

食神 餃子王 ～レビューしてみた 麺類編～

3J あわ玉

1 前書き

1.1 何故この記事を書いたか!?

1.1.1 会誌のネタが無かった

我々X680x0 同好会は毎年調布祭において会誌を発行している。そのため、部員各々は何かしらの記事を書いている。それ故に私は困っていた。そう、この会誌に書く記事のネタが決まらないのだ。普通なら、この1年で制作してきたゲーム等について記事を書けばいいだろう。だがしかし、私はこの1年ゲーム制作などしていなかったのだ。記事の締め切りが迫る中、何の考えも浮かばずに途方にくれていた。そして締め切り前日、私はついにネタを決め、記事を書き始めるのであった。

1.1.2 食神への感謝の気持ち

私は週に1度は食神を利用している。そのため、食神の方々には何時も美味しい飯を食べさせて頂いている。その感謝の気持ちを表すために会誌でレビューを書くことにしたのだ。しかし、レビューを書くといっても、私が食神でよく食べる料理といえば麺ばかりである。そのため、食神の料理全てに対してレビューを書くことなどできない。しかし、麺類に限って言えば全てを食していると自負している。したがって、今回の記事では麺類に限定してレビューを書くことにしたのだ。

1.2 食神について

さて、食神の麺類のレビューをすることにしたのは良いが、食神とはどのようなところなのかわからないだろう。したがって、食神について簡単に説明をしておこう。

1.2.1 中国料理店 食神 餃子王

食神とは、電通大生がよく利用している中国料理店である。値段が安いことと共に、大学から徒歩数分という近さもあり x68 では部会の後にこの店で夕食を食べていくことが多い。多少味にムラがあるが、そこそこ美味しく良心的な店である。

1.2.2 必殺コマンド「辛口」

食神では、数多くのメニューが存在するが、元が辛い料理であるならば「辛口」を注文することができる。しかし、この辛口は手加減というものが存在しないため、頼むのであれば決死の覚悟が必要となるだろう。事実、多くの部員たちが辛口メニューに手を出して

悶絶しながら食べている姿を目にしている。

元々辛いメニューをさらに辛くするなんて、辛口好きには堪らないコマンドだろう。

2 レビューしてみた

2.1 レビュー前の諸注意

食神のメニューには「辛口」が存在すると前述したが、今回のレビューにおいて「辛口」を使用したメニューは除くものとしている。なぜなら、私自身が「辛口」を使用したメニューを全ては、食べたことがないためである。そのため、「辛口」がどういったものか知りたい猛者は実際に食神に行き確かめてもらえれば幸いである。なお、食神の麺類はコマンドとして「大盛り」が無料で出来る。

