

ラーメンバンク

No. 18
2017.4
FREE

ヘルシー志向で客層を拡大

「神座」インタビュー



「ラーメン店様をサポートしている企業様からのオトクな情報」

「特集記事 仕事のやりがい、成果の影には「感謝の言葉」

「このエリアに注目!!「神保町」」

2店目のミシュラン、禁煙法案、糖質制限ブーム…
話題の情報「ラーメンニュース」

自称「日本ラーメンを食べた男」の

ラーメンコラム



★大崎 裕史★

「2017年、東京のラーメントレンド」

2017年の東京のラーメンのトレンドは?ここでは新たなトレンドとなる可能性のある、ラーメン店の新たな試み・潮流などを紹介していきたい。

昨今、自家製麺のラーメン店が増えてきているが、「麺や庄の」グループの新店「MENSHO」では石臼挽きの製粉機を導入し生産地から直接買い付けた玄麦を製粉してから製麺。挽きたての「自家製粉」による香り高い麺を味わうことができる。

動物系不使用の「ベジラーメン」などで話題を提供してきた麴町の「ソラノイロ」の昨年11月オープンのお店「ソラノイロ トンコツ&キノコ」の「スパイストンコツ」はとんこつスープにクミンなどのスパイスを組み合わせたカレーラーメンの一步手前のギリギリ感が新鮮な一杯だ。

新潟は元々「燕三条背脂」や「長岡生姜醤油」をはじめとした新潟5大ラーメンと呼ばれる個性的なご当地ラーメンが存在する地ではあるが、実は近年、第六のラーメンとも言うべき麻婆麺が盛り上がってきている。所謂、ラーメンの上に昔ながらの麻婆豆腐を掛けたタイプのものだけではなく、麻婆豆腐に麺をからめた「麻婆まぜそば」だったり、とろっとした麻婆あんあけの中に麺がはいったタイプなどが登場し、東京でも徐々に見かけられるようになってきた。

「原点回帰」ともいえる鶏100%スープ。近年ブームの鶏白湯はもちろんだが鶏清湯も増えている。一見、昔ながらのラーメンのように見えるが、スープを飲んでみるとその豊潤な鶏の旨味が溢れてくる。原価や手間の掛け方が昔とは一線を画しているのだ。鶏ガラではなく、丸鶏仕様により、鶏肉の旨味も加わり、味の深みを出している。

他にも、今まであまり使われていなかった鯛、ふぐなどといった「魚」や蛤、あさり、しじみなどの「貝」などを使用したラーメンが、流通、価格、処理などの問題の解決により増えつつある。技術の発展とともにラーメンも変化・進化してきているのだ。



MENSHO
鶏潮らーめん



ソラノイロトンコツ&キノコ
特製スパイストンコツバ



麻ぜろろ
麻婆まぜそば



飯田商店
わたんたん入り醤油らぁ麺



真鯛らーめん 鱈魚
特製真鯛らーめん

新たな客層の開拓に成功!

今話題のヘルシー麺“春雨”を取り入れたあの神座に聞く!

どうとんぼり神座インタビュー

今回のお相手 **梅原良介** (35歳)

入社12年目
マーチャングライジング本部

株式会社理想実業
大阪道頓堀の、4坪9席の小さな店からスタートした「どうとんぼり神座」。毎日のように食べたくなるラーメンを目指した「おいしいラーメン」は「クセになる味」と評判になり、現在では40店舗を近畿圏・東京・神奈川・千葉で運営している。



ヘルシー志向を取り入れたブランディングが客層の拡大に繋がった

くる女性のお客様の声から始まりました。テーブルに置いてあるアンケート用紙に、「おいしいラーメンをもっとヘルシーに食べたい。」「麺を春雨に変えても美味しいんじゃないか。」などの意見が多くあったんですね。ちょうどその頃、エースコックさんがやっている「スープはるさめ」が、コンビニを中心に流行っていて、春雨にニーズがあるのではないかとということで導入しました。元々、うちの「おいしいラーメン」は白菜を贅沢に使い身体にやさしいスープでできているので、春雨との相性も良かったんです。

Q: 春雨を導入して何が変わりましたか?

