

# ラーメンバンク

No. 15

2016.1 年4回発行

FREE

特別コラム

## 2015年の兆候から見る 2016年のラーメン業界の動向

このエリアに注目!!!  
「新小岩周辺」



ラーメンバンクネット版  
店主部BIZ  
バックナンバーが見られます!

店主部biz  検索

<http://www.tenshubu.biz/>

自称「日本ラーメンを食べた男」の

### ラーメンコラム



今月のお題

「作り手」になると忘れてしまう「食べ手の視点」が重要!



★大崎 裕史★

ラーメン店を開業する人の大半はラーメン好きで、多くのラーメン店補を訪れているであろう。しかし、いよいよラーメン店をはじめるときに失ってしまうものがある、「食べ手の視点」だ。厨房に入った途端に「作り手目線」に変わってしまい、食べる側の心理がわからなくなってしまうのである。

こんなことがあった。妙齢の女性が券売機の前で何を食べていいか自分では決めかねているようでスタッフに何がオススメか尋ねる。するとスタッフは「うちはどれもオススメなので何を食べてもおいしいです!」とある意味、優等生的発言。女性はまたしばらく迷い、帰ってしまった。

こんな光景は初めてではなく何度も見かけている。迷うストレスが食欲を無くさせるのだ。模範回答は「初めての方には〇〇を食べていただきます」だろう。

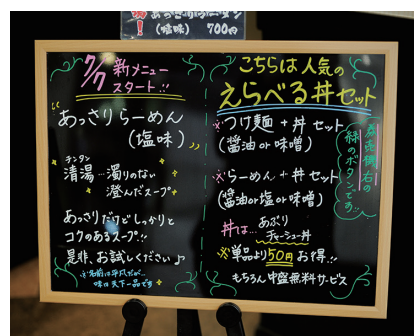
券売機に「一番人気」「店長オススメ」などPOPが貼ってあるお店も増えてきて、気が利いていると思う。何を食べるか迷うのを誰もが楽しみにしているというのは少し違う。「迷いは禁物」なのだ。

お店の開店時刻も開店時間前に10分待つことはいとわれないが、開店時間を過ぎて開かないのは、例えそれが5分でも長く感じてしまう。地方の店に行くと開店時間前に並ぶと開けてくれる店が少なくない。たかが

数分でも実に嬉しいものだ。

昔は食べ終えてレジで現金を渡し、面と向かって「ごちそうさまでした。おいしかったです」と言えた。券売機が増えた今、帰りがけにそれを行っても言葉が返ってこないことが多い。返ってきて目も他を向いていたりすることもある。お客はスタッフの目線を見ている。ファンを掴んでいる人気店はそれができている。些細なことではあるが味以上に重要なファクターでもある。

来店客に気付かない、水の配膳忘れ、無料サービスの声かけ、店員同士の私語、など食べ手目線だからこそ気になる点は他にも多々ある。だから店をはじめても「食べ手目線」での食べ歩きは続け、その上で自分の店を客観的に見て欲しい。



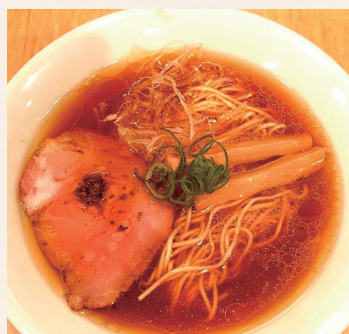


# 「2015年の兆候から見る 2016年のラーメン業界の動向」



2015年のラーメン業界を振り返り、特に印象的だったのが、麺の完成度の高まりだ。各製麺所も切磋琢磨し進化しているが自家製麺も独自に進化している。これまでも自家製麺の店は多々あったが、注文を受けてから自家製麺を青竹で踏み、手で揉んでから茹で上げる「中華そば 葉山」が2014年の10月にオープンし一部で話題を呼んだが、2015年の7月に八丁堀にオープンした「麺や七彩」では注文を受けてから、粉の状態から水、かんすいなどを合わせ、わずか5分余りで麺を作るという偉業をやっている。2015年にオープンした伊勢佐木長者町の「地球の中華そば」、北浦和の「呉田」などではスープ別に太さはもちろん小麦の香りや喉越しにもこだわり、3種の自家製麺を使い分けている。自家製麺用の製麺機の進化もあり、2016年はますますユニークでより細かくカスタマイズされた自家製麺を出す店舗が登場するかもしれない。

