

業界初！ラーメン店関係者様専用無料ビジネス情報誌

# ラーメンバンク

店主部

No.27  
2019.10

FREE

注目のお店インタビュー

すごい煮干ラーメン風

生田 悟志 店主

麵処 若武者

山本 一平 店主



産業界からの注目の商品

今が替え時？キャッシュレス決済のメリット  
ラーメン店の野菜ダシ活用

WEBからもご覧いただけます！  
URL: [www.tenshubu.biz](http://www.tenshubu.biz)

ラーメンバンク店主部BIZ

検索



すごい煮干しラーメン風の「すごい！煮干しラーメン」



自称「日本一ラーメンを食べた男」の

# ラーメンコラム



## 閉店した渋谷の人気店「亜寿加」の本格的後継店か!?



■ 大崎 裕史 ■

「亜寿加」の閉店後、移転先はどこなんだ？復活はいつ？と、排骨ファンがやきもきしていたが、とうとう本格後継店「Renge no Gotoku」がオープンした。「亜寿加」があった場所からほど近く、桜丘町にオープン。しかしニュースリリースを見ると、飲食系の会社が、「亜寿加」の元店長を雇って復活させたようだ。店名も外観も店内もかなりオシャレに今風に生まれ変わっている。今回は二人で行って排骨担々麺の温と冷をそれぞれ頼んでみた。温かい方はストレート麺、ベースのスープは丸鶏と豚

ガラ、野菜などから取った清湯スープ。そこに自家焙煎の胡麻と自家製ラー油で味を重ねている。冷たい方は麺を変えていて、中太縮れ麺でタレは冷やし中華風の甘酸っぱさがあるもの。そこに同様に胡麻ペーストやラー油で味を調整。温かい方はチンゲンサイ、冷たい方は水菜がのっている。そしてメインでどちらにも温かい揚げたての排骨（三元豚の肩ロース使用）がのっかってくる。これがやっぱりウマイ！ご飯が欲しくなる。排骨担々麺以外のメニューはチャーシュー麺や醤油ラーメン、つけ麺などもある。もちろん排骨はどのメニューにも合わせられる。オシャレになりすぎて違和感があるくらいだが、元店長が作っているし、味も申し分ないので人気になって行くであろう！

## 国産青葱のことなら、青ネギ専門卸会社 五星物産におまかせください!

photo:福岡県契約誌



写真は国産青ねぎ 2mmカット。

### 安全・安心の国産青葱を取り扱っております。

九州(福岡県・熊本県)・四国(徳島県・香川県)・近畿(奈良県)の葱生産者様との契約栽培により、一年を通じて最高品質の商品を安定価格にてご提供いたします。

## 年中無休・クール宅配便で全国に配送いたします。

- 国産青葱 原体・カット葱
- 中国産白葱原体・カット葱・カット野菜 他

【商品価格例】

国産青葱 2mm カット **620 円** / 1kg +送料 (税別)

無料サンプル・お問合せはお気軽に!

TEL **0742-93-9551**

担当 吉田(ヨシダ) 田島(タシマ)



有限会社 五星物産

FAX 0742-93-9552

〒630-8105 奈良市佐保台2丁目1563-15 <http://kouweb.com/gosei/>

味自慢!

### 特製冷凍生餃子 & 冷凍海老餃子始めました!

ボリュームの20g

国産にこだわった素材を使用!

味・質・量に自信あり!!

良品を安価にてお届けします!

ぶいぶい食感!!

厳選国産素材  
豚ミンチ・キャベツ  
にんにく・しょうが  
玉ねぎ・ネギ

- ① 特製 冷凍生餃子 (袋入り) (荷容: 600個)
- ② ぶいぶい 冷凍海老餃子 (荷容: 600個)
- ③ 各種 トレー入りございます。 (荷容: 480個)



New

### 冷凍にんにく粗切り・ミジン切り

にんにくの食感と風味にこだわり、無添加の冷凍粗切り・ミジン切りを作りました! 厳選した中国産にんにくを、国内工場加工しすぐ冷凍保存していますので、鮮度がよく保管に優れています。

