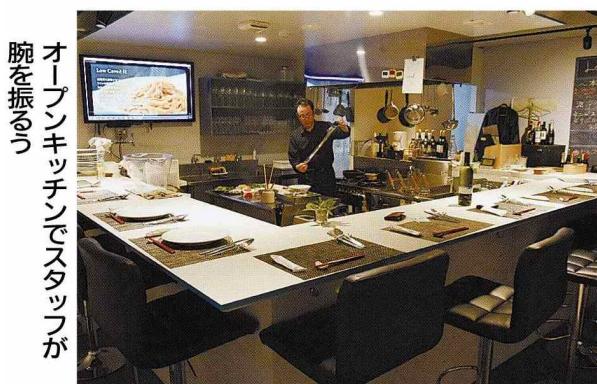
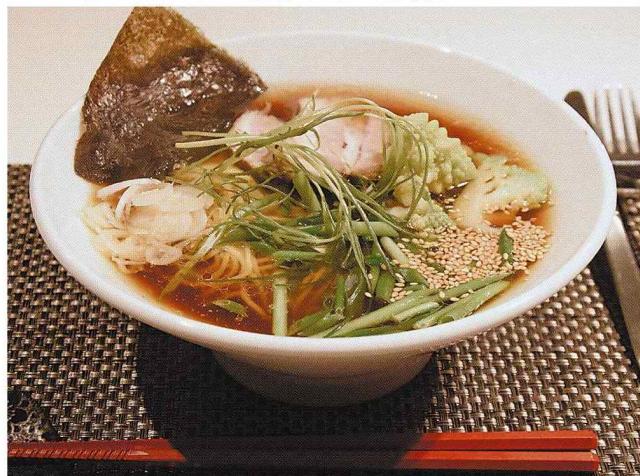


1番人気の「適正糖質しょうゆラーメン」。スープには赤ワインも使う



ランチでGO!

低糖質ラーメン 上品な味

■Low Cave(ロー・カーヴ)=札幌市中央区
低糖質(ローカーボハイドレー
ト)(ロカボ)と、ワイン貯蔵庫(カ
ーヴ)を合わせた造語が店名。「糖
質オフ」は糖尿病の食事療法とし
て始まり、最近はダイエット法と
して一般に広がっている。体重が
気になるけれど、たまにラーメン
を食べたい。そんな人にうつて
つけながら、店の1番人気「適正
糖質しょうゆラーメン」(900
円)だ。

さっぽろ糖尿病・甲状腺クリニ
ック(札幌市北区)の竹内淳院長
が「高糖質になりがちな外食産業
に一石を投じたい」と2017年
4月にオーブンさせ、メニューを
監修。「まるたか製麺」(札幌市
清田区)と共同開発した麺のパ
タ、そば、ラーメンなどを提供す
る。「原材料は企業秘密」(同ク
リック)

リニック)といい、糖質は一般的
な麺の半分以下。しょうゆラーメ
ンは鶏がらと赤ワインをベースに
上品な味わいに仕上げ、チャーシ
ューを添える。パスタでは使用す
るクリームソースを豆乳で作る徹
底ぶり。スタッフの進藤司さん
(50)は「健康面だけでなく味、満
足度で他店より勝っている自信が
あります」と話す。

夜は雰囲気のあるワインバーに
なり、オリジナルブランドの低糖
質ワインを提供している。コース
メニューもある。(五十嵐知彦)
■メモ 札幌市中央区北2西3、
タケサトビル地下1階。☎011・
596・0876。ランチは午前11
時半～午後3時(2時半ラストオ
ーダー)。日曜、祝日は休み。持ち帰
り用のそば、ラーメン、パスタも販
売している(いずれも2人前)。全
席禁煙