2020年の東京でのオリンピック開催に加え、円安、現政府が外国人観光客の誘致に力を入れていることも手伝って2005年には673万人だった外国人観光客が2014年には1341万人まで増加している上、海外での日本式ラーメンのブームもあり、本場、日本のラーメンを



萬 醤油そば

食べようと都心のラーメン店には外国人観光客が並ぶ姿が目につくようになってきた。更にラーメンの国際化現象に追い打ちをかけるように12月4日に発売された「ミシュランガイド東京2016」では、とうとうラーメンで世界初の星が巣鴨の「Japanese Soba Noodles 蔦(つた)」に付いた。「蔦」は2012年に創業。オープンと同時に人気店になったが頻りに

味を変え、今の味になったのは昨年後半。しかも随時マイナーチェンジをしており「進化し続ける店」として知られている。麺は国産小麦100%の自家製。醤油ダレは生揚げ醤油、本醸造生醤油、白醤油をブレンド。数十種類の食材で取ったスープはバランスよくまとめあげている。黒トリュフのオイルやソースを使う点が特徴的。ラーメンを食べ終わるといつもため息が出るほどで芸術作品の粹。味も接客も店の雰囲気もロゴもすべてにこだわり、それらはあたかも「蔦ワールド」である。開店時に付けた店名はこの日が来るのをわかっていたかのようだ。世界中の人に食べてもらうことを想定したような店名。もちろん「蔦」の星獲得には私も諸手を挙げて賛成支持する。これでラーメンのステージも上がったと思う。

ただ「蔦」にとって不幸だったのはラーメン店で星を獲ったのが唯一だったこと。これは出版社側の狙いでもあったと思うが、「ラーメン店が世界初の星獲得」という情報が一人歩き。テレビでもこのことばかりが報道された。おかげで翌日から「蔦」は大行列。先頭は6時半着だったようで最高百人並んだ。通常2時間待ちだったのが一気に4時間待ちになった。そこでその翌日から整理券方式になったのだが、土曜は開店時間(11時)前の10時過ぎに1日の上限150杯が売切れるという事態に。店主のブログを見ると、とにかく大騒動で近所迷惑にもなり、今の場所での営業ができなくなる可能性も出てきたようだ。こうなってくるとミシュランで星を獲得ことが本当にいいのかどうか?お客さんが増えるどころの騒ぎではない。逆に閉店せざるを得ない状況になってしまうと言うのだから恐ろしい。また誹謗中傷も出てくるだろう。なんせ唯一の店なのだから。

ここ数年、ミシュランの話題は少なかった。しかし昨年、ビブグルマン枠を設けることで22軒のラーメン店が掲載され、マスコミで大きく取り上げられた。そしてそれらの店ではしばらく行列が続き「ミシュラン景気」に湧いた。今年は星獲得。2年連続で話題性抜群。ビブグルマンの新規掲載も6店舗。しかし、星獲得の陰に隠れて、この新規掲載はさほど話題になってない。果たして行列が出来るのか?さて、来年のミシュランではどうなのか?掲載されることは素晴らしいことに間違いはない。しかし、その変わった影響力にラーメン店はどう受け止めるか?2016年以降の新たな課題でもある。

地方に目を向けてみよう。日本という国は地球規模で見るとかなり狭くて小さい。そして基本的に同じ民族である。それなのに味覚に関してはバラバラだ。だからこそ「ご当地ラーメン」が存在し、B級ご当地グルメが楽しめる。

ラーメンイベントを見ていて不思議だったのがいくつかあるので並べてみる。福島でイベントで大行列人気だったミシュラン枠の「むぎとオリーブ」が東京ではなかなか並んでもらえなかった。近いからすぐに食べに行けると思われたからだろう、という意見が多かったが同じ枠の「ドゥエイタリアン」は福島よりも東京の方が強かった。豚骨の街、博多でも人気だった。逆に東京で大人気の仙台「牛タンネギ塩ラーメン」は水戸では実に不人気だった。昨年の福岡ラーメンショーでは豚骨ばかりが売れた。ところが今年と同じイベントでは豚骨が不人気だった。そして博多の街中の新店状況を見ても醤油味や塩味など豚骨ラーメンの新店が増えている。ここ1年で博多のラーメン事情は大きく変わった。私も今年博多で何軒か食べているが豚骨以外に面白い店が増えていると感じる。