- 使い切りのよい500gパック
- 保存料・食塩等無添加ですので、開封後はお早めにご使用くださいませ。



500gパック

# 特集 消費税増税の課題と対策

## 軽減税率とは…

軽減税率とは2019年10月に予定されている消費税率10%の引き上げに伴い導入される税制度。基本は10%の消費税がかかるのですが

- 1. 酒類と外食を除く飲料・食料品
- 2. 週2回以上発行し、定期購読されている新聞

の2つの税率は8%のまま、という税制です。

ラーメン店が注意すべきはこの本文にある**酒類と外食を除く飲料・食料品**の一文です。この『外食』とは**食事を提供する事業者が、テーブルや椅子などの設備がある場所で飲食サービスを提供すること**と定義されています。

店内で飲食をする場合は10%となります。お店で、「テイクアウト商品がない」という場合は問題ないのですが、もしテイクアウト商品がある場合には、8%になるということです。

ちなみに**酒類は一律10%**なのでこちらも気を付けてください。**ノンアルコール飲料は8%**です。

注意しなくてはならないのは**店内で食事をした場合とテイクアウトをした場合**で税率が変わるところです。

具体的に起こりうる問題を次の3つとなります。

### ① レジを使つての経理の複雑化

同じ商品を店舗で食事(10%消費税)をし、テイクアウト(8%消費税)もした場合には、両方の経理としての処理が必要になります。券売機やレジでも価格設定を2パターンにしておく必要が生じます。

### ② 商品の価格設定・価格表記

10月からの軽減税率で大半のラーメン店では10%消費税の価格表記になると思います。今まで税込8%消費税の商品の価格を、税

込10%にするとお客様からすると値上げという形に見えます。**2%分の上乗せにするのが、思い切った価格の改定をするのが、価格を決めるのはラーメン店**です。店内やSNSなどでしっかりお客様に説明をしたうえで価格に反映させるのが適切だと思います。

またお店によっては8%消費税の価格表記と、10%消費税の価格表記の2つを掲示しなくてはならない場合があります。この場合でも2つの税込み表記をすることをお勧めします。

### ③ 仕入値と売値の税率の違いによる原価率の上昇

お客様から預かる消費税は10%なのに、そこから差し引くことができる消費税は8%なのです。**ラーメン店がお客様に店内提供する場合の消費税率は確実に10%**です。しかし、**提供するために仕入れる食品のほとんどは8%**です。肉や魚や野菜や小麦粉、スパイスといった原材料はもちろん塩、砂糖、味噌、醤油、といった調味料や業務用食品加工品も8%です。**仕入品で10%なのは、酒類のみです。(みりんは10%)**。仕入値が8%で売値が10%で安く仕入れられる感があるのですが、ラーメン店では預かるほうの消費税率が高いので納税の時に注意が必要になります。

最後に軽減税率の2019年10月実施に当たり軽減税率対策補助金がスタートしました。

**軽減税率実施に伴い軽減税率対応レジや受注システムを購入または改修する場合経費の一部を補助する制度**です。適用条件はいくつがあります。

詳しくは**軽減税率対策補助金事務局 申請窓口 ☎0120-398-111 (☎9:00~17:00 土・日・祝除く) http://www.kzt-hojo.jp/** をご参照ください。

皆様にはこの制度も活用していただき2019年10月にはじまる軽減税率に備えていただければと思います。

# 消費税増税で変わるの仕入れ値と売値だけではない!? **インボイス制度**とは?

## BOSTEC 白倉様

最近、ラーメン店様含め多くのお客様から、お問い合わせをいただいています。内容としては、今どうなっているのか、何をしたらいいのか。

今回の一番の問題は、「**軽減税率**」です。軽減税率は、**食料品や新聞などにかかる税率が8%のまま**になる、というものです。

そしてこの税率は、「テイクアウト」にも適用されることになっています。

店舗で餃子やチャーシューのテイクアウトをしていると、これらに掛かる消費税は8%で計算出来ます。商品によって掛かる消費税が変わるため、商品ごとに何%の消費税が掛かるかをチケットに明記しなければいけない、という状況になりました。

加えて、税の申告についても平成35年から「**インボイス制度**」という仕組みが導

入されます。細かいところは省きますが、税務署への申告の内容が変わります。インボイス制度導入後に提出する内容には、個別の内容ごとに税率を明記する必要があります。今の時点では、まだ猶予期間がありますので、まずは税制が変わることを知っておいてください。BOSTECは、これらのインボイスへの対応も既に済ませて

