

既食の定義とは・・・

「初訪問店では、 基本の味を食すべし」

ラーメンを極めるべき者としては、やはり、初訪問店では、まずは店の**基本メニュー**を頼むべきである。なぜなら、基本メニューを食すことにより、その店の**本来の味**が味わえるからだ。

例えば、「すみれ」に行き、塩ラーメンを頼み、味噌ラーメンを食さなかった場合、すみれを食べたことになるだろうか？
吉村家に行き、「味薄め・麺バリ固・油少なめ」に味変をして、吉村家を食したと言えるだろうか？
二郎に行き、「麺少なめ・野菜少なめ」を選択した場合、二郎を食したと言えるだろうか？どれも**「否」**であろう。

もちろん、2回目以降の訪問なら、何を注文・どのような味にしても良い。だが、初訪問であるなら、まずは**基本メニュー**、**基本注文**・**基本選択**をするべきである。

もちろん、このような行動は、「絶対やらなければならない！」という強制ではない。ただ、本気でラーメンを追求している者なら、このような食べ方は必須である。

既食憲法

第1条

店の本来(基本)の味を味わうために、**店の基本(スタンダード)メニュー**を頼むべし。

だが、例外もある。店の基本メニューよりも、消費者の間で凄絶な人気・知名度を得た、いわゆる**名物メニュー**の場合は、名物メニューが既食メニューとなり、基本メニューが未食となる(例 玉泉亭の“サンマーメン”)。もしくは、**どちらも**も食して、既食となる(例 長崎ちゃんぽん丸福の“ちゃんぽん”と“博多ラーメン”)。

第2条

「味濃い目」、「麺固め」など**味変**をしてはならない。

なぜなら、店の本来の味ではなくなるからだ。

また、カウンターおよびテーブル上に置いてある「胡椒」や「ニンニク」は、始めから入ってはならない。

第3条

大盛りラーメンやミニラーメンを注文してはならない。なぜなら、やはり味変同様、店の**本来**の味ではなくなってしまう。

第4条

味玉やチャーシューのトッピング類を注文してはならない。

なぜなら、黄身などがスープに入り、店の**本来の味ではなくなるからだ**。

だが、例外もある。**名物トッピング**がある店の場合は、逆に注文しなければ未食となる(例 能登山の“ダシ入り玉子”)

もちろん、店側だけが名物と唱えているものは既食・未食に関係ない。

第5条

知人との食べ歩きの際、同行者のラーメンをもらう場合、「箸」は知人のものを使うべし。

自分の箸を入れてしまうと、相手のラーメンの味が変わってしまうからだ。
たとえば、味噌ラーメンを食した場合、その箸で、醤油ラーメンの中に箸を入れてしまえば、当然、味は本来の味から遠ざかり、未食となる。

第6条

つけ麺を食す場合、スープ割りは必ずするべし。
つけ麺は、「スープ割りをして、完結！」と捉えられているため、スープ割りをしなければ、つけ麺を食べたことにならず、未食となる。
また、スープ割りを**する以前**に、つけ汁に胡椒などを入れ、味変をしてしまうと、本来のスープ割りの味ではなくなるので、**未食**となる。

第7条

博多・長浜ラーメン店で食す場合、替玉は必ずするべし。
なぜなら、替玉は、博多・長浜ラーメンの独自システム、つまり、**名物システム**だからだ。

第8条

ラーメンを食す前に、**酒とタバコ**はやってはならない。
なぜなら、味覚神経がおかしくなり、本来の味が分からなくなるからだ。

第9条

支店が存在する店舗の場合、必ず**本店**は食べなければならない。
その店の、スタート地点(本拠地)であり、店主の想いや歴史的背景などが詰まっているからだ。そのため、支店だけ食べていたのでは、未食となる。

第 10 条

ご当地ラーメンを食べ歩く際は、**まずは元祖(発祥)の店**を食べなければならない。

大元という理由と、「**大元と比較しながら食べる**」という行為が出来ないからだ。

また、元祖が現存しない場合は、その流れを汲む店が優先順位となる。

第 11 条

ラーメンを食す前に、**歯磨き**をしてはならない。

味覚神経の末端の味蕾細胞が一時的に破壊され、本来の味が分からなくなるからだ。

味覚神経が通常に戻るには、一般的に 15 分～20 分と言われているが、既食普及カン

パニーでは、ラーメンを食す **1 時間以内前** に歯磨きをした場合は、未食と規定する。

第 12 条

ラーメンを食す際に、**リップクリーム**や**口紅**をしていてはならない。

なぜなら、リップクリームや口紅がスープと混ざり合い、本来の味ではなくなるからだ。

第 13 条

ラーメンと一緒にカレーを注文した場合、カレー**から**食べてはならない。

なぜなら、カレーにより舌が麻痺するため、本来の味が分からなくなるからだ。

第 14 条

つけ麺を食べる際、「**ひやもり**」を食べなければならない。

なぜなら、つけ麺とは「熱い汁に冷たい麺」というのが一般的であり、基本であるからだ。

但し、店側が「あつもり」を推奨している場合および「あつもり」が基本となっている場合は、「あつもり」が既食となる。

第 15 条

和歌山ラーメン店で食す場合、必ず**早寿司**を食べなければならない。

一般的に和歌山ラーメン店の場合、客がラーメンを食す前、もしくは、ラーメンを食すのと同時に、早寿司を食すことを前提とされているため、ラーメンの量が少なめになっている。

つまり、ラーメンと早寿司を食べてこそ、「和歌山ラーメンを食べた」という行いになるため、早寿司は既食メニューとされる。

既食普及カンパニー
代表取締役 マーコ

※

既食普及カンパニー

本当にラーメンを追求する者なら、既食・未食にこだわってもらいたい！という思いから発足した会。

「会員一覧」

- ・代表取締役 [マーコ](#)
- ・取締役 [なを子](#)
- ・監査 D・J ジュン
- ・正社員 BEN
- ・正社員 [SIN](#)
- ・正社員 ソルティ
- ・正社員 [かつつん](#)

一緒に既食にこだわっていきたい！という、「既食普及カンパニー」入会希望者は、お気軽に[こちら](#)までご連絡をいただきたい。