どこのイベントでも強いのが「札幌味噌」と「博多豚骨」というブランド。これはもう二大ご当地と呼んでもいい。それくらい人気がある。逆にこれらの店はイベントに欠かせない。イベントに限らずそのブランドで店を出すことが出来たら流行りへの近道と言えよう。

ネット社会になり、情報の分散化と拡散化により、ご当地ラーメンが存在する土地に新しい味が進出し始めて来ている。ご当地ラーメン文化に潜り込むのはかなり難しいとされてきたが、そろそろそのブレイクスルーの時期が近づいてきているようだ。

一方、「ご当地ラーメン」の味を守ることで東京を始めとする大都市進出や海外進出のチャンスも巡ってきており、攻めと守りの二つの選択が考えられる。

狭い国のご当地文化事情が少しずつ変わってきている。その流れを受け止めて、戦略の見直しも必要になってくるだろう。渋谷から恵比寿に移転し、一杯1150円からという価格帯にも関わらず客が絶えない「すずらん」や福岡で創業、恵比寿に続いて六本木にも登場し凝った内装で一杯920円のラーメンを提供する「玄瑛」など、2016年はラーメンの「高級化」の動きも活発化するのではないかと予想される。ラーメンも改めて「Change!(変化)」の時代だ。



① 麺や七彩 注文を受けてからの麺作り ② ドゥエイタリアン ラーメンフロマージュ  
③ すずらん 葱肉麺(1200円)



サンプル  
依頼殺到中!

スープ製造・販売

DSP五協フード&ケミカル株式会社

## トロミとコクを生み出し閉店までキープ!

ラーメンバンクでも何度か取り上げさせていただいた「コク味ラード」。「濃厚」の要素である、こってり感やトロっとした味わいを出すのに一役買うアイテムです!今日は実際にサンプルを使っていただいた時のお声をまとめました。◆「豚骨とガラを大量に煮込んだ時、やっぱり日ごとに微妙に味が変わってしまうんですね。そんな時、コク味ラードで細かい調整が出来るので重宝しますよ。」◆「営業時間が長いので、閉店近くまでトロミをキープ出来るのは大きいです。」◆「スープに入れる量も1%程度なので、コストも抑えやすいですね。」



〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町6-6 小倉ビル3階 HP <http://www.dsp-gokyo-fc.co.jp/>  
☎ 03-5643-3619

資料請求番号 1601-01

導入店舗数  
急増中!!

あなたのスマホがお店の電話・FAXに! MOT/Mini 株式会社オフィス24

## お店用の電話機無料キャンペーン★

光回線、新規・乗換えて5万円相当のお店用電話機を無料提供いたします!!

電話装置を月々のインターネット利用料金のみで利用いただけます。

●電話・FAX番号、別番号対応可 ●同時2通話対応可能 ●スマホでお店の電話・FAXが受けられます ●通訳サービス対応可



プラン名	月額料金	プロバイダ月額料金	合計
MOT光 ファミリータイプ (東日本・西日本エリア)	¥4,400	¥1,500	¥6,900 →¥5,400
MOT光 マンションタイプ (東日本・西日本エリア)	¥3,400	¥1,500	¥4,900 →¥4,400

※ 新宿区西新宿6-22-1新宿スクエアタワー3F HP <http://hikari.mot-net.com/>

☎ 0120-779-024 (平日受付9:00-17:30) 担当 武井

資料請求番号 1601-02

# ラーメンニュース 2015

- ▶ **注文を受けて、粉から麺を作るお店……**「麺や七彩」が5月に東京駅のお店の営業を終了し、7月に八丁堀にオープン。「七彩」といえば都立家政で創業し独自にアレンジを加えた喜多方ラーメンや二毛作の江戸甘など、数々の話題を作ってきたお店だが、今回は注文を受けてから粉から麺を作り、打ち立てのラーメンを提供することで話題となっている。注文を受けるとカウンターにある麺打ちスペースで、小麦、かん水を混ぜ、こね、麺棒で伸ばし、麺状に切って手もみをして茹でる。スローフードのように思われがちだが、茹でる前までの工程をわずか4分でこなしている。打ち立てならではの小麦粉の甘みと香り豊かな麺を楽しむことができる。
- ▶ **ラーメン店が世界初のミシュランガイド一つ星獲得……**12月1日「ミシュランガイド東京2016」の概要が発表され、巣鴨の「Japanese Soba Noodles 蔦」がラーメン店としては世界で初めて「一つ星」を獲得したことがわかった。これまでミシュランガイドのビブグルマン(星は付かないが5000円以下で食べられる、CPの優れた調査員

