현진

축제의 계절 가을. 어떤 이는 맥주의 나라 독일로 옥토버페스트를 향해 떠나고, 필리핀의 마스카라 축제나 태국의 로이 끄라통 축제도 좋은 선택이겠지만 우리 면식인들에게 가장 귀가 솔깃한 축제는 바로 일본에서 열리는 라멘 축제가 아닐까 생각한다.

일본 전국에는 크고 작은 라멘 축제들이 봄과 가을에 열린다. 지방의 작은 소도시에서도 열리고 대도시 광장에서도 열리는 라멘 축제 중에서 그야말로 가장 규모가 크고 유명한 축제가 바로 10월말 도쿄에서 열리는 도쿄 라멘 페스타이다.

2009년 부터 매년 실시되는 이 축제는 2024년에도 어김없이 10월말~11월초까지 라멘 매니아들을 한 곳에 모을 예정이다. 일본 각지에서 사랑받는 '지방 라멘' 외에도 여기서만 맛볼 수 있는 오리지널 '콜라보 라멘' 등 다양한 라멘이 한자리에 대거 집결한다. 찬바람이 피부를 스치는 기분 좋은 계절을 즐기며 뜨끈한 국물과 쫄득한 면발의 축제로 발걸음을 옮겨보자.



2024 도쿄 라멘 페스타 리플릿 이미지

예매권은 전국의 세븐일레븐에서 10월 1일부터 예매 티켓을 발매한다. 당일권은 행사장 내의 티켓 매장에서 매일 10:15부터 20:00까지 판매한다. 티켓 1장당 라멘 1개를 먹을 수 있고 티켓은 현금 구매가 불가하다. 그러나 각 부스에서 선택할 수 있는 토핑은 현금으로 추가 구매할 수 있다.

1막(10월 24일~27일), 2막(10월 28일~31일), 3막(11월 1일~11월 4일)의 마지막 날은 17:30에 종료되고 라멘 주문도 17:40에 마감한다. 꼭 알고 가야 헛걸음을 방지할 수 있다.

입장은 무료로 가능하며 식권을 사서 라멘을 주문하면 된다. 우천시에도 진행한다고 하는데, 만약 변동사항이 생길 시에는 공식 홈페이지나 공식 X(트위터)에서 확인 할 수 있다.

<https://ra-fes.com/index.html>를 클릭하면 한국어 번역 자동완성으로 볼 수 있으며, 영어로 Access 가능한 페이지도 있다.

'도쿄 라멘 페스타'는 '도쿄 라멘 쇼'라는 행사였는데 몇 년 전부터 행사명을 바꿔 운영하고 있다. 일본 최대 규모를 자랑하는 야외 이벤트로 도쿄 뿐 아니라 일본 각 지역에서 인기있는 라멘 가게가 모여 올해에도 어김없이 우리의 면심麵心を 폭발하게 할 예정이다.

이벤트 한정 메뉴도 맛볼 수 있으며 평상시에는 맛볼 수 없는 일본 전역의 라멘을 한 자리에서 만날 수 있다. 보통 기간을 1차와 2차로 나눠 참가업체를 달리 구성해서 진행하는데 올해에는 3개 차수로 진행된다.



