**[맛집] 겨울을 녹이는 진한 국물의 로맨스, '라멘 맛집**

**'(85화) 홍대 ‘부탄츄’·상수 ‘하카타분코’·합정 ‘오레노 라멘 본점’·홍대 ‘나고미 라멘’·건대 ‘우마이도 건대점’ 외**

2019.01.25 10:10

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1266337&fbclid=IwAR0UZFfOn0_BaPb2YNNMn0CGp9aGqmdtEYU-tGDPapW_nQNOOqvUhUXETjc>

거리를 거닐다 보면 이웃 나라 일본의 음식을 흔하게 맛볼 수 있는 요즘이다. 특히 뜨끈한 국물이 절로 생각나는 겨울에는 진득한 국물은 물론 탄력 있는 면발, 고명 하나하나 정성이 담긴 ‘일본 라멘’ 한 그릇이 별미다. 라멘(ラーメン)은 돼지고기, 닭고기, 가다랑어포 등으로 우려낸 육수에 밀가루로 만든 길고 얇은 면을 삶아 넣고, 고명을 올려 먹는 일본의 면 요리다. 일본의 라멘은 중국의 제면 기법이 일본에 들어오면서 시작된 것으로, 메이지 시대(1868~1912) 중기 요코하마 나가사키 항구 차이나타운의 길거리 음식으로 인기를 끌면서 크게 발달했다.

라멘의 종류는 육수에 따라 크게 4가지로 나뉜다. 돼지 뼈를 고아 만든 육수를 사용하는 ‘돈코츠 라멘(とんこつ ラーメン)’을 시작으로 돼지나 닭 육수에 간장을 더한 ‘소유 라멘(しょうゆ ラーメン)’ 소금을 기본으로 만든 소스를 더한 ‘시오 라멘(しお ラーメン)’, 일본 된장을 더한 ‘미소라멘(みそ ラーメン)’이다. 이외에도 라멘 면발과 국물을 따로 내어 찍어 먹는 ‘츠케멘(つけメン)’이 있다. 또 일본 라멘은 고명이 풍성하고 예쁘기로도 유명한데, 반숙 달걀, 차슈, 대파, 김, 숙주, 목이버섯 등이 대표적으로 라멘의 맛과 식감을 더욱 풍성하게 만들어 준다.

서울 라멘 맛집으로는 멘야하나비, 멘야산다이메, 부탄츄, 하카타분코, 오레노라멘, 잇텐고, 나고미라멘, 우마이도, 라멘트럭, 오카와리, 하나모코시, 우미카제, 이찌멘, 켄비멘RIKI, 지로우라멘, 사이토, 가마마루이라멘, 라멘베라보, 아오리의행방불명, 쵸타로, 사가라멘, 라멘모토, 일락, 이촌라멘테이, 킨톤라멘 등이 유명하다.

전국 라멘 맛집으로는 분당 코이라멘, 일산 큐슈 울트라아멘, 인천 솟구쳐차기, 미미, 울산 오이시라멘, 욘주라멘, 대구 산시로, 아사라이찌다이, 텐고쿠, 부산 호메이켄라멘, 친치쿠린, 수원 키와마루아지, 대전 마쯔미라멘, 의정부 사쿠라멘, 경산 겐조 등이 유명하다. 겨울을 녹이는 진한 국물의 로맨스! 서울에서 만나는 베스트 일본 라멘 맛집을 만나보자.

◇취향대로 즐기는 섬세한 라멘의 맛, 홍대 ‘부탄츄’  
  
홍대에 위치한 일본 라멘 전문점 ‘부탄츄’는 기호에 맞는 라멘을 주문할 수 있는 곳이다. 이 집의 라멘은 돈사골 100%의 고소한 육수를 베이스로 하는 ’토코 톤코츠’와 ‘토코 시오 톤코츠’, 돈사골에 일본풍 다시를 더한 깔끔한 육수를 베이스로 하는 ‘소유 톤코츠’, ‘시오 톤코츠’ 네 가지 종류로 준비된다. 라멘을 선택한 뒤에는 모양과 굵기가 다른 3가지 종류의 면, 소스의 양, 마늘, 숙주, 파의 양을 선택 및 조절해 넣을 수 있다. 교자, 카라아게, 돈부리 등 다양한 사이드 메뉴와 라멘을 함께 즐길 수 있는 실속 세트 메뉴도 있으니 참고할 것.