A: 客層の幅が広がりました。特に女性客や年配のお客が増えましたね。また、グルテンフリーの料理を求めてやってくる外国人のお客も来店するようになりました。メニューにスープ春雨があるだけで、『ヘルシー志向のラーメン店』というブランディングにも成功していると思います。ロケットニュースのラーメン店カロリー比較で上位に登場したりと、話題作りや知名度UPのきっかけにもなっています。春雨を導入することで、新たな客層の開拓に繋がって、結果的に看板メニューの「おいしいラーメン」を多くの方に届けられるような仕組みにもなっていますね。

Q: 春雨の魅力を教えてください。

A: 乾物なので保存期間が2年と長く、管理がしやすいですね。また、1食分50gとすると湯戻しで約3

~4倍に戻りますので、150g~200gの麺として使用できます。その為、コストパフォーマンスもいいですね。乾物からだすと茹で時間は少し長くなってしまいますが、あらかじめ使用分量を下茹でして冷蔵庫に入れておけば、通常の麺と同じオペレーションで使用することが可能です。お客様にとっては、1食約120キロカロリーと健康によく、普通の麺より伸びにくいので、時間がたってもいつも美味しく召し上がっていただけます。またウチが発注している森井食品さんの国産春雨は特に質が良いので抜群ですね。魅力だらけだと思いますよ(笑)。

Q: 今後の展望を聞かせてください。

A: 現在はまだ関西を中心に全国40店舗しかありません。今後も店舗展開を続け、「おいしいラーメン」はもちろん、スープ春雨の魅力をもっと多くの方に届けていきたいですね。今はヘルシー志向を取り入れた新しいメニューも考案中です。伸び悩んでいるお店も挑戦をやめなければきっと道は拓けると思っています。ウチは春雨を導入することで、様々なきっかけが生まれました。ラーメンに関わる多くの方にオススメしたいですね。



近年よく耳にする『ヘルシー』という言葉。トクホ(特定保健用食品)の商品など様々な業界が、世の中のニーズに合わせたヘルシー商品を提案している。最近では麦類に含まれるタンパク質の一種を使わない『グルテンフリー』と言われる食事法も注目を集めてきた。特に外国の方はグルテンフリーを気にする方が多く、2020年の東京オリンピックに向けて日本国内での注目は更に増していくことだろう。その中でいち早くヘルシー志向を取り入れたラーメン店が株式会社理想実業が全国に展開する【神座(KAMUKURA)】だ。麺にグルテンフリーのヘルシー食材“国産春雨”を使用する『スープ春雨』というメニューを提案し、新たな客層の開拓に成功した。昨年12月にはNHK「うまいッ!」という番組で紹介され人気上昇中のメニューだ。そこで今回、“国産春雨”を導入した「神座」の本部STAFF梅原氏に聞いてみた。

Q: なぜラーメンに春雨を導入することにしたのですか?

A: うちの看板メニュー“おいしいラーメン”を食べに

是非一度お試しください!!

(約5食分)

国産
春雨

“試食サンプル250g”を無料で提供!!

製麺後約1日の冷凍工程を経て解凍、乾燥させるという手間をかけた製造方法により、麺の中に無数の小さな空洞ができ味しみが良く、弾力性のある太めの国産春雨です。

ご希望の方は、同封の資料請求シートにてお申込みください。



森井食品株式会社

〒633-0051 奈良県桜井市河西641 <http://www.morii-foods.co.jp/>

どのラーメンもスープも一度お試ししてください!!



ラーメン店様をサポートしている 企業様からのオトクな情報!



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!

ここ数年、根強い人気を誇るのが「濃厚」。こってり感やトロとした味わいが人気です。しかし、白湯スープや濃厚スープを作る上で出てくる課題といえば、大量の豚骨やガラを煮込んだ際、味を安定させるのに苦労したり、炊く労力やコストが大きなものになったり…。そんな悩みを抱えている店主様には是非試していただきたいのが、このコク味ラード。スープの分量に対して1~1.5%使用するだけで、トロミとコクを生み出します。しかも長時間の保温もOK!味のブレがありません!



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

資料請求番号 1704-02

液体調味料、ドレッシング、ソース等 製造・販売

株式会社 武居商店

ラーメンの『たれ・かえし』お客様の味を再現いたします!!

横浜で複数店運営している家系ラーメン店さん、中華街の老舗中華料理屋さんなど、お取引先多数!

- 醤油系ラーメンのたれ
 - 味噌系ラーメンのたれ
 - 塩系ラーメンのたれ
 - 担々麺のたれ
 - 油そばのたれ
 - つけ麺のたれ
 - 魚介ラーメンのたれ
 - その他炒めたれ 等々
- <包装形態>
- 200g~1kg/パウチ
 - 200g~1kg/スパウト
 - 10L、18L/バックインボックス
 - 1号缶(3L)、1斗缶(18L)
 - 500g~1.8L/ペットボトル 等々
- <ロット>
- 約200kg~
(一杯30mlで6,666杯分より)



○エビミソ、ヤンニョリ等のトッピングや器類も出来ます!
弊社担当がしっかりとお打合せ・フォローいたします!
まずはお気軽にお問い合わせください!

〒236-0002 神奈川県横浜市金沢区鳥浜町13-1 <http://www.takei-foods.co.jp/>
☎ 045-774-5331 担当 武居・高橋・市川

資料請求番号 1704-03

生ガラ、スープ・たれOEM、お店の味を守ります。

株式会社丸善マテリアル本舗



ガラ革命シリーズ

生骨を下処理、圧縮、素材そのものを使用! スープ作りの手間、時間の削減を実現します!
化学調味料無使用だから、イチから作ったスープと変わりません!