10월말 열리는 도쿄 라멘 페스타 2024

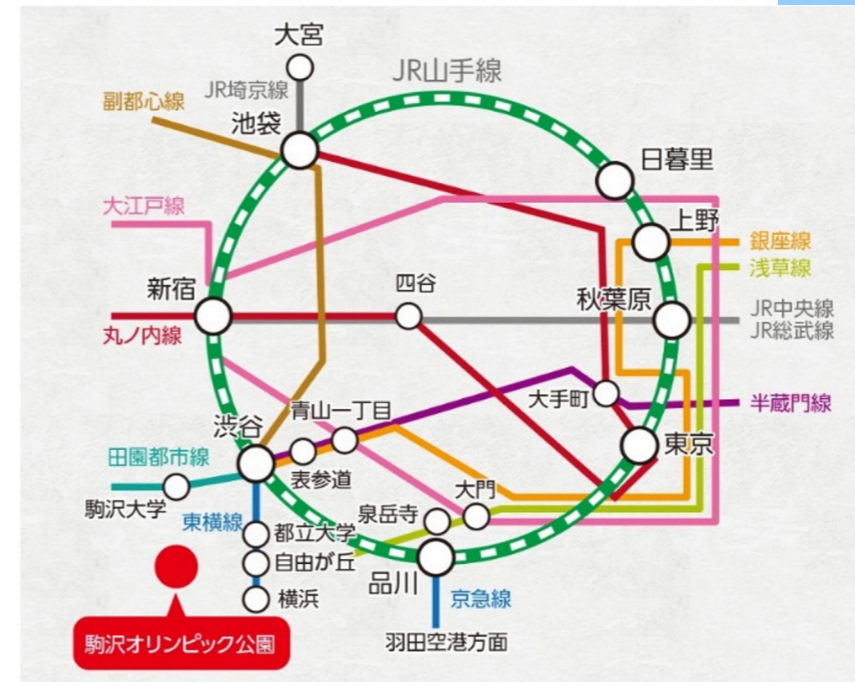
예매권은 전국의 세븐일레븐에서 10월 1일부터 예매 티켓을 발매한다. 당일권은 행사장 내의 티켓 매장에서 매일 10:15부터 20:00까지 판매한다. 티켓 1장당 라멘 1개를 먹을 수 있고 티켓은 현금 구매가 불가하다. 그러나 각 부스에서 선택할 수 있는 토핑은 현금으로 추가 구매할 수 있다. 1막(10월 24일~27일), 2막(10월 28일~31일), 3막(11월 1일~11월 4일)의 마지막 날은 17:30에 종료되고 라멘 주문도 17:40에 마감한다. 꼭 알고 가야 헛걸음을 방지할 수 있다. 입장은 무료로 가능하며 식권을 사서 라멘을 주문하면 된다. 우천시에도 진행한다고 하는데, 만약 변동사항이 생길 시에는 공식 홈페이지나 공식 X(트위터)에서 확인할 수 있다.

<https://ra-fes.com/index.html>를 클릭하면 한국어 번역 자동완성으로 볼 수 있으며, 영어로 Access 가능한 페이지도 있다.

10월 1일부터 전국 세븐일레븐에서 티켓을 예매할 수 있고 사진과 같이 현장구매도 가능하다.

행사장에서는 흥미로운 공연도 진행한다.

대규모 행사장의 전경. 앉아서 시식할 수 있는 공간이 있다



주소

도쿄도 세타가야구 고마자와공원 1-1

도큐 덴엔토시선

'고마자와대학'역 고마자와공원 출구에서 도보 15분

도큐 도요코선

'고마자와대학'역 고마자와공원 출구에서 도보 15분

'도립대학'역 북쪽 출구에서 도보 22분





일본 누들 스토리

누들 인터뷰, 니시무라멘 김승희 사장

누들 레스토랑, 담택



ニシム う麺

니시무라멘



무모하리만큼
열정과 패기가 넘치는
F&B 사업가,
김승회 사장



연남동 니시무라멘
김승회 사장

28살 일본에 가서 13년 후쿠오카에서 한식당을 운영하고 있고
5년 전 니시무라 셰프와 함께 새로운 회사를 설립하여
후쿠오카와 한국에서 F&B 사업을 시작했다.

니시무라 셰프와 파트너가 되어 니시무라멘 연남,
케이시 서울 그리고 얼마 전 코우짱라멘 지사장으로 일하고 있다.

일본과 한국, 프랑스의 여러 요소들을 믹스한 퓨전라멘이 특징인
니시무라멘은 오픈한 지 8개월만에 미슐랭가이드 2025에
등록 되는 등 대단한 실력을 보이며 승승장구하고 있다.
그의 사업 철학을 듣다 보면 이렇게 바쁘고
이렇게 열심히 일 할 수 있는가 놀라게 된다.

