

อร่อยเป็นเรื่อง

สุทัศน์ ศุภรัตน์เมธี

AJISEN RAMEN

ราเม็งพันรส



ราเมน ーめん เป็นขนมี่นำของญี่ปุ่น มีต้นกำเนิดมาจากประเทศจีน มักจะปรุงร่วมกับเนื้อหมู สาหร่าย ต้นหอม ฯลฯ มีการปรุงรสแตกต่างกันตามท้องถิ่นของแต่ละจังหวัดในญี่ปุ่น เช่น ในเกาะคิวชู ต้นกำเนิดของทงโกสีราเมน (ราเมนซูปกระดูกหมู) หรือในเกาะฮอกไกโด ต้นกำเนิดของมิโจะราเมน(ราเมนเต้าเจี้ยว)

แน่นอนว่าราเมนมีที่มาจากประเทศจีน แม้ว่าประวัติศาสตร์ไม่ได้บันทึกไว้ชัดเจน สมมุติฐานหนึ่งคือคำว่า "ราเมน" มาจากภาษาจีน "ลาเมียน" (拉麵) ที่มีความหมายถึง เส้นก๋วยเตี๋ยวที่ใช้มือนวด



“Ajisen Ramen” (อาจิเซน ราเมน) ราเมนรสชาติอร่อยแบบต้นตำรับขนานแท้จากประเทศญี่ปุ่น ที่ถือกำเนิดขึ้น ณ เมืองคามาโมโตในปี ค.ศ. 1968 และเป็นที่ยอมรับมาจนถึงปัจจุบัน จนมีสาขามากกว่า 700 สาขาจาก 10 ประเทศทั่วโลก ก่อตั้งโดยคุณทาเคฮารุ ชิเงมิตสึ โดยมีปรัชญาว่า อาหารคือสิ่งที่บำรุงร่างกายและจิตใจ ผู้บริโภคควรได้รับความสุขจากอาหาร จึงได้ทุ่มเทคิดค้นปรับปรุงสูตรราเมนกว่า 1,000 สูตร จึงเป็นที่มาของชื่อ “อาจิเซนราเมน” อันแปลว่า “หนึ่งพันรสชาติ” นั่นเอง จึงได้เสิร์ฟราเมนที่เหนียวนุ่ม รสชาติอร่อยมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดด้วยแป้งสาลีชั้นดี ไร้สารตกค้าง

สำหรับประเทศไทยมี 7 สาขา โดยเปิดตัวครั้งแรกเมื่อ พ.ศ.2545 เป็นประเทศที่ 9 และสาขาที่ 535 ของโลก ด้วยการลงทุนร่วมกันระหว่างไทยและญี่ปุ่น ทุกสาขาบริหารโดยบริษัทเดียว ผลิตเสนาจากรัวกลาง แต่ไม่ได้เป็นระบบแฟรนไชส์



ท่ามกลางร้านราเมนจำนวนมากในปัจจุบัน มีการแข่งขันสูง แต่ละร้านจึงต้องหาจุดเด่นของตนเองให้แตกต่างจากคนอื่น ร้านนี้จึงมีจุดเด่นที่น้ำซุปรสชาติกลมกล่อม 3 แบบ คือน้ำซุปรสดั้งเดิมที่สกัดจากกระดูก เนื้อหมู และผักนานาชนิดนำไปเคี่ยวนานกว่า 9 ชม. น้ำซุปรสแกงกะหรี่ที่ผสมผสานเครื่องเทศจากสมุนไพร ประดับรสจนหอมหวาน และน้ำซุปรสต้มยำที่รวมความเผ็ดร้อนในแบบฉบับความเป็นไทย

อาจิเซนราเม็ง (Ajisen Ramen)



ราเมนต้นตำรับของอาจิเซนราเมนที่คงเอกลักษณ์ของชาวคุมาโมโด้อันเป็นที่ยอมรับของชาวญี่ปุ่น มีจุดเด่นคือน้ำซุปรสที่ได้จากการต้มเคี่ยวกระดูกหมูและผักนานาชนิดนานกว่า 9 ชั่วโมง

ไฟคุรามเมน



“ไฟคุรามเมน” คือน้ำซุปกระดูกอ่อนหมูตุ๋นจนเข้มข้นเป็นเยลลี่ คอลลาเจนบำรุงร่างกาย
ขามนี้เป็นหนึ่งในเมนูที่ขายดีที่สุด