**2種類の消費税が同時に存在する事、税の申告の仕方が変わる事**、この2つの変化にお気をつけください。

また、政府が増税に際して実施しようとしている施策があります。**キャッシュレス決済の際に5%ポイント還元を行う**というものです。お客様の中には、5%の還元に惹かれる方もいるかと思えます。昨年末のキャッシュレス決済の大規模キャンペーンでお客様の側でも現金以外の決済への



軽減税率対応済みチケット(左)と、これまでのチケット(右)

抵抗感が薄れている事、インバウンド対策も考慮すると、この機会に対応されるのも1つの手ではないでしょうか。

もう1つ、最近出てきた機能として**券売機上の入力で好みのカスタマイズやトッピングなどもお客様に選択してもらい、1枚の券にまとめる事**も出来ます。

これらの課題にもBOSTECは対応出来ますので、まずはお気軽にご相談ください。

# BOSTEC

株式会社 BOSTEC

〒111-0053 東京都台東区浅草橋 1-9-12 浅草橋駅前ビル 7F

https://bostec.jp/ TEL 03-3861-2050 FAX 03-3861-2552







注目の店主に聞く!

# 店主インタビュー

今回の店主 [SORANOIRO] 店主 宮崎千尋



SORANOIRO 麹町本店  
 ●東京都千代田区平河町 1-3-10 ブルービル本館 1B  
 ●03-3263-5460  
 ●営業時間 11:00 ~ 15:00、18:00 ~ 21:00 土日祝休

## 「野菜の旨みには無限の可能性が有ります！」

ラーメンフリークとして全国を食べ歩いた大学生時代を経て、『博多一風堂』で10年の修行を積んだSORANOIRO店主・宮崎氏。2011年に麹町で独立し、麺・スープ・具材すべてに野菜を使った「ベジソバ」で注目を集めている。野菜をモチーフにした限定も多く手がける宮崎氏にカゴメの「野菜だし調味料」を試して頂き、「ラーメン×野菜」がもたらすブレイクスルーを聞いた。

### 濃厚ラーメン全盛時代に「ベジ」を打ち出した

僕が創業したのは2011年です。皆さんがご存じの通り、当時はガッツリ系、濃厚つけ麺がメディアで多く取り上げられていました。そこであえて真逆のコンセプトを据え、野菜ベースの「ベジソバ」、そしてノスタルジックを感じさせる「中華ソバ」を看板メニューにしました。オープンから9年が経ち、何度かリニューアルしましたが、「ベジソバ」が僕、そしてSORANOIROのスペシャリティであることには変わりありません。女性や外国人のオーダーが多く、これまでラーメン屋にあまりなじみのなかった方々にも支持いただいて、「ラーメン×野菜」の取り組みに手応えを感じる日々です。

### 世界進出のポテンシャルにも期待がかかる

SORANOIROはベジタリアン向けのヴィーガンラーメン、小麦アレルギーの方に向けたグルテンフ



SORANOIRO 店主・宮崎氏

リーラーメンを日本で最も早くグランドメニューに取り入れました。きっかけは2013年にフランスで行われたイベント「パリラーメンウィーク」に参加したときのことです。欧米ではヴィーガン、グルテンフリーへの意識が高く、見逃せないニーズがあることを知りました。それからメニューを開発し、今では本店のグランドメニューに「ヴィーガン醤油」「ヴィーガン担々麺」をラインナップしています。僕自身はヴィーガン主義ではなく、肉を食べないわけでもありません。あくまで、ラーメン店として「お客様にいろいろな選択肢を提供したい」というスタンスです。ヴィーガンという選択肢があるから、ベジタリアン、外国人のお客様に来て頂ける。結果として、日本のラーメンの魅力を世界に発信できているんです。

### 「野菜だし調味料」とコンセプトは共通する

僕たちは東京駅店で「ヴィーガンベジソバ」、京橋店で「キノコのベジソバ」というように、多彩なアプローチで「ベジソバ」を追求。野菜だしのベジブロスについては様々な角度から研究してきました。たとえば、創業当時のベジソバは貝エキスを使っていました。しかし、ヴィーガンベジソバを作る過程では野菜の旨みがスープをグイグイ牽引し、使い方は野菜のみでも強い旨みを出せることがわかりました。レンコンやイタリアントマトを使っていたこともありますが、現在のベジブロスは昆布・シタケをベースにしながらトマト、キャベツ、小松菜、ブロッコリーの茎を1時間ほど煮出して作っています。今回チャレンジした「野菜だし調味料」は、長時間じっくりと野菜を炒めだし調味料なので、重層的な旨みの折り重なりが印象的でした。動物性原材料を用いておらず、ベジタリアン向けメニューに使えるのも、SORANOIROと共通するところですね。