역시 하늘은 스스로 돕는 자를 돕는 것이 맞다.

ニシム う麺

니시무라멘

1. 라멘 사업을 시작하게 된 계기가 궁금합니다.

28살에 일본에 가게 된 계기가 바로 라멘 때문이었습니다. 이치란 라멘의 사업성을 보고 무작정 후쿠오카로 건너갔습니다. 아무 연고도 없는 그 곳에서 이치란라멘 본사에 갔고, 매일 이치란 라멘 본사에 연락해서 한국에서 프랜차이즈 사업을 하고 싶다고 떼를 쓰다시피 했어요. 하지만 열정과 패기 만으로 사업을 시작 할 수 없었던 거죠. 지금 생각해 보면 정말 무모한 일이었습니다. 그러다 일본에서 일하면서 일본의 F&B를 배우고 싶다는 생각에 정착하게 되었습니다. 일본에서 한식당을 운영하다가 우연한 기회에 니시무라 셰프님을 만나게 되어 한국에 들어와서 사업을 하고 있습니다.

2. 일본에서 꽤 긴 시간을 지내신 걸로 알고 있습니다. 일본에서의 라멘 경험이 니시무라멘의 한국 비즈니스에 어떤 영향을 미쳤는지, 그리고 일본 라멘 시장과 한국 라멘 시장의 차이점은 무엇일까요?

고등학생때부터 돈코츠라멘을 좋아했고 후쿠오카를 가게된 이유가 라멘이었기 때문에 20년 넘게 꾸준히 쌓아온 경험과 데이터가 있습니다. 이 모든 경험을 뛰어넘어 니시무라멘은 누구도 따라할 수 없는 특별함이 있습니다. 제가 보기에 가장 큰 차이점은 라멘이 일본에서는 주식이지만 한국에서는 아직 비주류라는 것입니다. 하지만 마니아층이 뚜렷하고 점점 그 층이 두꺼워지고 있어 어느 순간 칼국수, 냉면같이 하나의 주식으로 자리잡지 않을까 싶습니다. 일본 라멘시장은 비즈니스적으로도 아주 좋은 시장이라고 생각합니다. 일본인들이 가장 많이 먹는 외식 메뉴가 아닐까 싶습니다.

3. 니시무라 타카히토 셰프님과 어떤 인연으로 함께 하게 되신 걸까요? 다른 나라 셰프와의 협업에서 발생하는 문화적 차이는 어떻게 극복하시나요? 이러한 상황을 토대로 식당 운영에서 가장 중점을 두는 부분과 이를 유지하기 위한 전략이 궁금합니다.

니시무라상과는 일본에서 셰프가 기획하신 이벤트에 제가 참여하게 되어 그 인연으로 매달 한국에 가서 식문화를 공부하며 가까워 지게 되었습니다. 니시무라 셰프는 일본 분이지만 생각하는 부분들이 한국사람들과 많이 닮은 부분이 있어 크게 문화적차이를 느끼지 못하고 있습니다. 식당운영에 가장 중점을 두는 것은 한국문화 속에서 찾는 셰프의 책임입니다. 이를 유지하기 위해 끊임없이 셰프와 소통을 통해 지금도 계속 바꿔 나가고 있습니다.

4. 일본에서 제면소를 운영하고 있는데 다른 제면소와 차별화된 특별한 제면 방법이 있을까요? 또한, 제면소를 직접 운영하는 것이 니시무라멘에 주는 장단점은 무엇인지 궁금합니다.

일본에서 제면소는 제가 직접 운영하지는 않고 멘야 케이시의 판권을 가져왔습니다. 멘야 케이시의 이치마츠 대표의 노하우를 함께 파트너로써 가지고 있는 것이 크다고 생각합니다. 한국에서는 제가 직접 운영하고 있어 셰프가 가장 중요하게 생각하는 면의 품질을 직접 관리할 수 있다는 장점이 있고 단점은 직접 만드는 만큼 인건비가 많이 들죠. 하지만 품질은 돈으로 환산 할 수 없기에 사업적인 관점 보다는 맛과 품질에 더 많은 비중을 두고 있는 것이 사실입니다.

