

# ラーメン二郎について

ラーメン二郎（ラーメンじろう）は、東京都港区三田に本店を構えるラーメン店、およびのれん分け店。同本店の店主・創業者である山田拓美の登録商標<sup>[2][3]</sup>。

## ラーメン二郎

### 歴史

# 概要

創業は1968年で、東京都目黒区の都立大学駅近くに当初「二郎」の名前で開店した。これは開店前年の1967年1月にエースコックから発売されて人気となっていたインスタントラーメン『二郎』を模倣して店名とした。

このLTでは、私が二郎系ラーメンを食べ歩いた遍歴や、直系、亜流、インスパイア系とは何かについて紹介します。

さらに、私のおすすめの二郎系ラーメン店や初めて行くときのおすすめ方法、お家で楽しめる二郎系ラーメンについてもご紹介します。

なお、叩き台はChatGPTにお願いしたので主に加筆だけしています。

か月間の修行をした。また、近隣にあった雪印乳業の社員子弟寮に住んでいた北海道出身の客から受けた助言を参考にし、独自の味を作り出した。提供するラーメンのボリュームと味付け、山田の人柄が学生に受けたことから店は繁盛した<sup>[4][5]</sup>。



本店所在地 〒108-0073

東京都港区三田2丁目16番4号  
(三田本店)

設立 1968年（昭和43年）<sup>[1]</sup>

ラーメン二郎（二郎系ラーメン）は、東京都港区三田に本店を構える  
るラーメン二郎の店主・創業者である  
山田拓矢の豆知識「二郎系ラーメン」。

ラーメン二郎

私は二郎系ラーメンが大好きで、これまでに数多くの二郎系ラーメン店を訪れてきました。  
歴史具体的にどのぐらいの店舗に訪れているか分かるようにSwarm(Foursquare)でチェックインしたデータをGoogleマップ上に表示してみました。

創業は1968年（昭和43年）で、東京都目黒区の都立大学駅近くに

当初、二郎系ラーメンは、主に東京近郊や関西圏で人気がありましたが、

年1月、東京で二郎系ラーメン店として最初に開店したのが、

トランクルーム（現：ラーメン二郎）でした。

創業以来、二郎系ラーメンは、日本全国に広がり、現在では多くの店舗があります。

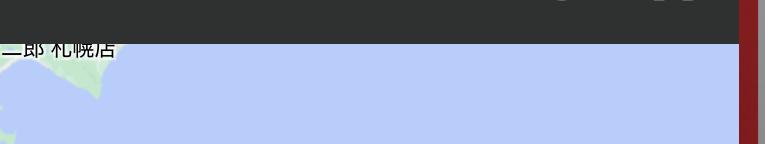
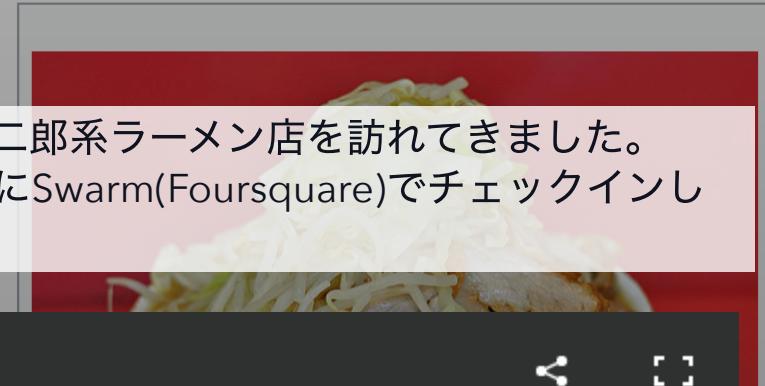
以下の中から、二郎系ラーメン店として最も多く訪問している店舗を

の中から、二郎系ラーメン店として最も多く訪問している店舗を

か月、二郎系ラーメン店として最も多く訪問している店舗を

寮に味を二郎系ラーメン店として最も多く訪問している店舗を

人柄、二郎系ラーメン店として最も多く訪問している店舗を



# 私の二郎系遍歴

山田拓矢の豆知識「二郎系ラーメン」。

私は二郎系ラーメンが大好きで、これまでに数多くの二郎系ラーメン店を訪れてきました。  
歴史具体的にどのぐらいの店舗に訪れているか分かるようにSwarm(Foursquare)でチェックインしたデータをGoogleマップ上に表示してみました。