ซาชิรามเมน



ซาชิ คือเนื้อหมูติดมันนำไปผัดเป็นแท่ง นำไปอบสกัดมันออกจนเนื้อหมูนุ่ม แล้วหัน
บางตามขวาง วางลอยหน้าราดด้วยกระเทียมเจียว มองเดินๆ เหมือนจะเลี่ยน แต่รสไม่มันเบา

โทคุเซนราเมน (Tokusen Ramen)



การผสมผสานรสอร่อยระหว่างซุ๊ปซี่โครงหมูอ่อนคูนกับชาชีว (หมูมันวอนบ) เมื่อรสชาติสองสิ่งมาผสมกันจึงเป็นความอร่อยลงตัวเพียบพร้อมด้วยสารอาหารครบสมบูรณ์ จนเป็นที่นิยมของเหล่านักชิมราเมน

คอร์นราเมน (Corn Ramen)



รสชาติแปลกใหม่กรอบหอมหวานของข้าวโพดหวานพันธุ์ดีที่คัดสรร หยิบโรยหน้าซามรามน
ให้ความอร่อยหวานหอมที่แปลกใหม่

พาวเวอร์ ราเม็ง



ราเม็งจานเอกของร้าน ประกอบด้วยเครื่องปรุงทั้งหมด ได้แก่ หน่อไม้ หมูชาจิ่ว ที่เด็ดคือหมู
สามชั้นชิ้นโตที่ต้มสกัดหมดมันจนเนื้อนุ่ม หนั๋งอ่อนช่วยเต็นระริกเหมือนวุ้น น้ำซุปลิ้ม

ราเมนเกี้ยวก๊วง



เป็นราเมนผสมเกี้ยวกุ้ง สไตล์หมี่เกี้ยว ใส่ผักกวางตุ้งได้วันที่เรากู้เคย

ต้มยำซีฟู๊ดราเมน (Seafood Tomyum Ramen)



สาขาของอาจิเซนราเมนจากประเทศต่างๆ จะมีหน่วยวิจัยและทดลองรสชาติอาหาร รสต้มยำนี้เป็นการคิดค้นโดยสาขาประเทศไทยร่วมกับญี่ปุ่น ด้วยรสชาติจืดจางของน้ำต้มยำบวกกับรสชาติของอาหารทะเล เช่น ปลาหมึก กุ้ง และปลากะพง ที่อุดมไปด้วยคุณค่าสารอาหาร จึงเป็นที่ชื่นชอบในประเทศจีน แคนาดาและฮ่องกง

ทุกวันที่ **22** ของเดือน “อาจิเซน ราเมนเดย์”

อาจิเซนราเมน L
ปกติ 125฿
พิเศษ 80฿

และ:
อาจิเซนราเมน M
ปกติ 95฿
พิเศษ 50฿
(รากรวมภาษีแบริบร้อน
และของหมวนสิกริบปรากายได้
เฉพาะที่ร้านเท่านั้น)

豚熊骨本

味世界の味、熊本の生まれ、九州の味、ラーメン

JOIN US NOW at
<http://www.facebook.com/ajisenramenthailand>

ทุกวันที่ 22 ของเดือน ทางร้านจะจัดให้เป็น “อาจิเซนราเมนเดย์” เพื่อเป็นการขอบคุณลูกค้า ด้วยการลดราคา อาจิเซนราเมน ขนาด L จาก 125 บาท ลดเหลือ 80 บาท อาจิเซนราเมน ขนาด M ลดราคาจาก 95 บาท เหลือ 50 บาท ในโอกาสมอบความรักคืนแก่ลูกค้า ราเมนที่นี้มี 2 ขนาด ซามใหญ่คือ L ซามเล็กคือ M ทั้งสองขนาดรสชาติเหมือนกัน เหมาะสำหรับลูกค้าคนไทยเนื่องจากบางคนไม่นิยมซามใหญ่จนกินไม่หมด แต่ถ้ากินไหวแนะนำให้สั่งขนาด L เพราะน้ำซุปลึบความร้อนได้ดีกว่า

นอกจากเมนูราเมนอันหลากหลายแล้ว ยังมีเมนูอื่นๆ ที่เข้าชุดกับราเมน เช่น เกี้ยวซ่า ไก่ทอดคาราเกะ ข้าวแกงกะหรี่หน้าต่างๆ เช่น แกงกะหรี่เนื้อสด ยากิโซบะซีฟู้ด คัตสึด้ง บูเตดัง ยำสาหร่าย ฯลฯ