### サイドメニューへの活用も視野に入る

最初に「野菜だし調味料」という名前を聞いたときは粉末なのかな? と思っていましたが、液体タイプの濃縮調味料を手にとって、アレンジのしやすさに可能性を感じました。うちの浅草橋店では煮干しだしなどで「だしご飯」をサイドメニューにしているんですが、この調味料でご飯を炊いたら、すぐ旨みが詰まった仕上がりにになりました。果肉を入れて「トマトだしご飯」にした



ヴィーガン野菜だし醤油ラーメン

らヒットするんじゃないかな? ラーメンのスープに使う際は香味油、カエシの醤油とも合わせるので、規定の希釈よりも薄めにチューニング。1:42で割ってみたら、野菜の風味も香りもきいた、それでいて奥深い味わいになりました。ベジブロスを作らなくても、旨みが絶妙に乗った野菜ベースのスープに仕上げられます。

### ラーメン×野菜の新次元が見えた

僕はベジをモチーフにしたラーメン、ヴィーガンメニューのプロデュースもしています。その観点からしても、この「野菜だし調味料」は味の基軸として有力な選択肢の一つになってくると感じました。液体なので濃度が調節できるのは経済的ですし、スープのベースや隠し味に、ご飯やサイドメニューの下味にと汎用性が高い。専用のスープを作らなくてもベジ系ラーメンがメニュー化できるのは大きな魅力でしょう。また、お店で出している既存スープとマッチングさせても味の深化になったり、新メニュー化できたりと可能性は広がります。SORANOIROとしても、今後の東京ラーメンショーでは「野菜だし調味料」を使って味とビジュアルにこだわったメニューを提供します。新挑戦にご期待ください!

今回ご紹介した「野菜だし調味料」を读者限定でプレゼント! お申し込みは同封の資料請求シートをご利用ください。(先着20名様とさせていただきます)



ロゴ使用できます



カゴメ野菜だし調味料  
 ハ業務用V濃縮タイプ  
 300ml

## 独自製法の野菜だしを使用。複雑なうま味のあるメニューに!

じっくりと炒めた野菜から手間暇かけてとった野菜だしをベースに、酵母エキスと増粘剤を使用せずに仕上げ、素材そのもののおいしさと風味を活かせる、だし調味料。

- 野菜(たまねぎ、にんじん、セロリなど)を長時間じっくり炒めたカゴメ独自の製法\*により、野菜の苦みや臭みを出さずに、複雑で奥深い味わいの「野菜だし」を実現しました。(※特許出願中)
- 動物性原材料を配合しておらず、ヴィーガン・ベジタリアンメニューにもご利用いただけます。
- 保存料無添加。開栓前は常温保管ができ、開栓後も冷蔵(10℃以下)で1ヶ月間保存できます。



【お問い合わせ】カゴメ株式会社 マーケティング本部 食品企画部 TEL.03-5623-8501 【カゴメ野菜だしサイト】<https://www.kagome.com.jp/foodservice/contents/yasaidashi/>



注目の店主に聞く!

# 店主インタビュー

キャッシュレス  
決済編



今回の店主 「でびっと中延本店」 清水店長

でびっと中延本店  
●東京都品川区東中延 2-10-10  
●03-3782-8029  
●月～金 11:00～23:00  
(※延長営業あり。お問い合わせ下さい)  
土 11:00～23:00 日・祝 11:00～22:00 年末年始休み

## 消費増税対策にも!ラーメン店にキャッシュレス決済を導入

タレントのデビット伊東氏が手掛けるラーメン店「でびっと」。テレビの企画から始まって創業19年を迎え、国内だけでなく海外にも進出。今年4月のベトナム・ホーチミン店で海外3店舗目を出店したばかりだ。成長し続ける「でびっと」中延本店で Square が導入されているということで、清水店長にお話を伺った。

### 導入の決め手は、お客様の声

いま、キャッシュレス決済を導入しているお店が増えてきましたが、個人的にはうちのようなラーメン店で導入することはないかなとか、余計に手間なんじゃないかとかいうイメージでした。ラーメン店って他の飲食店と比べて価格帯も低いですし、スピード勝負でやっていますね。

それが、ここ最近、お客様から「クレジットを使えないんですか?」という声が増えてきたんです。ちょうど半年くらい前になりますが、その流れもあってオーナーが Square 導入を決めて、すぐに端末が中延本店に送られてきました。

Square は端末のデザインがいいですね。シンプルで、コンパクトで邪魔にならない。説明書もとても分かりやすく、使い方も簡単。全スタッフが問題なく使えます。どちらかというと店内で一番デジタル化が苦手なのは僕ですね(笑)。それでも大丈夫でした!

