

羊骨だしの味噌ラーメン提供

しずお建設運輸(本社・士別)のグループ企業、農業生産法人「かわにし丘 しずお農場」が札幌で経営するサフォーク肉の洋風居酒屋「ぼくろしずお農場」が羊骨からだしを取ったラーメンの提供を始めた。ランチの目玉商品で、ラムのこくと味噌味がマッチして評判は上々だ。

ぼくろしずお農場

16日から始まったランチだ」と好評で大半がスープ営業に併せ「らむちゃん味を飲み干した。6月末まで味噌ラーメン」としてデビュー。羊肉特有のおいしさは提供し、注文するとラム串く、ラムの味わい深い香り一本をサービスする。ランチとすっきりした後味がくせになりそうだ。チャーシューチ以外に夜の通常営業メニューとしても頼める。

同店はアンテナショップとして昨年7月に中央区南3条西4丁目オープン。山下卓巳専務は「1年の試行錯誤の末に完成した。最終はラム臭きが出て失敗の連続。自信を持って出せる



早くもグルメの間で評判となっている「らむちゃん味噌ラーメン」

中央区南3西4で営業

深い香りと後味がくせに

味が出来上がったのでランチ営業を始めた」と話す。士別市川西町に200軒の牧場と農地を所有するしずお農場は、ブランド羊のサフォークを肥育している。出荷するラム肉は、2010年に全日空の機内食に採用され、APEC(アジア太平洋経済協力会議)横浜のメニューにも登場し、一躍脚光を浴びた。ぼくろでは、ラム串のほか、ステーキや薫製などメニューが充実し、道産ワインなどのアルコールと一緒に味わえる。女性が来店しやすい店づくりにこだわり、夜遅くまでに営業している。しずお農場の今井裕社長は「この店は士別を元気にするために出店した。メニューを通して士別の良さを感じてもらい、ぜひ士別の直営レストランや宿泊施設に寄ってもらいたい」と笑顔で語る。

士別で営む「ファームレストラン」(「ミュウ」や「丘の上のファームイン」(ラムダ))は農場の創業10周年を記念し、ことしから庶民性を打ち出すコンセプトに転換。今回の羊骨ラーメンがそれを象徴する商品となる。ラーメンは直営レストランでも提供している。