創業は1968年（昭和43年）で、東京都目黒区の都立大学駅近くに

当初、二郎系ラーメンは、主に東京近郊や関西圏で人気がありましたが、

年1月、東京で二郎系ラーメン店として最初に開店したのが、

トランクルーム（現：ラーメン二郎）でした。

創業以来、二郎系ラーメンは、日本全国に広がり、現在では多くの店舗があります。

以下の中から、二郎系ラーメン店として最も多く訪問している店舗を

の中から、二郎系ラーメン店として最も多く訪問している店舗を

か月、二郎系ラーメン店として最も多く訪問している店舗を

寮に味を二郎系ラーメン店として最も多く訪問している店舗を

人柄、二郎系ラーメン店として最も多く訪問している店舗を

地図データ ©2023 Google, TMap Mobility 利用規約 200 km

キーボード ショートカット

# 二郎系ってなに？二郎と二郎じゃないのがある？

## 歴史 [編集]

創業 [\[編集\]](#) 二郎系ラーメンには、直系、亜流、インスパイア系の3つのタイプがあります。（個人的解釈、諸説あり）

当初 『ラーメン二郎』の名前で開店した。これは開店前年の1967

### 年1. タイプ 特徴

|                     |                 |   |
|---------------------|-----------------|---|
| トラ<br>創業            | 直系              | ラーメン二郎は有限会社です。三田本店で修行を終えた人のみ出店できます。直系二郎とは正式に本店で認められた店舗のことを指します。                               |
| 一メ<br>とか<br>から      | 亜流              | 元々直系二郎だったり、直系二郎の店舗で働いたことがある人が店主をやってたり、レシピを受け継いでいるとか、なんらかの関わりがある店舗のことを亜流と呼ぶことがあります。富士丸、豚星、蓮爾など |
| 以下<br>の中<br>か月<br>寮 | インス<br>パイア<br>系 | 直系二郎とは関わりないが見た目も味も二郎系ラーメンに似ているラーメンを出すお店。亜流とインスパイア系は同じ括りにされることもあります。野郎ラーメン、豚山など                |

味を作り出した。提供するラーメンのボリュームと味付け、山田の人柄が学生に受けたことから店は繁盛した<sup>[4][5]</sup>。



設立 1968年（昭和43年）<sup>[1]</sup>

業種 ラーメン

ラーメン二郎（ラーメンじろう）は、東京都港区三田に本店を構えるラーメン店、およびのれん分け店。同本店の店主・創業者である山田拓美の登録商標<sup>[2][3]</sup>。

## ラーメン二郎

### 歴史 [編集]

創業は1968年（昭和43年）で、東京都目黒区の都立大学駅近くに当初『ラーメン次郎』の名前で開店した。これは開店前年の1967年1月に二郎系ラーメンを考案していたインスタンス<sup>[4][5][6]</sup>。

### 推し二郎系ラーメン

創業者の山田は大森にあった料亭『松浅本店』の和食料理人で、ラーメンについては全く知識がなかった。最初は「ラーメンぐらい何とかなるか」とたかをくくってラーメン店を出店したが、開店当初から半年間は1日あたりの売上が昼前から深夜まで営業しても20杯以下と低迷していた。様子を見かねた近所の中華料理店店主が自分の中華料理店で修業するようにすすめ、山田はその勧めに応じて3か月間の修行をした。また、近隣にあった雪印乳業の社員子弟学生寮に住んでいた北海道出身の客から受けた助言を参考にし、独自の味を作り出した。提供するラーメンのボリュームと味付け、山田の人柄が学生に受けたことから店は繁盛した<sup>[4][5]</sup>。



種類 有限会社（特例有限会社）

本社所在地 〒 日本

154-0003

東京都世田谷区野沢4丁目9番15号  
(登記上の本店)

本店所在地 〒 108-0073

東京都港区三田2丁目16番4号  
(三田本店)

