エビ、エビ、エビ　創作ラーメン湧光

ラーメン激戦区川越。ラーメン通の知人が「今ここにしかいかない」ときっぱり言い切っていたことで興味をもって暖簾をくぐる。

お店の改装、オープンから注目をしてはいたが、なかなか足を運ぶことができなかった。

松江町交差点　うなぎのいちのや斜め前「湧光」。

知人は醤油をすすめていたものの、入り口にあったポップから鶏ガラエビ塩ラーメンを注文。なんとオマールエキスも別皿にある。エビ好きにはたまらない、エビエビエビだ。

あっさりとしたスープがとてつもなく熱い。ラーメンはスープの温度が命。

あっさり感の中にエキスを感じる、塩味の聞いたエビ塩ラーメン。ラーメンなのに創作料理の域。

昨年の10月オープン。スタッフさんのホスピタリテイがしっかりしている。店長渾身のラーメンをより一層おいしく召し上がっていただきたい気持ちが全身からあふれている。

不愛想な店員に湧光さんスタッフを手本としてトレーニングしたいくらい。「あなたをお客様として店に入れてやってる感」はゼロ。一味違ったラーメンと一流のおもてなしにリピーターは多いはず。

「去年の10月、川越まつりの前にオープン。おまつりの時の人波はすごかった。あれからもうすぐ一年。おいしいラーメンを川越の人に、または川越を訪れる人に召し上がっていただきたい」と店長談。