5. 니시무라멘이 미슐랭을 획득하게 된 과정과 이를 유지하기 위해 신경 쓰는 부분은 무엇인가요?

니시무라멘은 아직 1스타는 아니고 미슐랭가이드이구요. 니시무라 셰프님이 일본에서 아시아 최초 퓨전부분 1스타를 받았습니다. 한국에서는 지금 2025년 선공개에서 발표가 되었구요.



5년 전 부터 한국에서 사업을 함께 하기로 한 니시무라 셰프(左)와 김승희 사장(右)

6. 일본 라멘의 전통을 유지하면서도 한국 고객의 입맛에 맞추기 위해 어떤 노력을 하고 있으며, 서울 한정 메뉴인 교카이파이탄이 탄생하게 된 배경과 과정이 궁금합니다.

셰프님과 끊임없이 연구하고 먹어보고 또 연구하고 먹어보는 것이 비결 아닐까요? 교카이파이탄은 한국의 면요리에서 영감을 얻었어요. 닭칼국수부터 유명한 칼국수 면전문점과 삼계탕 등 다양한 곳들을 다니면서 한국 고객들이 닭에 대한 선호도가 높다고 느꼈고 새로운 교카이파이탄이 탄생했습니다. 삼계탕에 찹쌀이 들어가는 것에도 영감을 받아 실제로 파이탄 육수를 만들 때 쌀이 들어갑니다.



하루 푹 끓인 닭뼈 육수에 김으로 만든 오일이 감칠맛을 더해주는 교카이파이탄

가츠오, 말린고등어 멸치를 우린 맑은 육수에 부추페이스트를 곁들인 깔끔한 부추시오라멘

7. 면사랑이라는 브랜드를 알고 계셨을까요? 면사랑 제품을 드셔 보신 적이 있는지도 궁금합니다.

저는 면사랑 중화면을 즐겨먹었어요. 일본에 한국 감성의 중화면이 없어서 출국 할 때 항상 사서 가서 짬뽕을 만들어 먹었어요. 항상 너무 맛있게 잘 먹었습니다. 셰프들 사이에서 면사랑을 모르는 분들이 더 적지 않을까요?

8. 니시무라멘 찾는 고객들에게 전달하고 싶은 메시지가 있을까요? 니시무라멘의 장기적인 목표와 비전이 궁금합니다!

고객분들에게 계속 사랑 받는 니시무라멘이 되고 싶어요. 10년, 20년 넘어 그 이상으로 말이죠. 그리고 더 발전해서 하나의 문화로 자리잡고 싶어요. 아직 추가 오픈 계획은 없지만 새로운 매장을 한다면 연남동과 같은 메뉴는 하지 않고 새로운 컨셉의 니시무라멘을 오픈할거 같아요. 아직 8개월차기 때문에 지금의 맛을 지키고 발전 시키기 위해 노력 할 생각입니다.

길에서 잘 보이지 않는 건물 4층에
간판에도 한국어가 없어서 찾는데 한참을 헤맸다.
이런 곳이 소문 나고 줄서서 먹는
맛집이 되기까지 단 8개월!
그것도 미술랭가이드에 올라가는 쾌거까지 얻었다.
무모한 열정의 대담한 사장님과
넉넉하고 따뜻한 인성과
한국 사랑으로 뭉친 니시무라 셰프와의 만남을 통해
대한민국 F&B 비즈니스에
또 다른 행성이 나타났다는 생각이 들었다.

주소
서울시 마포구 동교로 265 4층

영업시간
월, 화, 목 : 11:00~15:30
금, 토, 일 : 11:00~20:00
(브레이크타임 : 15:30 ~ 17:30, 수요일 정기휴무)

주차정보
보유하고 있는 주차장은 없고 주차장 찾기가 쉽지 않다.
대중교통을 이용하는 것이 현명한 판단일 것.