設立 1968年（昭和43年）<sup>[1]</sup>

業種 ラーメン



# 蓮爾 新町一丁目 店

## 亜流(町田二郎)

ラーメン二郎 町田店のレシピを  
引き継いだと言われる蓮爾の2号店

直系を超える極太麺が特徴  
@hasumishinmachi



# ラーメン富士丸 西新井大師店

## 亜流(赤羽二郎)

元赤羽二郎の富士丸系列  
絶妙な硬さの麺が美味しい

セルフでもってけるおしほりが嬉しい

@fujimaru\_nishi



ラーメン二郎  
ひばりヶ丘駅  
前店

直系二郎

直系で一つ選べって言われたらここ  
「クリームシチューみたい」

店主が市川海老蔵に似てる  
@Aarf0xvdBXkWd7o

ラーメン二郎（ラーメンじろう）は、東京都港区三田に本店を構えるラーメン店。おしゃべりの店舗である。創業者である山田 ひばりヶ丘二郎の作り方

ラーメン二郎

## 歴史 [編集]

創業 おまけです。ひばりヶ丘二郎の調理工程がYouTubeに上がっているので興味ある方はぜひ

当初『ラーメン次郎』の名前で開店した。これは開店前年の1967

年1月にエースコックの「ラーメン」

トライアルメニュー『ラーメン

創業者の山田は大森に

ラーメンについては全く

とかなるか」とたかを

から半年間は1日あたり

以下と低迷していた。

の中華料理店で修業す

か月間の修行をした。

寮に住んでいた北海道

味を作り出した。提供

人柄が学生に受けたこ



会社)

4丁目9番15号

目16番4号

) [1]

ラーメン二郎（ラーメンじろう）は、東京都港区三田に本店を構えるラーメン店、およびのれん分け店。同本店の店主・創業者である山田拓美の登録商標<sup>[2][3]</sup>。

ラーメン二郎

## 歴史 [編集]

創業は1968年（昭和43年）で、東京都目黒区の都立大学駅近くに当初『ラーメン次郎』の名前で開店した。これは開店前年の1967

## 年1月 初めて行くときの不安を解消します

創業者の「日本は大本にあつたから『ラーメン次郎』、ラーメンについては全く知識がなかった。最初は『ラーメンぐらい何とかなるか』とたかをくくってラーメン店を開店したが、開店当初から半年間は1日あたりの売上が昼前から深夜まで営業しても20杯以下と低迷していた。様子を見かねた近所の中華料理店店主が自分の中華料理店で修業するようにすすめ、山田はその勧めに応じて3か月間の修行をした。また、近隣にあった雪印乳業の社員子弟学生寮に住んでいた北海道出身の客から受けた助言を参考にし、独自の味を作り出した。提供するラーメンのボリュームと味付け、山田の人柄が学生に受けたことから店は繁盛した<sup>[4][5]</sup>。



種類 有限会社（特例有限会社）

本社所在地  日本

〒154-0003

東京都世田谷区野沢4丁目9番15号  
(登記上の本店)

本店所在地 〒108-0073

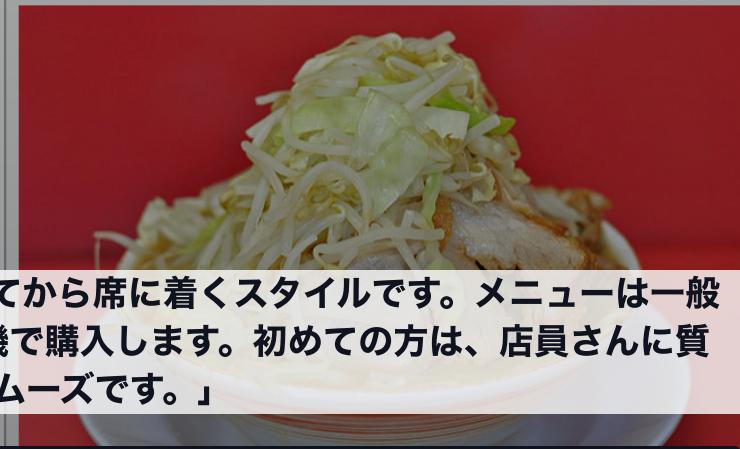
東京都港区三田2丁目16番4号  
(三田本店)

設立 1968年（昭和43年）<sup>[1]</sup>

業種 ラーメン

ラーメン二郎（ラーメンじろう）は、東京都港区三田に本店を構えるラーメン店。創業者である山田 食べる前。

## ラーメン二郎



### 歴史 [編集]

#### 食券の買い方

創業は1968年（昭和43年）で、東京都目黒区の都立大学駅近くに

当初GPT「ほとんどの二郎系ラーメン店では、事前に食券を購入してから席に着くスタイルです。メニューは一般的に「小ラーメン」か「大ラーメン」の2種類で、食券は券売機で購入します。初めての方は、店員さんに質問するか、店の入り口にある説明書きを見てから購入するとスムーズです。」