お薦めのレストラン)ではラーメン店がいくつも選出され、「蔦」も含め昨年掲載されていたが、星が付くのは今回が初。ますますラーメンのグローバル化が進んでいきそう。

- ▶ **ラーメン文化、国内外で広がる……**2015年はとにかく都心の繁華街に外国人観光客が増えた。それに比例、いや比例以上の割合でラーメン店にも外国人客が増えた。特に新宿東口の「一蘭」などは常に外国人観光客の長い行列ができていた状況だ。様々な調査機関で外国人が好きな日本食のNo.1が「寿司」に迫り2位一部のサイトでは「ラーメン」がトップに立っている。そして海外での日本ラーメン店の開業や日本からの進出もあとを絶たない。しかし、ブームの先には競争が待っている。例えばフィリピンのマニラでは1食350ペソ(=約980円)以上の単価設定でもお客さんが入っていたが、現在は客足がまばらとなっており、すでに価格競争が発生している。2016年以降は海外のラーメン店でも淘汰も進んでいくことが予想される。

今年はさらに面白い!

# このエリアに注目!!

新小岩



東京の東部・新小岩。この地に「麺屋一燈」が創業したのが2010年6月16日。その絶妙なバランスのつけ麺とラーメンで瞬間に人気店となり、飲食店検索サイト「食べログ」が年に一度実施する「食べログアワード」の東京ベストラーメン部門で2011年、2012年と2年連続2位、2013年には1位を獲得、今なお行列が絶えない店舗となっている。

2011年には「麺屋一燈」で期間限定メニューとして提供していた二郎インスパイア系のガッツリ系メ

ニュー「燈郎」をメインで提供する「麺屋燈郎」を新小岩に出店した。2013年には王道の濃厚豚骨魚介系のラーメンつけ麺を提供する「豚骨一燈」を新小岩の隣の小岩駅に出店している。

その後、大型ショッピングモールや「豚骨一燈」のFC展開、海外への出店を経て、2015年の9月には「麺屋一燈」のほぼ斜向かいの場所に「つけ麺一燈」を、そして、翌月の10月にはやはり新小岩の「麺屋一燈」とは逆の駅の南口に「煮干し中華そば一燈」をオープンさ

せた。これで新小岩に4店舗、小岩も含めると5店舗の一燈グループ店舗がこの地域に集中していることとなり、コンビニチェーン等でよくある(一つの地域に集中し出店し顧客を囲い込む)ドミナント戦略的な動きになっている。ドミナント戦略の利点としては食材の共有などを行うことで物流コストの削減にもつながる利点もあるが、ラーメン店の場合、店主の目が届きやすく品質管理しやすいという点もあるだろう。

一燈グループの場合、一つの味で勝負するのではなく店ごとに個性を持たせているのが特徴だ。新店2店でいえば、「つけ麺一燈」は煮干し系メニューに加え「伊勢海老つけ麺」「サバカレーつけ麺」といった挑戦的なメニューもメインで提供。もう一店の「煮干し中華そば一燈」は一燈グループ初の女性店長によるお店。家族連れが待たずに食べられることをコンセプトとしている。

ラーメン店の中でもトップレベルの人気店がおこなうドミナント戦略、果たして成功するのか、他のラーメン店舗は淘汰されるのか、共存していくのか注視していきたい。

画像▶ ①麺屋一燈 外観 ②麺屋一燈 半熟玉濃厚魚介つけ麺 ③麺屋燈郎 ミニラーメン+ステーキ ④麺屋燈郎 外観 ⑤つけ麺一燈 外観 ⑥つけ麺一燈 特製伊勢海老つけ麺 ⑦煮干し中華そば一燈 あっさり淡麗煮干しつけ麺(細麺) ⑧煮干し中華そば一燈 外観.jpg

# 採用するならやっぱり「ラーメン好き」 求人でお困りの店主様へ!



月間200万人が利用する「ラーメンデータベース」と  
23,000杯を食べた大崎裕史が運営する「ラーメンバンク」が  
強カテゴリーを組み「ラーメン専門の求人サイト」を始めた。

## 効果実例

- 北千住のラーメン店「M」 ▶ 「掲載して2日で2名の応募。そのままその2名を採用。1人はラーメンデータベース、もう一人はラーメンバンクからアクセスしてきた」  
担当：1 様の場合
- 渋谷のラーメン店「H」 ▶ 今現在、ラーメン店で勤務しております。以前から味噌ラーメンを勉強したく思っており、今回応募させて頂きました。→ 1名採用  
に来た応募者のメール(原文)