### 対面接客でお客様とのコミュニケーションも大事に

もともと当店で、ラーメン店でよくある券売

機を導入していません。「お客様と会話をしっかりしながら会計する」というのが伊東オーナーの考えなので。お客様とのコミュニケーションをとっても大事にしているんです。Square の導入は、お客様と対面でコミュニケーションをとることができるという、オーナーの意向にも沿ったものでした。

実際、Square を取り入れてみると、かなり楽になりましたね。注文や会計でお客様を待たせることもないですし、お金の計算も100%合っています。POS レジ機能もあってとても便利。会計業務だけでもすごく短縮されましたね。

### Square で客単価がアップ!

Paypay も今のところ手数料がかからないので導入しています。こちらはQRコード支払いが多いですね。Square はクレジットカード払いになるので、Paypay より単価が上がります。例えば、ラーメン単品だけでなく、他にもサイドメニューを注文されてクレジットカードが使われると、単価がぐんと上がりますね。

また、1回クレジットカードが使われた方は、2回目以降もほぼクレジットカードで支払いをされます。夜営業では、飲み会帰りに立ち寄られて、ビールとつまみというパターンも。飲まれる方が多いので、そうするとクレジットカードの方が便利ですからね。

とくに Square を利用するようになってからの半年で、夜の客単価がアップしています。ラーメン単品だと1000円を超えることはまずないですから、クレジットカードを使うのをためらう人も、単価が高いとカードを使いやすいですね。その場の雰囲気でも追加注文もしやすく、売上向上にもつながります。

お店のスタッフからサイドメニューやドリンクの「お代わりはいかがですか?」など、おすすめすることも。それが先ほどのお客様とのコミュニケーションにもつながるわけです。

### 手計算も不要、レジ締め作業も短縮化

Square を導入することで、レジを締める作業が難しくなるかなと思ってはいたんですけど、全く何も変わらず今まで通りにできます。レジ上にクレジット決済分がパッと出てくるので、改めてレジでいくらだったか計算しなくても一目見てわかるようになっていきます。

以前は、手作業で計算していたので、金額が合わなかったり…そういうこともなくなりましたね。最終的な一日の締めは、タブレットでクレジット分の合計、レジで現金分の合計がそれぞれ出るように併用しています。

### 防犯・衛生・効率も向上!ラーメン店こそ Square を

Square でクレジット決済が増えて現金でのやり取りが減ったおかげで、かなり楽になりました。現金を触るのは、衛生面で問題があります。ホールにスタッフがいたりときはいいですけど、混雑時には厨房でラーメンを作っているときに会計を頼まれることもあります。お金を触ったら厨房に入る前に、その都度手を洗うという作業が増えますから、触らないほうが衛生的にも業務の効率的にもいいわけです。

また、仕入れは本部が一括して振り込むので、その日の店舗ごとの売り上げをすぐ口座に入金する必要があります。レジから銀行へ入金するときにも、いままでより持ち歩く現金が減っています。作業の軽減にもなりますし、防犯上でも安心ですよ。

ラーメン業界はキャッシュレス化がなかなか進まないと言われている業界ですが、外国から来られる方も多く、日本人でもクレジットを使う人が増えてきています。ワンオペ営業や人手が足りないお店も多いので、ラーメン店でこそ導入が必要だと思います。実際、自分で使ってみて、数字が正確で、ミスがない。そして楽。いいこと尽くめです。

いまはまだ、Square を導入しているのは中延本店だけですけど、これからどんどん他の店舗にも導入することになると思います。他のラーメン店でもぜひ試してみてくださいね。



## SMBC 三井住友カード Square

### ビジネスが楽しくなる、Squareの決済。

Square は、2019年10月1日の消費税率引き上げに伴う中小企業向け需要準化対策「キャッシュレス・消費者還元事業」に参加しています。



#### シンプルな決済端末

Square の決済端末はユニークでスタイリッシュ。Square Reader は、お持ちのスマホやタブレットに Bluetooth で接続するだけでカード対応が出来る、最もシンプルな決済端末です