깔끔한 시오라멘을 맛볼 수 있는 미술랭 맛집, 합정 담택



주소
서울시 마포구 동교로 12안길 51

영업시간
매일 11:30~21:00 (매주 수요일 정기휴무)

연락처
0507-1347-4561

주차정보
주변 합정 메세나폴리스, 홈플러스 유료 주차가능(도보3분 거리)



라멘 먹으러 일본까지 가야만 했던 때가 있었다. 하지만 요즘은 굳이 가지 않고도 현지 그 맛 그대로 즐길 수 있는 라멘 맛집들이 속속 눈에 들어오고 발길을 끈다. 그 중 한 곳이 바로 소금으로 간을 해 담백한 국물이 인상적인 시오라멘 맛집으로 23년에 이어 미술랭 가이드 '2024 밥 구르망 서울'에 선정된 '담택'이다.

합정역 인근의 한적한 골목길에 위치한 이곳은 올 6월에 조금 더 넓은 공간으로 자리를 잡았다. 소품 덕분에 예전 공간과 별반 다르지 않은 감성으로 그 맛 그대로 선보이고 있다.



장소를 넓혀 이사를 했음에도 줄서는 식당, 또간집 등에 소개되면서 여전히 평일에도 항상 줄 서서 먹는 맛집으로 대기는 기본이다. 테이블링으로 원격 줄서기가 가능하니 조금은 수월하게 즐겨보자.

직접 제면하는 모습을 지켜볼 순 없었지만 제면실이 따로 마련되어 있는 게 자가제면을 하는 곳임에 분명했다. 그래서인지 면발이 쫄득한 게 확실히 달랐다. 라멘 면발이 중요하다면 이곳을 찾아봐도 좋겠다.



시오라멘
 목살 차슈와 닭고기, 파를 올린
 능이버섯과 닭육수로 국물을 내고



모든 음식은 세 종류의 닭 베이스 스프와 능이·표고버섯으로 우린 육수에 소금으로 간을 한 시오라멘은 기름지지 않아 담백하면서도 짹짹한 육수와 직접 만든 얇은 면 그리고 동그란 닭 가슴살과 얇고 큰 차슈에 파를 올려 먹자면 깔끔하면서도 깊은 맛을 느낄 수 있었다. 솔직히 충분한 양이지만 면 추가 1회 제공되며 공기밥도 무료로 제공된다. 삼겹살과 목살 차슈와 계란을 추가할 수 있다. 버터와 맛간장으로 맛을 낸 능이덮밥과 면과 차슈를 이용한 브루스게타, 시오 바게트도 사이드 메뉴도 맛볼 수 있다.

담택에서는 유자향 가득한 유즈 시오라멘과 함께 레몬의 상큼함을 더해 청량감 가득한 깊은 맛을 느낄 수 있었던 레몬 시오라멘도 맛볼 수 있다. 수비드한 차슈와 닭 가슴살, 진한 국물이 조화롭게 어우러져 쇼유라멘 특유의 깔끔하면서도 깊은 맛과 함께 상큼한 레몬향과 시큼함이 면도 육수도 맛을 더하기에 충분했다. 참고로 저온숙성 해서 촉촉하고 부드러운 목살과 삼겹살 차슈를 추가할 수 있으니 푸짐하게 즐기고 싶다면 추가해도 좋겠다.



레몬 시오라멘
 상큼함에 입맛이 돋아나

와사비라멘
 특 쓰는 와사비를 더한
 부추와 양송이에



먹기 전까지 상상이 되지 않았던 와사비라멘은 틀에 얽매이지 않는 맛을 개발하기 위해 노력하는 셰프의 진심을 느낄 수 있었다. 세련되면서도 깔끔한 수프의 맛에 존재감 드러내는 와사비의 풍미가 꽤나 개성 있고 중독성 있는 여운을 줬다. 와사비를 좋아한다면 무조건 맛보자.

에비시오라멘
 새우와 미역 풍미로 가득한



균형잡힌 담백한 육수에 해산물이 더해지면서 더욱 풍부한 맛을 즐길 수 있어서 개인적으로는 가장 맛있게 먹었던 메뉴다. 풍성한 맛을 즐기는 사람이라면 일본 현지 못지 않게 맛있는 이곳에서 다양하게 즐겨보자.

