

★★★
明大 Vol.03
三ツ星グルメ

キャンパス近辺で
 古くから明大生が通う懐かしの味、
 行列のできる人気店や、
 明大関係者ゆかりのお店を
 紹介します。

山形県産マルセイ醤油やりんご酢を使用。炙り鳥にも
 山形県産の鶏肉を使用するなどこだわりの一杯

★ **麺ダイニング ととこ** ★

- 東京都千代田区神田小川町3-10-9 齊藤ビル1階
- 営業時間：11:00～23:00 (L.O.22:30)
- 定休日：無休
- TEL：03-5577-4404

※掲載内容は2017年12月時点の情報です



店名は、山形県西村山郡で
 「にわとり」を意味する『ととこ』
 から。赤いのれんが目印

リバティタワーを出て右手に進み、駿河台坂
 下交差点方面に歩いて約2分、赤いのれんがト
 レードマークの「麺ダイニング ととこ」が見えて
 くる。山形県の食材をふんだんに使用した優し
 い味わいの「山形ラーメン」が名物で、昼時には
 近隣の会社員などが集まる人気店だ。中でも人
 気のランチセットは、日替わりのラーメンに、麦
 ごはん、菜膳玉子、ミニサラダがついて960円か
 ら(メニューにより異なる)。

夜には山形の日本酒、郷土料理なども並ぶ。
 明治大学創立者の一人、宮城浩蔵は山形県天
 童市出身。幕末維新の変革の時代を生き、開学
 を志した若い法律家たちに思いをはせ、味わう
 山形の味は格別だ。