Square Reader  
(税込 7,980円)  
2019年9月時点



#### 登録も入金もあっという間

登録はウェブやアプリから数分で完了。最短で当日から決済開始、最短翌日には売上が振り込まれる\*ので、スピーディな経営が出来ます。  
\*三井住友銀行またはみずほ銀行の口座をご登録の場合は、決済日の翌営業日に入金されます。



#### 誰でも使える料金体系

Square の決済手数料は最安水準。もちろん登録料、月額利用料、振込手数料、解約料はありません。  
決済手数料は3.25%より

#### 対応ブランド



各種電子マネーについても対応予定です。

#### ご利用の流れ

アカウント登録はすべてオンライン上で、5分で終了します。(書類は不要です。)  
1. URL からアカウント登録 → 2. 「キャッシュレス・消費者還元」申請フォーム記入 → 3. Square Reader を購入 → 4. Square レジアプリを無料ダウンロード → 5. カード決済開始  
右記 URL よりアカウントを登録。必要なのは会社情報と銀行口座のみ。是非お申込み下さい。URL : [https://square/vja\\_smcc07](https://square/vja_smcc07)





今年は12日間の開催！ 第1・2幕あわせて36種類以上のラーメンが集合！

# 東京ラーメンショー

## 2019



日本ラーメン協会  
マスコットキャラクター  
レンゲちゃん



東京ラーメンショー  
マスコットキャラクター  
なるとちゃん

※写真のラーメンはイメージです

第1幕

10.24<sup>木</sup>～10.29<sup>火</sup>

第2幕

10.30<sup>水</sup>～11.4<sup>月祝</sup>

10:00～21:00 (雨天開催) 第1幕と第2幕の最終日(10/29と11/4)は18:00終了

【会場】駒沢オリンピック公園 中央広場

東京都世田谷区駒沢公園1-1  
○東急田園都市線「駒沢大学駅」徒歩15分

入場無料 ラーメン1杯800円+税 (前売～9/30まで 864円) 全国のセブン-イレブンにて前売チケット発売中

特設ステージ 詳細は公式サイトをチェック! <http://www.ramenshow.com>

スペシャルリポーター アサヒ  
ステージ演舞会 東京消防庁音楽隊  
ステージ演舞会 東部方面音楽隊  
ステージエリア DDTプロレス  
e-Sports体験 INOBU OR ALIVE

当日ラーメンチケットの購入は  
キャッシュレスでお支払いいただけます。

なると亭 昨年好評だった「なると亭」  
今年も開店します。

運転手・未成年者へのアルコールの提供はいたしません。

【主催】一般社団法人 日本ラーメン協会 東京ラーメンショー2019実行委員会(事務局:ラーメンデータバンク)  
 【後援】東京都 東京商工会議所 農林水産省 国土交通省 観光庁 世田谷区 目黒区 エコライフめぐる推進協会 東京都中華料理生活衛生同業組合  
 全国製麺協同組合連合会 東京都製麺三団体連絡協議会 東京都障害者スポーツ協会 東京都スポーツ文化事業団 東京都レクリエーション協会 東京観光財団  
 世田谷区産業振興公社 読売新聞社 報知新聞社  
 【協賛】三井住友カード アサヒビール アサヒ飲料 日清製粉 日清食品 味の素冷凍食品 アベシングループ あおやま食品 プレミアムウォーター ベネフィットジャパン  
 セブン-イレブン・ジャパン 赤城乳業 太田胃散 ギャパン 中山 小倉 キャプテンスタッグ タケマン ふくたま家  
 【協力】東急電鉄 東急バス 防衛省自衛隊東京地方協力本部 東京消防庁玉川消防署 警視庁玉川警察署 たる出版 シャイニングウィル 竹書房 コーエーテクモゲームス  
 BOSTEC ジーディーセブンス ジーアイ・ホールディングス 駒沢オリンピック公園 日本ラーメン協会会員