「鶏、豚(カシラ・ゲンコツ)など、各種取り揃えております!」

MATERIAL

お問合せ 株式会社丸善マテリアル本舗 同封のFAX請求用紙の丸善マテリアル本舗の商品欄にチェックの上FAXいただくか、直接お電話ください。
☎ 048-462-6474 FAX 048-423-3816 MAIL order@m-material.co.jp

資料請求番号 1704-04

丸善マテリアル本舗の出来る事は、ガラの提供だけではありません! 「店の味を守る」「イベント」「多店舗展開」などの課題を抱えたラーメン店様をサポートしている多くの実績があります! PBスープ、たれ開発のお手伝いは、丸善マテリアル本舗にお任せください!



仕事のやりがい・成果の影には 「感謝の言葉」が影響

昨年11月、日本能率協会が全国の働く人1,000人を対象に「仕事と感謝」についてインターネットで意識調査をおこなった結果を公表しました。

人は仕事上で感謝の気持ちを伝える傾向が強い。

仕事上で「感謝している人」「感謝してくれる人」は、ともに1位「同じ部署の同僚・先輩・後輩」、2位「家族」、3位「上司」となりました。

仕事上で感謝の気持ちを伝えるようにしている人は66.6%、男女別にみると男性が62.9%に対して女性が71.2%と、女性の方が意識的に感謝の気持ちを伝えようとしているようです。

やりがいを感じている人、積極的に感謝の言葉

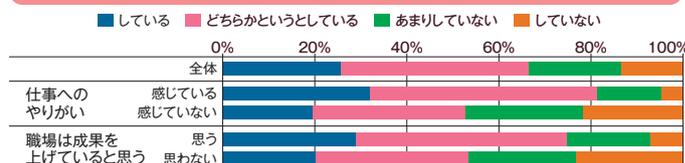
仕事のやりがいを感じている人と感じていない人を比較したところ、やりがいを感じている人の81.4%が感謝の気持ちを伝えるようにしていると回答。感じていない人では、52.8%にとどまっており、28.6ポイントの差がありました。

また、自身の職場がビジネスで成果をあげていると思う人と思わない人を比較し

たところ、上げていると思う人の74.7%が感謝の気持ちを伝えるようにしているのに対し、思わない人では53.4%となり、21.3ポイントの差がありました。仕事のやりがい、成果の背景に「感謝の言葉」があることがわかりました。

日頃、忙しさにかまけて忘れがちな「感謝の言葉」で売上の向上、人材の定着向上に繋げることが大事です。

感謝の気持ちを伝えるようにしているか



あのラーメン店も実は使っている… 美味しさの秘密がここにありますッ!!

「他のラーメン店では出せないスープを作りたい!!」

そんな店主様には是非おすすめしたいです。私どもは鯉節各種から、煮干し各種、椎茸、昆布など、上質な乾物を幅広く扱う、いわば出汁のプロ! 使い方から遠慮なくご相談ください! 原料の配合からグラム数までも選べる【オリジナルだしパック】の製造も行ってあります。すべてにサンプルをご用意しておりますので、まずは気軽にお問い合わせを!!



余かつぶしのあだち

☎03-3931-1124 (担当:足立)

FAX 03-3931-1739

住所 〒179-0081 東京都練馬区北町1-5-20

鯉節削り機も
販売しております



資料請求番号 1704-05

問い合わせ
殺到中!

製麺機

株式会社 品川種機

オリジナル麺で勝負!!の時代

種機ひとすじ50余年。国内外問わず注目の品川種機の製麺機。初めて自家製麺に挑戦する方におススメのマイティー50の特徴。
①低加水から多加水まで完全対応。実演試食無料実施中。
②粉の配合から製麺までこれ1台!作業のムダなし。
③キャスター付きで、移動もラクラク。
製麺室を作らなくとも自由な時間に製麺が可能です。
④熟練した技術も職人的な動きも要りません。必要な時に必要な量だけを。

大好評、畳半分の最小種機もあり!
5号無注油式種機(10Kgミキサー、自動調整切断機)
5MK-SSB10型(800W×650D×1300H)



マイティー50(5MK-PSSB型)無注油式
寸法 1350W×700D×1300H
1100W×700D×1300H
(リース、ローン、有)

現在使っている麺を御持参下さい
希望の麺をお作り致します

〒142-0053 東京都品川区中延4-10-19 <http://www.sinagawa.co.jp>

☎03-3781-4249 担当 草柳・大久保

資料請求番号 1704-06

有名店にも卸している【麺】のオーダーメイド

株式会社 見澤食品

大正15年創業。業務用の麺を中心に製造販売してきた会社です。

《主な製造商品》

- 生中華麺(茹で中華麺)
- 生うどん(茹でうどん)
- なまそば(茹でそば)
- 蒸し焼きそば
- 皮類(ギョーザの皮、ワンタンの皮、シューマイの皮)