깊지만 접내없이 깔끔한 맛으로
 자가제면한 라멘을 즐길 수 있는 곳!
 소박한 공간과는 달리
 평소 쉽게 접할 수 없는 시오라멘을
 전문적으로 맛볼 수 있다는 것만으로도
 충분히 찾아 볼 만하다.
 담택이 왜 연이어 미술랭 가이드에 소개됐는지
 충분히 알 수 있었다.

塩ラーメン



은나라

여행/맛집 인플루언서

전세계 여행과 유명맛집을 리뷰하는 파워블로거이자, @eunnara_traveling /@lulurala_eunnara 인스타그램에서 활발하게 활동 중이다. 서울시는 물론 미국/호주/태국/일본/괌/사이판 관광청 및 포시즌스/리츠칼튼.. 터키항공/에어아시아 등 전세계 여러 호텔·항공사들 과도 협업하며, 가장 트렌디한 여행/맛집 정보를 전달해오고 있다.



누들플래닛 면사랑 뉴스

면사랑 소식

면사랑 요리대회

면사랑 신제품 소개



'2024 쌀플러스 포럼' 쌀가공식품산업 대표 브랜드 장관상 수상!

면사랑, 우리쌀 가공식품 시장 공략 박차



면사랑이 쌀을 활용한 면 제품 개발에 주력하며 쌀 가공식품 시장에서 빠르게 입지를 넓혀가고 있다.

최근 면사랑의 조리가 간편한 냉동타입 '우리쌀 쫄면'이 '2024 쌀가공품 품평회'에서 스타상품으로 선정됐다. 이어 농림축산식품부(이하 농식품부)와 한국쌀가공식품협회가 주최한 '2024 쌀플러스 포럼'에서 장관상을 수상해 차별화된 기술력과 혁신을 다시 한번 인정받았다.

'우리쌀 쫄면'은 농식품부가 인정한 쌀가공식품 대표 제품으로 자리잡음과 동시에 '쌀플러스(쌀+)' 로고가 부착될 예정이다. 쌀플러스(쌀+)는 '쌀에 가치를 더한다'는 의미로 쌀가공품 품평회에서 우수 제품에 부여되는 쌀가공식품산업 대표 브랜드를 말한다.

이번에 쌀플러스 제품으로 선정된 '우리쌀 쫄면'은 94%의 국내산 쌀을 사용해 만든 글루텐프리 제품으로 소비자들에게 건강과 맛을 모두 제공하는 것이 특징이다. 압축식 제면 기술로 제조되어, 쫄깃하고 탱탱한 식감과 함께 쌀의 담백한 풍미를 살려 건강을 중시하는 소비자들에게 차별화된 면 요리 경험을 선사한다. 쌀을 활용한 다채로운 면 제품이 부족한 상황에서 소비자들에게 대중적인 쫄면을 쌀로 만들어 선택의 폭을 넓혔다는 점도 주목할 만하다.

아울러 면사랑은 '우리쌀 쫄면'의 수상과 함께, '우리쌀 소면', '우리쌀 우동면'과 '우리쌀 중화면' 등 면사랑의 급속냉동 기술을 활용한 새로운 쌀 냉동면 제품을 지속적으로 선보일 계획이다. 이를 통해 쌀을 주재료로 한 면 제품군을 확장하고, 건강하면서도 맛있는 면 요리를 더 많은 소비자들에게 제공하는 데 주력할 방침이다.

음악과 대한민국의 미래를 이끌어갈 꿈나무의 만남! 선율로 이어진 따뜻한 소통

진천여자중학교 학생들과 함께한 '2024 면사랑 신진 유망 연주자 2기 수상자 음악회' 개최



면사랑이 한국메세나협회와 함께 지난 10월 7일 진천여자중학교에서 '2024 면사랑 신진 유망 연주자 2기 수상자 음악회'를 개최했다. 이번 행사는 면사랑이 2023년부터 추진 중인 '신진 유망 연주자상' 사회공헌 사업의 일환으로, 공장이 위치한 진천 지역과의 음악적 교류를 확대하고 지역사회와의 상생을 도모하기 위해 기획되었다.