เมนูของร้าน

らーめん



Original

味千ラーメン
Ajisen Ramen
อิจิเซนราเมน

M 95
L 125



Popular

パイクーラーメン
Paiku Ramen
ไพคุราเมน

M 200
L 230



チャーシューラーメン
Chashu Ramen
ชาชูวราเมน

M 170
L 200



コーンラーメン
Corn Ramen
คอรันราเมน

M 120
L 150



特選ラーメン
Tokusen Ramen
โทคุเซนราเมน

M 155
L 185



激辛ラーメン
Spicy Minced Pork Ramen
ทงสึบสราเฟรนราเมน

M 130
L 160



豚角煮ラーメン
Tonkakuni Ramen
ทงคากุจิราเมน

M 150
L 180



パワーラーメン
Power Ramen
พาวเวอร์ราเมน

M 220
L 250

トッピング Toppings

 25-	 50-	 15-	 25-	 45-	 10-
チャーシュー Chashu (1 pcs.) ชาชูว (1 ชิ้น)	パイクー Paiku (1 pcs.) ไพคุ (1 ชิ้น)	卵 Egg (1/2) โอง (1/2)	コーン Corn คอร (1 ชิ้น)	豚角煮 Tonkakuni (1 pcs.) ทงคากุจิ (1 ชิ้น)	のり Nori (1 pcs.) สาหร่าย (1 แผ่น)



180-

パイクー丼
Paiku Don
ไพคุดอน



120-

唐揚げ丼
Karage Don
ทงนากะทงราเมน



135-

豚角煮丼
Tonkakuni Don
ทงนากะทง



135-

チキン南蛮丼
Chicken Namban Don
ชิคินนัมบงโด



135-

チャーシュー丼
Chashu Don
ชาชูโด



135-

カツ丼/チキンカツ丼
Katsu Don/Chicken Katsu Don
คัตสึโด/ชิคินคัตสึโด



135-

豚丼/牛丼
Bata Don/Gyu Don
บูตงโด/กิวโด



135-

親子丼
Oyako Don
โองินโด



120-

チャーハン (シーフード/海老/チキン/ポーク)
Fried Rice (Seafood/Shrimps/Chicken/Pork)
ชาฮัน (ซีฟู้ด/กุ้ง/ไก่/หมู)



135-

唐揚げ/トンカツ/チキンカツ/カレー
Karage/Tonkatsu/Chicken Katsu Curry Rice
ทงนากะทง/โทคัตสึ/ชิคินคัตสึ/แกงกะหรี่

サイドディッシュ Side Dishes

 85-	 95-	 130-	 50-
餃子/揚げ餃子 Gyoza (Grilled/Deep Fried) เกี้ยว (ย่าง/ทอด)	わかめサラダ Wakame Salad ฮากะมาเอะ	豚角煮 Tonkakuni ทงคากุจิ	フライドポテト French Fries เฟรนช์ฟรายด์

 95-	 95-	 95-	 115-
スパイシー唐揚げ Spicy Karage สไปซีทงนากะทง	唐揚げ Karage ทงนากะทง	炙りチャーシュー Grilled Chashu ชาชูย่าง	たこやき Takoyaki ทากะยากิ

 115-	 55-	 85-
トンカツ/チキンカツ Pork/Chicken Katsu ทงคัตสึ/ชิคินคัตสึ	揚げ出し豆腐 Agedashi Tofu อาเกดะชิทงฟู	ポテチ Pottechi โพเทชิ

รายชื่อสาขาทั้งหมด



สาขาเอเชียติก เดอะรีเวอร์ฟรอน พบกับบรรยากาศใหม่ที่เก๋ไก๋ยามค่ำคืนของร้านอาจิเซ

นราเมน โกดัง6 โทร. 02-108-4399



สาขา United Tower ถนนสีลม United Center ชั้น B1 โทร.02-635-5334

สาขาเจเจมอลล์ ชั้น G โทร.02 -265-9520

สาขาท่าพระจันทร์ (หน้ามหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์) โทร.02-221-5280

สาขาสยามกิตติ อาคารสยามกิตติ ถนนพระราม 1 แขวงปทุมวัน เขตปทุมวัน โทร.02-664-4529

สาขาตะวันนา โรงแรมตะวันนา ถนนสุรวงศ์ แขวงสี่พระยา เขตบางรัก โทร.02-267-1817

สาขาศึก AIA Capital ตึก AIA Capital ถนนรัชดาภิเษก โทร. 02-718-5274

สำนักงานใหญ่ 11 รามคำแหง24 แยก4 (ถาวรรัช2) หัวหมาก บางกะปิ กรุงเทพฯ 10240
โทร. 02-718-5274-80