

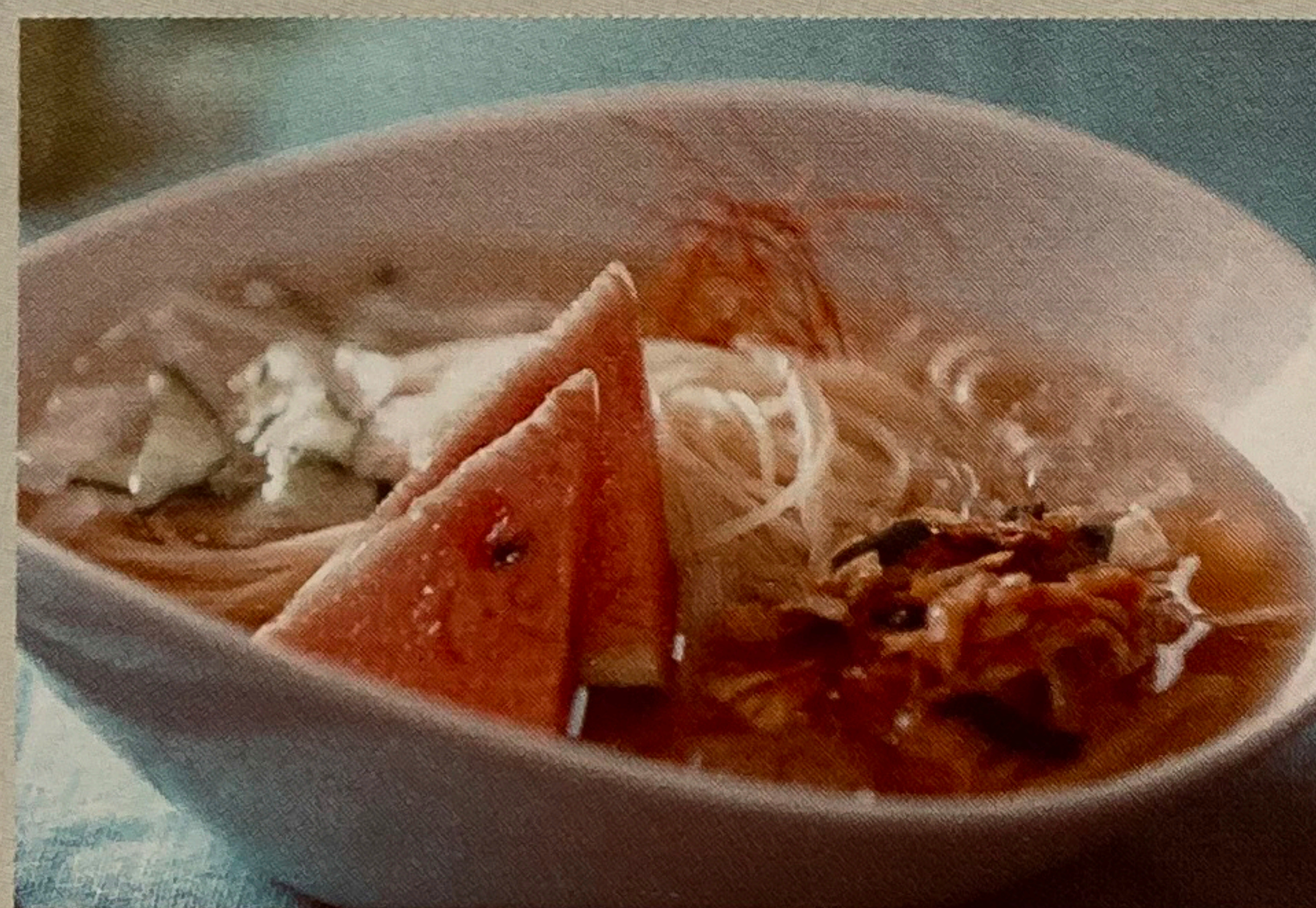
流行予兆

長く愛される 男性客6割の「満腹パスタ」

前出の「スパゲッティ食堂ズッパ」がラーメン店の居抜き店舗なのに対し、東京・住吉の「スプスパ」は日本そば店の居抜きで10年以上前に出店。元矢学オーナーシェフによると、「内装を見たときに、お箸で食べる麺類をイメージした。まだどこもやっていない業態を立ち上げたかった」と、スプスパゲティ専門店を開業した。

同店のスプスパは現在ブームになりつつある「汁だく」タイプではなく、昔ながらの「適量スープ」スタイルだが、イタリアンにこだわらない独自の味を貫いている。自家製のガリック油を使用し、元矢シェフが丁寧に仕込んだフォンをベースに、カルボナーラやペスカトーレといった定番パスタをスープにアレンジ。醤油と赤ワインで調味した和風スープや冷麺風なども展開しており、スプスパの枠にとどまらず独創的だ。スパゲティは200g（ゆで上がり分量）と多め

で、小ライスのサービスもある。男性でも満腹になるそのボリューム感から来店客の男女比は6対4。「最近では外国人観光客の方も多く、皆さん、ラーメンに近い感覚で楽しんでいるのかもしれないね」（元矢オーナーシェフ）と、こちらやはりラーメン的な魅力が大きい。



冷麺
(自家製キムチ、仙台仕立て)
1,100円(税込み)



魚介類のパスタ
ペスカトーレ 1,100円(税込み)

残ったスープにサービスの小ライスを入れてリゾットでも楽しめる。パスタだけでなくリゾットにして二度おいしいというのが、スプスパならではの強みだ

スプスパ

所在地=東京都江東区石島14-7
今泉ビル1階