働くラーメン屋さん  
ラーメンバンク Jointly with ラーメンデータベース

<https://recruit.ramenbank.com/>

## 店主部会員募集中

店主の力になりたい! ラーメン業界をもっと盛り上げたい! このような状況だからこそ横の情報をもっとつなげて、結束力を固めたい!  
そこで、ラーメンデータベースは、「店主部」を発足させ、ラーメン店主に、無料で各種情報提供を行うサービスをはじめました。

登録はお手持ちの携帯電話から簡単に行えます!

お手持ちの携帯電話から下のQRコードを読み込むか  
以下のメールアドレスを入力しメールをお送り下さい。

**ten@ramendatabank.co.jp**



登録無料!



※メール本文に必ず「店名」「お名前」を入力してください。  
※iPhone、アンドロイド携帯からも登録可能です。  
※ramendatabank.co.jpからメールが届くようにドメイン指定を解除してください。

### 企業PRコラボ

企業様×ラーメン店様のPRコラボ。お店の集客にもつながります。

### 個別相談

スタッフの求人や店のHP・モバイル、その他販促に関わる事全てご相談に応じます。

### 来客数UP!

登録するだけで無料で貴店の宣伝をラーメンバンク上で行います!

### コストダウン

食材共同購入を企画! ゴミ処理費を1/2にカット等、経営にお得な情報を共有!

### 情報提供

今のラーメンの流行か現在のラーメン界の情報などお得な情報をご提供致します。

### 店主交流

店主同士の交流を深める為のイベントも企画します!(イベントには、弊社・大崎裕史も参加予定!)

既に登録済の方でメールアドレスの変更をされた場合は必ずご連絡下さい。

また、メルマガは毎週金曜日に配信されております。到着がない場合もご確認のうえ、ご連絡下さい。

**お知らせ** ラーメンバンク検索機能は、ラーメンデータベースと統合いたしました。今後は情報サイトとして継続して参ります。



メリット

仕込みの手間や  
炊き時間の短縮  
効率アップ!

コストの削減

光熱費・人件費  
材料費・ゴミ代  
など

味の均一化

焦げ付きリスク  
の解消  
(チェーン展開にも)

- ・毎日出るゴミの  
掃除が大変...
- ・店内のにおいや  
ご近所からの  
クレームも心配...

そして何より  
・厨房内の温度が  
暑い!!

全て解決!

自由に組み合わせて  
オリジナルスープが。

## 素材だけを炊き出した、 風味際立つ 冷凍スープシリーズ

(4.7kg×3袋)



### 豚頭ラーメンスープ

(PHS-3) 希釈倍率:約1~3倍

骨の髄までしっかりと  
絞り出した、コラーゲンたっぷりの  
濃厚かつクリーミーなスープ。

原料 : 豚骨・豚頭骨・豚ゲン骨

### 家系ラーメンスープ

(YH-1) 希釈倍率:ストレート~1倍



こってり濃厚で、素材の旨みが  
濃縮された**バランスの良い**コクのある  
豚骨系ラーメンスープ。※つけ麺にもよく合います。

原料 : 豚骨・鶏骨・豚足・鶏もみじ・豚脂・  
香味野菜(たまねぎ・にんにく・生姜・昆布)



### 鶏白湯ラーメンスープ

(CH-2) 希釈倍率:ストレート~1倍

鶏の旨みたっぷりの、  
コクと甘みのある鶏白湯。  
濃厚な味わいでありながら、  
臭みがなくマイルドな仕上がり。

原料 : 鶏肉・鶏骨・鶏もみじ・香味野菜(生姜)

焼き餃子



茹で餃子



他にも、

デザート、薬味・調味油など...

<http://www.ex-foods.co.jp>

※無料サンプルお出しします。

味に妥協を許さない  
からこそ試して欲しい

塩分・添加物  
一切不使用

主原料:国産



エクセレントフーズ

〒241-0014 横浜市旭区市沢町337-16  
FAX:045-372-1818

お問い合わせはこちらへ!