▲위치: 서울 마포구 와우산로35길 75 ▲영업시간: 월 - 토요일 11:30 – 23:00, 일요일 11:30 – 21:30 ▲가격: 토코 톤코츠 라멘 7500원, 소유 톤코츠 라멘 7500원 ▲후기(식신 최병훈): 먹어 본 라멘집 중 가장 맛있었던 곳! 진한 돈 사골 육수가 정말 맛있다. 면 사리 추가 시 국물이 식을 것을 방지하기 위해 뜨거운 돌을 국물에 넣어주는 서비스까지 제공한다. 세심한 배려에 또 한 번 감동! 그리고 종업원들이 목청 크게 이랏샤이마세!! 외치는데 마치 일본에 와 있는 느낌도 든다.

◇일본 라멘 유행의 시작, 상수 ‘하카타분코’

‘하타카분코’는 일본의 노포를 찾은 것 같은 외관이 눈길을 사로잡는 곳이다. 이 집의 라멘은 48시간 동안 돼지 뼈를 우려 만든 구수한 육수를 기본으로 한다. 기본 육수에 간장 소스를 더하고, 양념한 돼지고기와 숙주, 쪽파, 목이버섯을 고명으로 올린 ‘청라멘’이 대표 메뉴. 일본 라멘을 처음 맛보는 사람들도 부담 없는 담백함을 자랑한다. 라멘 마니아들에게 사랑받는 ‘인라멘’은 쫀득한 돼지비계를 더해 녹진한 돼지의 육향과 기름진 맛을 끌어올린 메뉴다. 테이블에 놓인 통마늘을 다져 조금씩 넣어 먹는 방법을 추천. 알싸한 마늘이 라멘의 느끼한 맛을 덜어준다. 달콤 짭조름한 차슈를 듬뿍 올린 ‘차슈 덮밥’도 인기 메뉴다.

▲ 위치: 서울 마포구 독막로19길 43 ▲영업시간: 월 - 토요일 11:30 – 03:00, 일요일 11:30 – 02:30 ▲가격: 인라멘 8000원, 청라멘 8000원 ▲후기(식신 내이름은코난탐정이죠): 요즘 같은 맛집이란 말이 흔하고 홍수가 되기 오래전, 상수가 지금처럼 핫하지 않고 홍대 구석 탱이 작은 골목이지만 사람들이 찾아 찾아 줄을 오지게 섰던 일본라멘의 단군 할배 가게 ㅋㅋㅋ 인라멘은 여전히 돼지우리에 있는 것 같은 느낌이 들 정도로 묵직하고 진하며 느끼해질 때쯤 통마늘을 바로 으깨서 먹을 때 알싸함이 참 좋았다.

◇진득한 닭 육수의 풍미, 합정 ‘오레노 라멘 본점’

2019년 미쉐린 가이드에 선정된 일본 라멘 전문점 ‘오레노 라멘’. 주문은 매장 앞에 놓인 무인 식권 발매기를 통해 이뤄진다. 대표 메뉴는 진한 닭 육수가 매력적인 ‘토리 파이탄 라멘’. 국내산 닭과 각종 채소를 넣고 뽀얗게 우린 육수는 마치 사골 같은 착각이 들 정도다. 고명으로 얹은 닭으로 만든 차슈, 반숙 계란, 잘게 썬 파는 풍성한 식감을 더한다. ‘토리 파이탄 라멘’의 육수와 재료는 비슷하지만 조리 방법을 달리한 ‘토리 소유 라멘’도 인기 메뉴. 맑지만 깊은 감칠맛이 특징이다. 이곳은 노 키즈 존으로 운영되며, 최근에는 인사동과 공덕에 분점을 열었으니 참고할 것.

