

## 【山梨・甲府】人気おむすび店が生んだ、“ほうとう発想”もちもち麺の Neo ラクサ

マレーシアの家庭料理ラクサを、山梨生まれの新感覚麺 NeoAquaNoodle で味わう専門店

マレーシアの食卓で親しまれるスープ麺・ラクサを、甲府ならではの一杯に――。

山梨県中央市の人気おにぎり店「七色おむすび」を運営する株式会社ネオマーケットは、新たにラクサ専門店「Neo Laksa (ネオ・ラクサ)」を山梨県甲府市にオープンします。

麺にとことんこだわったオリジナル麺「NeoAquaNoodle (ネオアクアヌードル)」とかぼちゃの自然な甘みをきかせたココナッツスープで、“新感覚のラクサ体験”を楽しめます。

### マレーシアの家庭料理・ラクサとの出会いから生まれた一杯

ラクサは、マレーシアやシンガポールで親しまれているスパイシーなスープ麺。家庭や地域ごとにレシピが異なり、「その家の味」として食卓にのぼる郷土料理です。

「Neo Laksa」を手がけるのは、山梨県中央市の人気店「七色おむすび」の店主。現地店をオープンするにあたり、おむすびの作り方を教えるためにマレーシアに滞在した際、さまざまなラクサを食べ比べ、その奥深さに強く惹かれました。

「グリーンカレーは知っていましたが、ラクサは店によってまったく風味が違う。家庭料理としての自由さと、スープ麺としての完成度に驚きました。日本では、特に地方ではラクサの認知度はまだ低い。もっと日本人にも、この料理を日常的に楽しんでほしいと思ったのが出店のきっかけです」と店主は語ります。



## 「Neo Laksa」が本場と違う3つのポイント

Neo Laksa は、本場の魅力を尊重しながらも、そのまま再現するのではなく「日本の日常に合うラクサ」を目指して設計されています。

### (1) おむすびの技術とほうとう文化から生まれた、高加水麺「NeoAquaNoodle」

新谷氏がいちばんこだわったのは、麺です。

現地で食べたラクサの中には、スープがさらっとしすぎて麺に絡まず、「スープと麺のハーモニー」を十分に楽しめないものもありました。そこで、「濃厚なスープをしっかり受け止める麺を作りたい」と考えたのが出発点です。

ヒントになったのは、長年向き合ってきたおむすびづくりの技術でした。七色おむすびでは、時間が経ち冷たくなってもパサつかず、硬くならずにおいしく食べられるよう、米の炊き方と水分量を細かく調整しています。この「時間がたっても水分が抜けにくい」炊飯のノウハウを、麺づくりにも応用できないかと考えました。そこで思い至ったのが、山梨の地元飯である「ほうとう」。山梨では本来、ほうとうは外食というより家庭で食べる料理です。その素朴な食文化に着想を得て、ほうとうのエッセンスも取り入れながら、**ラクサに最も合うバランスを目指して開発したのが、オリジナル麺「NeoAquaNoodle (ネオアクアヌードル)」**です。

水質を改良し加水率を高めることで、もちもちとした食感と、スープをしっかりまとわせる口当たりを実現しました。水分が多いぶん小麦粉の使用量は抑えられ、一般的な麺と比べてカロリー・糖質が約10%ほど低いのも特徴です。

NeoAquaNoodle は試食段階から評判が高く、現在は商標登録も申請中です。

### (2) かぼちゃ入りココナッツスープで、「辛いだけじゃない」ラクサに

スープは、マレーシアよりもシンガポールのラクサに近いココナッツミルクベース。そこにかぼちゃを加えることで、辛さだけに頼らない、自然な甘みととろみを持たせています。

火を入れたかぼちゃはスープの中でとろりと溶け、ドロツとしたコクのある質感に。麺にしっかり絡むことで、一口ごとにラクサの香りと旨みをより濃く感じられるようにしています。

味のバランスは、一般的なラクサを基準にすると、「辛さ控えめ」「少し重め」「やや甘め」「酸味ゼロ」という設計。子どもでも楽しめるほどよい辛さのため、物足りない方にはお好みの辛さに調整できる「自家製辛味オイル」も用意しています。