TEL 045-372-1811

# ガラ類

(4.7kg×3袋)



弱い火力でも短時間でしっかりとダシが出る！

豚ガラカット



圧倒的にダシの出が早いミンチタイプ

豚ガラミンチ



肉付きが良く、コクと風味のあるスープに

老鶏ガラ(碎き)

# ミンチ類

(1.75kg×8袋)



ダシの出が早いミンチタイプ

老鶏メスミンチ



じっくり炊けるからあげ大

まるごと老鶏(粗目大)



濃厚、おおぶり肉厚な特上のめん鶏

特めん鶏(粗目大)

全アイテム **ボイル**

**下処理不要！**



さらに

細かく碎いてあるので  
**ダシの出が早い！**

鮮度と肉付きの良さがポイント

ガス代や経費が大幅削減に

便利な紙パック入りもあります

”餃子・薬味・調味油”などラーメンのことなら

<http://www.ex-foods.co.jp>

スープの仕込みが  
圧倒的に楽になる。

の国産原料  
み使用料

スープアイテム

全 **24** 品



**エクセレントフーズ**

お問い合わせはこちらへ！

〒241-0014 横浜市旭区市沢町337-16  
FAX:045-372-1818

TEL **045-372-1811**



ラーメン店を  
ご経営の  
皆様へ

こだわりは  
水から。

灰汁がよくでる

麺の のど越しがよくなる

スープがまるやかになる

浄水器  
MW-600  
デモ機

無料貸し出し  
実施中!



「パイウォーター生成」と  
「有害物質除去」の  
1台2役



スープも  
麺も、



浄水器MW-600

まずは無料デモ機で、その実力をお確かめください。



**ACM π WaterSystem®**

お問い合わせ  
株式会社エイ・シー・エム  
〒130-0026 東京都墨田区両国4-8-10 MYSビル3F

TEL.03-3634-7373 (代)



# ラーメン店主の生インタビュー



今回、お忙しい中、ラーメン店主のみなさんに  
弊社の浄水器「ライフクリーンシリーズ」のコメント  
をいただきました！  
ご興味のある方は私までご連絡ください。

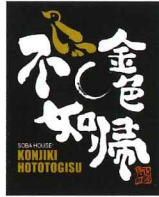
エイ・シー・エム 担当 青木



## SOBAHOUSE

### 金色不如帰

山本店主



出汁の出方と風味がガラリと変わり、**雑味やエグ味は出ず旨味がキレイ**に出るようになった。乳化も早く長続きし、時間の短縮になるのでガス代の節約になります。タレ・スープ・味付け全部に使っています。

## 饗くろ毘

黒木店主



出汁では**イノシン酸系の旨味と甘味**が他社の浄水器とは**比べ物にならないくらい**良く、製麺では多加水麺のしなやかさが良く出るようになった。

## 中華そばしば田

柴田店主



素材の持っている旨味や香りを引き出せるようになり**スープに厚みが出る**ようになりました。昆布などの水出しの時間も早く余計な雑味が出なくなりました。

## 支那そば 八雲

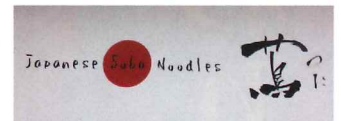
稲生田店主



低温でスープを炊いても**今までの味がより短時間で**出せる。  
スープに**厚みが出るので材料の節約**につながった。

## Japanese Soba Noodles 蔦

大西店主



全体的に旨味が増し、**旨味の持続力が長くなった**。出汁もタレもクリアに仕上げる事が出来る。麺が伸びにくく、**スープも麺も日持ちする**ようになった。

## 麺処 ほん田

本田店主



麺処 ほん田

素材への浸透性が高く非常に強い旨味とコクが出るようになりました。タレは角がなくなりまろやかに。**お客様の飲み水にも使っている**ので、**美味しい**と喜ばれています。

## らあ麺 すぎ本

杉本店主



πウォーターをラーメンのスープに使用して感じたのは水が食材にしっかり入っていく。だから食材の持ち味が引き出されるんです。**ご飯を炊いたり昆布を水だししてみてもその違いがはっきりわかります**。

## らーめん芝浜

高橋店主



昆布や煮干の旨味、香りの解像度が高くなりました。**動物系は雑味がなくシャープに出汁が取れる**印象です。自家製麺ではきめ細かく、つるつる感が増しました。硬さが抑えめになるので当店では、つけめんのみ使用しています。

☎0120-369-203 (受付9:00~18:00)

〒130-0026 東京都墨田区両国4-8-10 MYSビル3F

☎03-3634-7373 (受付9:00~18:00) <http://www.acm-pi.com/>

## 株式会社エイ・シー・エム