創業 行列に並ぶ前に食券を購入するのか、並んだ後に順番で購入するのかは店舗によって異なります。

一メ \*ネットで事前に調べましょう。\*あと、店員さんには下手に話しかけない方がいいです。

とかなるか」とたかをくくってラーメン店を出店したが、開店当初

からオーダーの方法 上が昼前から深夜まで営業しても20杯

以下と低迷していた。様子を見かねた近所の中華料理店店主が自分

の中GPT「座ったら、店員さんに食券を渡して、注文します。具材の増しや減し、ニンニクの有無など、好みに合わせてオーダーしましょう。」か月間の修行をした。また、近隣にあった雪印乳業の社員子弟学生

佳穂有限公司（カツモウヨウジンガキ）

本社所在地 日本

〒154-0003

東京都世田谷区野川4丁目9番15号  
(登記上の本店)

本店所在地 〒108-0073

寮に 一番大切なことは前の人をよく観察することです。ニンニクやサイアブラカラメみたいな呪文を詠唱するのは味を基本的にラーメンが出来上がってからです。食券を渡すタイミング、座るタイミングも店舗によって異なります。前の人人に合わせましょう。\*食券を渡すときに麺の量を申告できます。不安な方は「麺半分で」と伝えましょう\*

ラーメン二郎（ラーメンじろう）は、東京都港区三田に本店を構えるラーメン店。びのれん分け店。同本店の店主・創業者である山田 食べ方<sup>[2][3]</sup>。

## ラーメン二郎

### 歴史 [編集]

創業 GPT 「二郎系ラーメンは、普通のラーメンよりも量が多く、スープも濃厚です。食べる順番は、麺・野菜・豚肉・スープの順で、全体的に混ぜながら食べるのが一般的です。ただし、好みによって食べ方は異なるので、自分に合った食べ方を見つけましょう。」

年1月にエースコックから元元ごいへんこなつていたインスタン

トラン 麺の上に大量に野菜があるので麺が先に野菜と格闘していると麺がスープを吸ってさらに量が増えます。  
野菜を少し食べたら麺を野菜の上に掬いあげて冷まして食べるのがおすすめです。

創業 これを\*天地返し\*と言ったりします。

ーメンについては全く知識がなかった。最初は「ラーメンぐらい何

とかなるか」とたかをくくってラーメンから半年間は1日あたりの売上が昼前から低迷していた。様子を見かねた近くの中華料理店で修業するようにすすめ、か月間の修行をした。また、近隣にあった寮に住んでいた北海道出身の客から受け味を作り出した。提供するラーメンのボリュームが学生に受けたことから店は繁盛し



有限会社（特例有限会社）

日本

〒154-0003

東京都世田谷区野沢4丁目9番15号  
(登記上の本店)

〒108-0073

東京都港区三田2丁目16番4号  
(三田本店)

1968年（昭和43年）<sup>[1]</sup>

ラーメン二郎（ラーメンじろう）は、東京都港区三田に本店を構えるラーメン店、およびのれん分け店。同本店の店主・創業者である山田拓美の登録商標<sup>[2][3]</sup>。

ラーメン二郎

## 歴史 [編集]

創業は1968年（昭和43年）で、東京都目黒区の都立大学駅近くに当初『ラーメン次郎』の名前で開店した。これは開店前年の1967年1月にアーティストのトランペット奏者トニー・マーティンが「トラン

## 初心者におすすめの二郎系ラーメン

創業者の山田は大森にあった料亭『松浅本店』の和食料理人で、ラーメンについては全く知識がなかった。最初は「ラーメンぐらい何とかなるか」とたかをくくってラーメン店を出店したが、開店当初から半年間は1日あたりの売上が昼前から深夜まで営業しても20杯以下と低迷していた。様子を見かねた近所の中華料理店店主が自分の中華料理店で修業するようにすすめ、山田はその勧めに応じて3か月間の修行をした。また、近隣にあった雪印乳業の社員子弟学生寮に住んでいた北海道出身の客から受けた助言を参考にし、独自の味を作り出した。提供するラーメンのボリュームと味付け、山田の人柄が学生に受けたことから店は繁盛した<sup>[4][5]</sup>。