면사랑 '신진 유망 연주자상'은 국제 음악 콩쿠르에서 입상한 신진 연주자들을 발굴하고 지원하는 프로젝트로, 매년 한국 음악계를 이끌어 갈 잠재력을 가진 연주자들을 선정하여 3년간 지원하고 있다. 이번 연주회는 면사랑이 지속적으로 음악 육성 활동을 지원해 온 진천여중에서 열리며, 지역 사회와의 깊은 유대 속에서 진행해 의미를 더했다.

이번 음악회에는 면사랑 정세장 대표와 진천여자중학교 전교생 및 교직원 약 490명이 참석했다. 연주자들의 탁월한 기량이 돋보인 이번 공연은 학생들에게 깊은 감동을 선사하며 큰 호응을 얻었다. 학생들이 클래식 음악을 쉽고 재미있게 이해할 수 있도록 해설을 곁들여 공연의 몰입감을 높였다.

2부에서는 진천여중 오케스트라 단원 10명과 연주자들이 원데이 클래스를 진행하며 자유로운 소통의 시간을 가졌다. 신진 연주자들은 학생들에게 자신의 경험을 공유하고 음악적 조언을 제공했다.

한편, 면사랑은 진천 지역 학생들의 문화예술 체험을 위한 후원 활동을 지속해오고 있으며, 올해에는 학교 폭력 예방을 위한 뮤지컬 후원까지 추가하며 청소년들의 다양한 문화예술 경험을 넓히고 있다.

나만의 우동 레시피로 최고의 요리사가 되어보세요!

사누끼우동면(5입)출시 기념 '소소한 요리대회' 개최

면사랑이 신제품 사누끼우동면(5입) 출시를 기념해 인스타그램에서 '소소한 요리대회'를 진행한다. 이번 대회는 소비자들께서 사누끼우동면을 활용한 창의적인 요리를 사진 또는 영상으로 공유하는 참여형 이벤트로, 향후 요리대회는 매월 테마를 달리하여 열릴 예정이다.

대회 참여 방법은 간단하다. 사누끼우동면으로 나만의 요리를 완성한 후, 필수 해시태그 #면사랑소소한요리대회, #사누끼우동면 달아 인스타그램에 게시하고, 면사랑 공식 계정 (@noodlelovers.com_)을 태그하면 된다.

이번 대회는 2024년 10월 2일(수)부터 21일(월)까지 진행되며, 최우수상 1명에는 BOSE 미니 2 휴대용 스피커, 우수상 2명에게는 플라로이드 카메라, 열정상 7명에게는 면사랑 냉동 간편식 8개 세트가 제공될 예정이다. 또한, 선착순 100명에게는 면사랑 신제품 체험 기회가 주어진다. 결과는 10월 29일(화) 발표된다.

면사랑 관계자는 "사누끼우동면은 쫄깃한 식감과 탱탱한 면발로 다양한 요리에 활용할 수 있는 제품"이라며, "이번 요리대회를 통해 소비자들께서 사누끼우동면으로 자신만의 특별한 요리를 만들어 공유하고, 면사랑과 더욱 가까워지는 계기가 되길 기대한다"고 전했다.

사누끼우동면은 쿠팡, 컬리, 면사랑몰에서 구매할 수 있으며, 대회 참가 신청은 면사랑 인스타그램 프로필 링크를 통해 가능하다.



30년 사랑담은 한 그릇

30년 장인정신으로

대한민국 면과 소스의 역사를 만들어온 면사랑
식자재 대표기업에서 우리집 가정 간편식 브랜드로!
이제, 면사랑의 열정과 노하우가 가득 담긴
한 그릇의 면 요리가 당신의 집 식탁에 놓여집니다

'사랑하는 사람이 만들면, 맛이 다릅니다'





noodleplanet.co.kr