



## 下仁田ねぎ等の群馬県産野菜を使用した料理を提供 「練馬ラーメン太郎」の創作料理が大好評！

### ■ 冬季には下仁田ねぎもPR！

今回は、ラーメン屋ですが麻婆豆腐等を使用した様々な創作料理が美味しいと評判の「練馬ラーメン太郎」さんを紹介します。店長の今井さんは下仁田町出身で、近くの量販店で仕入れている練馬区産や群馬県産の野菜を積極的に仕入れています。

当店は20年以上前から営業しており、ラーメンより男飯しや麻井（まーどん）等店長こだわりの様々な創作料理が好評の店です。なかでも麻井は5年ほど前から提供を始めましたが、テレビでも多数取り上げられ、沿線B級グルメのグランプリに受賞されるなどの人気メニューとなっています。麻井は土鍋にガーリックチャーハンを入れ、その上に山椒が効いた麻婆豆腐を乗せ、とろとろの温泉玉子と白ネギをあしらって完成となります。土鍋で熱々に作られているため、おこげも絶妙で当店の看板メニューの一つになっています。また、もう一つの看板メニューである「幻の焼売」はオーダーが入ってから包まれるこだわりの焼売で、一つ一つがとても大きく食べると肉汁があふれて、注文が多く品切れになることが多い人気料理です。

当店では、群馬県産のキャベツ・ほうれんそう・きゅうり等も時期によって使用し「ひき肉・ピーマン・キャベツのカレー炒め」や「にんにくきゅうり」等様々な料理で提供されており、店長の地元の下仁田ねぎの出荷時期になると「海老と下仁田ねぎ炒め」や「野菜入りあんかけ湯豆腐（下仁田ねぎ入り）」等積極的に下仁田ねぎを料理に使用してPRしています。

今井店長は「今後も群馬県野菜を使用した新たな創作メニューを開発して、都内のお客様に美味しさをPRしていきたい。」と語っていました。

### ■ 「練馬ラーメン太郎」店舗情報

住所	最寄り駅	定休日	営業時間
東京都練馬区豊玉北5-32-1 ゴールド19ビル 1F	西武池袋線 都営地下鉄大江戸線 練馬駅 西口 徒歩3分	無休	月～金: 11:30～14:00 18:00～翌2:00 土・日: 20:00～24:00



「練馬ラーメン太郎」店頭



様々なこだわりメニュー



当店人気メニュー「麻井」



「幻の焼売」