2.2 レビュー

2.2.1 ラーメン 480 円



最もオーソドックスな麺。味付けとしては醤油味で特に何か個性があるわけでない。個性が無いのが個性です。

非常に食べやすく値段も食神の主食類において最も安い値段となっている。

2.2.2 麻婆豆腐麺 500 円



麺類の中で最も輝いているとあって良い一品。ラーメンの上に麻婆豆腐が掛けられている。

麻婆豆腐よりも水分があるぶん辛さが減少しているように感じる。しかし十分な辛さがあるため油断は禁物。

値段、量、味の全てにおいてバランスが取れており、コストパフォーマンスとして最高の一品となっている。

食神に行った際は一度は食べておくと良いかもしれない。

2.2.3 みそラーメン 580 円



食神では珍しい味噌味の麺類。ラーメンとは具材がことなり、チャーシューやわかめ等は無く、青椒肉絲（チンジャオロース）が具になっているような感じとなっている。

2.2.4 野菜湯麺 580 円



野菜が中心の湯麺。具が野菜炒めとなっており、塩味で非常にさっぱりした味になっていて食べやすい。辛くない麺を食べたいときには重宝する一品となっている。

サービスセットにもこの料理があるように、辛くない食神の料理としてはお勧めの一品である。

2.2.5 四川坦々麺 650 円



麺類ではかなり人気の高い部類に入り、サービスセットにおいて坦々麺とのセットを選ぶ人が多い。

それなりの辛さはあるが甘味もあるため食べやすくスープも飲みやすい。四川と名前が付いているが、実際には日本風の坦々麺である。

2.2.6 五目そば 680 円



具が多く食べ応えのある一品。とろみがあり、若干ぬるりとしている。

2.2.7 食神そば 680 円



五目そばのスープを塩味に変えたような一品。五目そばに比べあっさりとした味付けになっているため、食べやすい。

2.2.8 海老そば 680 円



食神そばの具材から海老の比重を多くしたかのような一品。海老をいっぱい食べたいなら食神そばよりもこちらをどうぞ。

2.2.9 高菜ラーメン 680 円



ラーメンの具材として高菜をふんだんに使っている。スープは醤油味のラーメンなのだが、高菜の味が混ざり少し不思議な味付けになっている。

2.2.10 四川ラーメン 680 円



辛い、とにかく辛い。そんな一品。麺類の中では 1,2 を争う辛さであり、頼むときにはそれなりの覚悟をする必要がある。

辛口ではあるが美味しい。辛くて食べるのが辛いはずなのだが、なぜか箸が進む。そんな魔力をもっている。辛いのが好きならば是非食べておきたい一品である。

2.2.11 酸辣麺 680 円



独特のにおいが特徴的な麺。辛くて酸っぱく、粘り気がある。この料理を注文するとスープが煮立ってゴポゴポ言っていることがある。この料理を頼むと両隣にもにおいが伝染するため注意が必要である。

2.2.12 天津麺 680 円



ラーメンの上にかに玉が乗っかっているようなイメージの麺。実際の味付けは、甘い。とにかく甘い。一風変わった麺類を楽しみたい人は、天津麺を食べてみるのも良いかもしれない。

2.2.13 海鮮焼き米粉 680 円



食神で唯一の米粉。具はイカや海老などの海鮮類で、米粉なため他の麺類にくらべ圧倒的にあっさりとしている。そのためか、少々、量が物足りないように感じるかもしれない。

2.2.14 チャーシュー麺 680 円



ラーメンのチャーシューの数を増やしただけのもの。チャーシューが数枚増えるだけで 200 円値上がりする。中身は結局ラーメンと変わらないため、あまり好き好んで頼む必要は無いように感じる。

2.2.15 上海焼きそば 680 円



麺と具が混ざり合い、美味しい。しかし、麺が細くなっていることもあるため、若干食べづらいこともある。そのことを差し引いても味がよく、焼きそばの中ではお勧めの一品である。

2.2.16 上海辛み焼きそば 700 円



上海焼きそばを辛くしたもの。日によって辛さにムラがあり、辛い日はとてつもなく辛く、麺が赤くなっている。注文をする際には細心の注意が必要である。しかし、辛いのだが味は良い。辛い物好きには食べて損は無い一品である。

2.2.17 五目焼きそば 700 円



五目そばからスープが無くなったものと考えて差し支えない。具が多くボリュームもあるため、なかなか食べ応えがある。

2.2.18 四川風焼きそば 700 円



五目焼きそばを辛くしたようなイメージ。辛み焼きそばと同様に日によって辛さにムラがある。辛いのが苦手な人は注文しないほうが無難であろう。

2.2.19 硬焼きそば 700 円



パリパリした麺が美味しく、具の量もありボリューム満天の一品。普通の麺類に飽きたらこの料理を食べて気分転換するのも良いかもしれない。

2.2.20 牛肉そば 780 円



具に牛肉が入っており、なかなかボリュームのある一品となっている。味付け自体はラーメンとあまり変わらないため、具をいっぱい食べたいならばこの料理を食べるのも良いだろう。

2.2.21 海鮮麺 880 円



海老そばに帆立を追加した。そんな感じの麺。海老そばよりも豪勢にしたいのならば海鮮麺を食べるとよいだろう。

2.2.22 海鮮焼きそば 880 円



海鮮麺からスープを取り除き麺を焼きそばに変えたもの。基本的な味は海鮮麺と変わらないため、どちらを頼むかは好みによるだろう。

3 まとめ

これにて各麺類のレビューは全て行われたが、麺類以外でも食神の料理はどれも美味しく機会があれば是非一度立ち寄ってもらいたい。また、今回は紹介しなかったが、夏には夏限定の麺類があり、「ジャジャン麺・中華冷麺・冷やし中華」が存在する。これらの味は実際に食神に行って確かめてもらいたい。どれも絶品である。

今回、数多くの麺類の紹介をしてきたが、特に麻婆豆腐麺は私の最もお勧めする麺であり、是非とも皆様には食べていただきたい。

食神 餃子王 HP : <http://shokujin.hp.infoseek.co.jp/>