### (3) エビあり・なしを選べる、5種類のラクサと DRY & RICE

ラクサといえば、出汁や具材にエビを使うのが一般的です。Neo Laksa ではその魅力も大切にしつつ、エビアレルギーの方、エビが苦手な方、そして「その日の気分で違うテイストを楽しみたい」という方にも楽しんでいただけるよう、エビを使うラクサ2種類と、エビ不使用のラクサ3種類を用意しています。

## 【エビを使うラクサ】

- NEO ラクサ

ラクサの魅力をストックに味わえる、初めての方におすすめの一杯。迷ったときの“基準”になる Neo Laksa の看板メニューです。



- アッサムラクサ (サバラクサ)

酸味と魚の旨みの特徴の、ラクサ好きに向けた個性派。マレーシアのご当地ラクサらしいインパクトのある味わいを楽しめます。



## 【エビ不使用のラクサ (3種類)】

エビアレルギーの方やエビの風味が得意ではない方にも、ラクサの世界を楽しんでいただけるよう、エビを使わない3種類のラクサを用意しました。どれも単なる“代替品”ではなく、各々が一つの看板メニューとして成立する味わいです。

- **ココナッツ・ホワイトラクサ**

まるやかで食べやすく、男女問わず人気の味わい。ココナッツのコクを活かしながら、やわらかい口当たりに仕上げています。



- **グリーンハーブラクサ**

爽やかな香りと程よい辛さで、リピーターに選ばれやすい一杯。ハーブの清涼感が好きな方におすすめです。



- **マッサマン・スパイスラクサ**

コクとスパイス感をしっかり楽しめる、食事満足度の高いラクサ。ガッツリ食べたい日に向けた一杯です。



そのほか、ドライヌードルやラクサ・ライスなど、「麺やご飯で味変したい」というニーズにも応えるメニューも用意。

その日のコンディションや気分にあわせて、「王道のスープラクサ」「ドライで濃厚に」「ご飯でべたい」など、スタイルから選べる構成になっています。

### 七色おむすび×ラクサスープで「締めのおじや」もおすすめ

店内では、「七色おむすび」のおむすびも販売しています。店主のおすすめは、ラクサの麺を食べ終わった後、残ったスープにおむすびを一つ入れて、おじやのようにして楽しむ食べ方です。

「どんな具材のおむすびでも、不思議とラクサのスープに合うんです。もちろん、麺だけでもかなり満足感があるので、女性には W 炭水化物は少しチャレンジかもしれませんが（笑）、機会があればぜひ試してほしい食べ方です」と、店主も太鼓判を押します。

### “今まで食べたことがない”が楽しめる、心に残る一杯

Neo Laksa がイメージしているのは、「新しい味にも躊躇なくトライしたい」と考える、アクティブな人たち。まさに今まで食べたことがない一杯でありながら、一度食べたら「また食べたい」と感じてもらえるよう、しっかりとした食べ応えと、麺の設計による重すぎない後味のバランスを追求し、ランチにもディナーにも使いやすい一杯を目指しています。

店主の願いは、「完璧さよりも、驚きや安心、思わずこぼれる笑顔といった“ふっと心が動く一瞬”が記憶に残り、時間が経ってから“また食べたいな”とふと思い出してもらえる存在でありたい」ということだそう。

「七色おむすび」という店名に込められた、“虹のように美しい笑顔になってほしい”という想いは、Neo Laksa でも同じです。年齢や性別を問わず、気づけば何度も足を運んでしまう——そんな“心に残る一杯”を、ぜひ Neo Laksa で堪能してください。

#### 【店舗概要】

店名 : Neo Laksa (ネオ ラクサ)

所在地 : 山梨県甲府市中小河原 673 マンショントータス 1 階

オープン : 2026 年 3 月 5 日 (木)

営業時間 : 11:00~14:30 / 17:00~21:00

定休日 : 月曜

電話 : 090-5618-6624

運営 : 株式会社ネオマーケット

URL : <https://neo-laksa.com>

Instagram : @neo\_laksa\_official