



中華そば800円。濃厚で旨みたっぷりの熟成醤油ダレのスープ。麺は1日以上寝かせている。焼豚は煮た後に一度焼き、香りを出す。仕事の丁寧さが随所に窺える。下/もう一つの看板メニュー、焼き飯並900円。熟成ダレを染み込ませ、黒く、香ばしく仕上げている。ミニや大盛りがあるが、量は一般よりも相当多い。



四代目・創さん。「僕が100年やってきたわけじゃないですから。お客様と先代に感謝しています」と謙虚。

# 濃密スープ一世紀

〔尼崎〕大貫本店

食にも流行はある。流行を追う飲食店がある一方、我が道を王道と信じて脇目もふらず歩む人がある。店がある。「大貫本店」は一世紀にわたり、親子四代が引き継いできた。世知辛いこの時世に100年間、味も店も守り続けることの困難さは並大抵

ではないはずだ。

大正元年（1912）年、初代・千坂長治さんが神戸の居留地内に店を構えた。屋台も10台ほどあったという。この時、同じ居留地の中華レストランから招いた広東出身の中国人シェフに、醤油ダレや麺の製法

を学ぶ。その手順は今も変わらない。味のルーツは正統派だ。昭和27年、尼崎に移転。すでに60年になる。

看板メニューは中華そばだ。まずスープ。豚骨鶏ガラの白湯に濃密な醤油ダレが溶け込み、見た目は味噌かと思いがう。味は濃厚。しかも雑味がない。コクがあるのにさっぱりとしている。醤油の香味が利いていて、そのインパクトに初めは戸惑うかもしれない。しかし100年来変わらぬ仕込みで、追い足しされてきた醤油ダレの熟成感がまろやかに口中に広がってくるだろう。クセになるのだ。そして、中太たまご麺。製麺時に足踏みを行うことで、モチリとして

コシのある独特の食感を生み出している。量も160gと食べごたえあり。

「100年という歳月を思うと、背筋が伸びます。若い頃はいろいろやってみたいと思ったこともありましたが、今はこの店の間口で奥行きを深め、極めたいと考えているんです」と4代目・千坂創さん。日本人が経営するラーメン店としては関西最古といわれる。その歴史や誇り、自信が、一杯の中華そばに凝縮されている。

ちなみに代金800円。手間や味から決して高いとは思わない。庶民の街・尼崎で、この値段で繁盛していることが証左だ。（撮影／藤澤了 文／秋山晃慶）

●尼崎市神田中通3-29 ☎06-6411-9583 🕒11:30～21:00  
④（第2・4火曜は20:00④）⑥水曜（祝日の場合は営業。火曜または木曜に振替休み）⑦阪神本線尼崎駅から⑧5分 ⑨要問合せ ⑩可 ⑪不可 ⑫テーブル28席 ※喫煙可 ⑬チャンポン1000円、天ぷらそば1000円、ミックス天ぷら950円。生ビール小300円。