〒埼玉県所沢市北原町866番18号 [HP http://misawa-men.com/](http://misawa-men.com/)

☎04-2994-5588 (8:00~17:00) [mail info@seimenjo.com](mailto:info@seimenjo.com)

いますぐお電話を!! 担当 土方、古澤

資料請求番号 1704-07

ラーメンニュース 2017

- ▶『2店目のミシュラン「一つ星」獲得店」…昨年、ラーメン専門店としてはじめてミシュランの星を獲得し話題となった「Japanese Soba Noodles 蔦」@ 巣鴨に続き、「ミシュランガイド 東京 2017」では「創作麺工房 鳴龍(なぎりゅう)@ 大塚が星を獲得した。鳴龍の店主はホテルの中華料理部門や「ちゃぶ屋」に在籍していた方。「ちゃぶ屋」が手がけた「表参道MIST」、「香港MIST」では料理長も勤めた。元々「担担麺」に定評があるお店だが「醤油拉麺」を細部に拘ってリニューアルしミシュランの評価を得た。
- ▶「力の源カンパニー 3月21日マザーズ上場」…1985年に福岡市に河原会長がラーメン店を開いたのがはじまりの一風堂。3月21日にマザーズ市場に上場決定。
- ▶「厚労省、飲食店などの禁煙 ラーメン店も例外としない方針」…方向性が固まりつつある「飲食店などの建物の中を原則として禁煙にする法案」。家族連

- れや外国人観光客も多く訪れるためラーメン店・居酒屋なども屋内全面禁煙の方向で議論が進んでおり、執行されればラーメン店にも少なからず影響がありそうです。
- ▶「糖質制限ブームとラーメン」…米・麺・パンといった炭水化物や甘いものを控えるいわゆる「糖質制限ダイエット」が流行の今、ラーメンの世界でもそのトレンドが広がつつある。一部例を紹介すると二郎系「立川マシマシ」では麺を豆腐に変更可能。博多ラーメンの「秀ちゃんラーメン」では麺の代わりにキャベツ200gの「ラーキャベ」、リンガーハットでは野菜480gが入った「野菜たっぷり食べるスープ」を、六厘舎系列の「舎鈴」では八重洲店限定でつけ麺の【麺】を【肉】に変更できる。「一風堂 ルミネエスト新宿店」では「2ぶんの1風堂」と麺の糖質が半分のラーメンを提供している。「AFURI」、「ドゥエイタリアン」、「G麺7-01」といったお店でもこんにやく麺への変更が可能と、少しずつこの動きは広まりつつある。

今年はさらに面白い! このエリアに注目!!

神保町
じんぼうちょう

本の街であるとともにカレーの街としても知られる神保町だが、「ラーメン」と「半チャーハン」がセットになった半チャンラーメン誕生の地であり半チャンラーメン御三家と呼ばれるお店があることはご存知だろうか? いずれも老舗のそれらを紹介したい。

まずは、半チャンラーメン発祥のお店「さぶちゃん」。昭和42年創業。「半ちゃんらーめん」(750円)は黄色い麺に生姜がきいたシンプルでラーメンと味濃いめのチャーハン。店主の「さぶちゃん」は80才を超え動作がおぼつかないが現在も厨房に立ち続けている。提供も遅かったり味のばらつきがあったりするが店主とお客さんとの信頼関係で成り立っているといえる。

「伊岐」は昭和41年創業。先述した「さぶちゃん」の休業先だが半チャンラーメンの提供は「さぶちゃん」が先。「半チャンラーメン」(630円)と3店の中でも最安値。あっさりめのスープに柔らかな麺。チャーハンの味付けも優しめだ。

3軒目は「中華そば 成光」。創業は昭和30年以前という。「半チャンラーメン」は830円と御三家の中では最も高価格だが、ラーメンは深みのあるあっさりスープにやや太めの麺、チャーハンにはパラパラでバランスよい味付けで完成度は高い。

さらに「たいよう軒」を半チャン御三家に加えて半チャン四天王と呼ばれる。「ラーメン&半チャーハン」(750円)。御三家に比べると歴史は浅いが、半チャン

最強との呼び声高く、ラーメンは細ちぢれにバランスの良い醤油スープ、チャーハンはパラパラ、薄味でラーメンと一緒に食べるとバランス良い。

本屋と古書店と立ち並ぶ神保町界隈、変わりゆく街並みの中、ラーメンもまた老舗と新店が混在している。願わくば味も継承し続けてほしい。



さぶちゃん
半ちゃんらーめん



成光
半チャンラーメン