▲위치: 서울 마포구 독막로6길 14 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00, B/T 15:00 – 17:00 ▲가격: 토리 파이탄 라멘 8000원, 토리 소유 라멘 8000원 ▲식신(식신 대체휴무짱): 뽀얀 국물 맛이 일품. 뒷맛은 깔끔해요. 닭 육수의 감칠맛을 최대한 끌어올린 맛입니다. 무료 면 추가까지 푸짐하게 즐기세요 :)

◇서울에서 만나는 규슈 정통 라멘, 홍대 ‘나고미 라멘’

홍대에 위치한 '나고미 라멘'은 간수를 사용해 직접 뽑은 면을 고집하는 라멘 전문점이다. 48시간 우려낸 정통 돈코츠 라멘에 저온 반숙 달걀을 토핑한 '나고미 라멘'이 대표 메뉴. 국물과 곁들여 먹는 부드러운 달걀 맛이 일품이다. 기름에 마늘을 다섯 번 튀겨 만든 쿠로마유 소스를 올린 '쿠로마유 라멘'도 인기 메뉴. 마늘 특유의 향과 맛을 모두 담은 특제 라멘이다. 이곳에서는 1인 1 메뉴를 주문하면 무료 면 추가를 이용할 수 있어 푸짐한 식사가 가능하다. 준비되는 모든 메뉴는 면 익힘 정도를 5단계로 조절할 수 있으며 육수의 진함 정도도 진한 국물/연한 국물로 기호에 따라 조절할 수 있다.

▲위치: 서울 마포구 홍익로5안길 50 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:00 ▲가격: 나고미 라멘 7000원, 돈코츠 라멘 6000원 ▲후기(식신 월화수목금토일): 일본과 한국에서 라멘을 무수히 먹어봤지만 국내에서 이곳만큼 정통 하카타 돈코츠라멘에 가까운 맛을 내는 곳은 없었던 것 같습니다. 퇴근길에 한 그릇 하고 집에 돌아오니 밤에 또 생각나더라는ㅎㅎ

◇돈코츠 라멘의 원조, 건대 ‘우마이도 건대점’

2007년부터 운영 중인 ‘우마이도’는 일본 하카타 지역의 라멘을 만날 수 있는 라멘 전문점이다. ‘맛있는 집’이라는 뜻의 일본어에서 따온 매장명과 같이 이곳을 찾은 손님들에게 잊지 못할 라멘의 맛을 제공하고 있다. 대표 메뉴는 진하게 우린 돼지고기 육수와 자가 제면 한 숙성 생면의 조화로운 맛이 특징인 ‘돈코츠 라멘 오리지날’. 국물을 휘감은 쫄깃한 면발이 매력적이다. ‘돈코츠 라멘 오리지날’에 천연 재료로 맛을 낸 매운 소스를 넣은 ‘돈코츠 라멘 매운맛’도 인기다. 라멘 사리 추가는 국물이 1/2 정도 남아 있을 때 주문해야 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 광진구 능동로 135-2 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:30, B/T 14:30 – 17:00 ▲가격: 돈코츠 라멘 오리지날 9000원, 돈코츠 라멘 매운맛 1만원 ▲후기(식신 김준규): 서쪽의 라멘 대표 멘야산다이메에 대항하는 서울 동부 라멘 맛집. 예전에 라멘집들이 별로 없을 때는 웨이팅도 어마어마했지만 이젠 무난해진 정도! 다행히 맛은 여전하다. 진한 국물은 여전히 해장용으로 제격. 차슈 상태는 훌륭하나 대세에 따라 좀 더 두꺼운 차슈를 내준다면 별 다섯 개도 아깝지 않을 듯!!!

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201901/1266337_353171_1628.jpg |