初心者におすすめの二郎系ラーメン

種類 有限会社（特例有限会社）

本社所在地  日本

〒154-0003

東京都世田谷区野沢4丁目9番15号  
(登記上の本店)

本店所在地 〒108-0073

東京都港区三田2丁目16番4号  
(三田本店)

設立 1968年（昭和43年）<sup>[1]</sup>

業種 ラーメン



# ラーメン豚山

## インスパイア系

家系で有名な町田商店の二郎ブランド  
チェーン店ならではの安心感

店ごとに違うアレあります  
[@butayamabutako](https://twitter.com/butayamabutako)



# ラーメン陸

亜流(上野毛二郎)

女性客も多い  
上品な二郎

上町と尾山台にあります  
@ramen\_riku



白一メン二郎  
自黒店

直系二郎

三田の味を継承する古株  
量が少なくて非乳化系

キアヌリーブスも通う

# まずは宅麺.comでお家二郎

それでも不安な方はお家二郎から

宅麺.comで届いたラーメンは、自分で調理して食べます。お店のスープと麺が届くので味はお店と変わりません。スープを湯煎し、麺を茹でるだけ簡単に調理することができます。

いくつかおすすめを紹介します。



ID: 1159

俺の生きる道

## ラーメン



夢を語れ東京にて修行をした店  
味を語れ「俺の生きる道」  
醤油スープと極太麺が混ざ  
り合った成形ラーメンは、ワ  
シワシと最後までインパクトの  
あるジャンクな一杯だ。



※画像は盛り付けの一例です。



原

料

表

入っているもの

麺、具入りスープ(チャーシュー)、味付け脂

必要な道具

大きめの鍋、(麺用、スープ用)2つ、ザル、丼、  
ハサミ

オススメトッピング

刻みニンニク、もやし、キャベツ、唐辛子

原  
料  
表

店  
舗  
名  
称

俺の生きる道  
ラーメン

麺(小麦粉、水、かん水) 具入りスープ(豚  
背骨、ゲン骨、背脂、豚ウデ肉、豚肉、  
キャベツ、醤油、生姜、みりん風調味料)、  
味付け脂(原材料の一部に、小麦、大豆、  
豚を含む)

東京都

## 二郎ファン必食！アブラ増し可能インスパイア！

醤油の風味、豚肉の旨み、野菜の甘みをたっぷり含んだスープに、平打ちの自家製平打ち麺が豪快に絡む。加えられたジューシーな豚は、ボリューム満点で食べごたえ抜群。別袋の味付き背脂を加えると、より一層コク旨スープに仕上がる！



# ラーメン もみじ 屋

## 亜流(赤羽→富士丸)

SUSURUが常連  
富士丸系の麺とア布拉

店舗は明大前  
@ramen\_momijiya

麺屋桐龍 らーめん（豚2枚）

埼玉県

研究を重ねて進化し続ける二郎インスパイア！

ラーメン二郎出身である店主が研究を重ねて作られるラーメンは個々の美味しさを追求しながら、絶妙なバランスで旨みのピークを引き出す！ 豚はバラ肉とウデ肉の2種類が入り、豚好きにもたまらない！



麺屋桐龍

亜流

SUSURUも絶賛  
遠くて行けないからこそ宅麺

店舗は東川口  
@menyakiryu

豚星。 小ラーメン

神奈川県

全国トップクラスの人気と実力を誇る二郎インスパイア！

キリッと決まったカネシ醤油に、豚の旨味をたっぷりとまとった  
微乳化スープがベストマッチ。神豚とも言われる大きく、柔らかい  
豚肉も健在！超ハイレベルな逸品だ。



豚星。

亜流(小金井)

全体的なレベルが高い  
豚がめっちゃうまい

店舗は元住吉  
@butaboshi

## まとめ

以上が、私がおすすめする二郎系ラーメンについての紹介です。

二郎系ラーメンは、スープが濃厚で野菜がたっぷりと入った、男性にも女性にも人気のあるラーメンです。

店舗に行くことができない方には、宅麺.comで手軽に楽しむことができます。

是非、二郎系ラーメンを味わってみてください。

清々、正ひる、まつり、  
散歩に読書に、旅行、貯金  
週末は釣り、写経。  
世のため、人のため、社会の  
うづ&ピース、ギャザ！  
の紹介です。  
と入った、男性にも女性にも人気のお  
題に楽しむことができます。