

# OKAWARI 日記



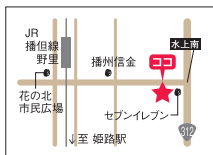
唐揚げ定食



とり天定食



## Shop Information



〒670-0805 姫路市西中島387-5  
 TEL 079-223-7073  
 営業時間 平日 11:30~15:00(L.O. 14:50)  
 17:30~24:00(L.O. 23:30)  
 土・日・祝日 11:00~24:00(L.O. 23:30)  
 定休日 火曜日

## 108食目 ● 今月のお店

### まこと 博多らーめん 真実

#### 本格豚骨ラーメンなのに、後味さっぱり… 姫路で美味しい博多ラーメンといえらーめん真実!

西中島にある「らーめん真実」さんに行ってきました。こちらのお店で、10年以上オーナーの右腕として修業された木村さんがお店を受け継ぎ、昨年8月に新オーナーとして新たなスタートをされました。

ランチメニューの中から、「唐揚げ定食」(税込950円)をオーダーしました。運ばれてきたのは、たっぷりのごまや、チャーシュー、きくらげ、ねぎ、もやしとたくさんのトッピングが目にも楽しい、豚骨ベースの博多ラーメン。それに、大きな唐揚げが3つもセットになっており、ボリューム満点です。早速、ラーメンを口に運んでみると、意外にも癖のないさっぱりとした口当たり。先代から受け継いだオリジナルスープをさらにアレンジし、こってりが苦手な人にも食べやすく、こってり好きの人も満足させるこのスープの味を生み出したそうです。最近では、以前からの常連客に加えて、ファミリーや女性のお客様も増えてきているんだとか。

ランチメニューの中からもう一品、「とり天定食」(税込900円)もいただきました。中華そばに、またまた大ボリュームのとり天が丸ごと1枚セットになっています。中華そばのスープは、どこか魚介類のような味がしたのですが、詳しいレシピは企業秘密とのこと。あっさりとしていますが、後を引く味で、博多ラーメンとまた違った美味しさです!

これらのランチメニューは、平日限定です。上記の他に、大盛り・おかわり自由の白ごはん、コールスロー、ご飯がすすむ味わいの二郎醤油漬けがセットになっています。

先代から受け継いだ伝統を守りつつ、新たな挑戦を続ける「博多ラーメン真実」さん、ごちそうさまでした!

## 109食目 ● 今月のお店

### コメル Komel

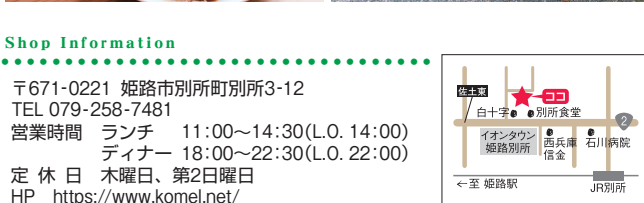
#### くせになるもちもち食感のベーグルが インパクト抜群のバーガーになりました!!

爽やかな空色の外観に、「創作ごはんと手作りベーグルの店」と書かれた看板が目印の「Komel」さん。お店の名前の由来は、心を「込める」。創業時の思いを忘れないようにと名付けられたそうです。

「スペシャルバーガープレートセット」(税込1,500円)をオーダーすると、超ビックサイズのバーガーが運ばれてきてびっくり! オーナー自慢のベーグルで、目玉焼き、アボカド、ハンバーグ、チーズ、トマト、厚切りのベーコン、キャベツとレタスという盛りだくさんの具材がサンドされた、その名の通りスペシャルなメニューです。大きなバーガーの食べ方は自由。そのままおぼっても、少しずつナイフで切り分けて食べてもOKとのこと。まずは、こんがりきつね色に焼きあげられたベーグルだけをいただいてみました。もちもちとした食感と、口の中にふわっと広がる小麦の風味が絶品です! ベーグルの「固い」や「バサバサしている」というイメージを払拭するため、北海道産の小麦粉と全粒粉を独自ブレンドし、製造方法にもこだわり、もちもち食感のベーグルに仕上げているそうです。ベーグルは、ハンバーグやベーコンなどの具材とも相性バツリ! バーガーだけでなく、サラダとスープ、フライドポテト、選べるドリンクもセットになっています。

ランチメニューの中から、リーズナブルでおすすめという「自家製ハンバーグランチ」(税込1,000円)は、体に優しいランチをコンセプトにされているとのこと。ハンバーグは、お母さんが作ってくれたようなあたたかさを感じられる味わいでした。4種の小鉢は日替わりで、様々な体に良いメニューがいただけます。+300円で選べるドリンク付きに変更もできます。

「Komel」さん、ごちそうさまでした!



## Shop Information

〒671-0221 姫路市別所町別所3-12  
 TEL 079-258-7481  
 営業時間 ランチ 11:00~14:30(L.O. 14:00)  
 ディナー 18:00~22:30(L.O. 22:00)  
 定休日 木曜日、第2日曜日  
 HP <https://www.komel.net/>