※表記の内容は変更になる場合がございます。予めご了承ください。





# 注目店の店主に聞く!

このコーナーでは注目店の店主にテーマを決めてインタビュー! そのポイントをまとめています。また、インタビュー全文はWEB版でご覧いただけます。

## 株式会社風スピリッツ 生田 悟志(代表取締役社長)

テーマ: スタッフの育成について

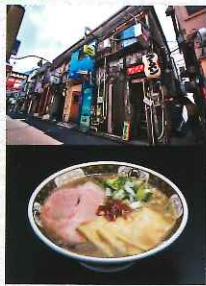


◆スタッフの育成についてのお考えをお聞かせください。  
最近では「心」で指導することを辞めました。昔は、どうしても「なんでこんなに言っているのに伝わらないの?」と思う事が多くて私自身が良いお店や会社じゃないと思ったからです。今はまず「形」から指導するようにしています。例えば、「定位置管理」と呼んでいるのですが、各店舗は、どこに何を置くのか、全て置く場所にシールを貼るようにして誰でもわかるようにしています。他にもちょっとした事でいいので、小さい改善を「形」で数をやるようにしています。

◆実践している方法と、良かった事をお聞かせください。  
風には3つの柱があります。「手帳」の使用と「早朝勉強会」の実施、「環境整備点検」の3つです。まず手帳の使用です。私と役員で毎年作ったオリジナルの手帳を配り、ただ配って終わりにするのではなく社員には手帳を使い日々勉強をさせています。「早朝勉強会」の場でも活用してもらっています。何を頑張ったら評価されるのか基準を明確にしています。「環境整備点検」は毎月一度全店舗に訪問してお店のレベルを見るようにしています。チェック項目は全部で20項目あり、日時は事前に取り決め店舗に告知して、抜き打ち無しで実施しています。お店を月に一度だけでもいいので「これが正しいですよ!」という状態にする事で規律やルールを守る文化を作っています。

◆人材不足に悩まれている店主の方へのご意見をお聞かせください。  
風では「お金」と「時間」をたくさんかけて教え、毎年新卒社員には交通費を会社持ちにして初任給で親御さんに親孝行してもらったり、懇親会を会社のお金で開いたり楽しんでもらっています。たとえポジションが降格したとしても、わかりやすい評価を決めて頑張って「A評価」を取ればもとに戻すようにしています。またコミュニケーションを徹底して取るようにすることで社員には明るく仕事をしてもらいたいと考えています。

ラーメン風 新宿ゴールデン街店 本館  
〒160-0021 東京都新宿区歌舞伎町1丁目1-10 2F  
営業時間 24時間営業



## 株式会社エフスリーインク 山本 一平(代表取締役社長)

テーマ: イベント出店について



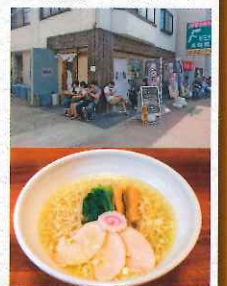
◆イベント出店をされる理由、お考えをお聞かせください。  
自分の構える店舗の商圏以外での可能性を産み出せるチャンスがつかめることや、自身のラーメンを作ることのスキルアップが出来るのでイベント出店をしています。

◆イベントに出店するにあたって、良かった事、苦労された事、出店できるようになるための工夫などをお聞かせください。  
良かった点はイベントに出店していると、最初は常連客のお客様たちが応援してくれてイベント出店を喜んでくれます。そして地方だと地元でも一目置かれるような店舗として見られるようになり知名度も上がってきます(メディア露出も増えます)。そして最終的には様々な場所でイベント出店をしているとこれまでの店舗の商圏以外からもお客様が「目的地」として店舗に来店してくれるようになります。

◆これから出店しようと考えている方へ伝えたいことをお聞かせください。  
苦労した点は、やはりイベント出店を続けるということは自身の店舗のマンパワーが足りなくなる時もあるということです。当店でもイベント出店のために店を臨時休業にしていた時期もありました。そうすると常連のお客様だけではなく新規のお客様にも「来店したけど営業してなかった」と悲しい気持ちにしてしまうかもしれません。それでは本末転倒になってしまうので現在では、イベント部隊を自分を含め2~3部隊ほど人員を準備して店舗をなるべく休まずに出店するようにしています。そのためにスタッフの離職率を減らすための企業努力も同時に行わなければいけません。当社としては顧問労務士と相談しながらスタッフの働き方を改革していき正社員だけではなくパート、アルバイトさんたちの有給の完全消化を会社から積極的に促すようにしています。また、働き手の権利をしっかり会社からリードしてあげることといったことなども、これからの飲食業界としてとても大事な事だと感じています。スタッフさんたちとビジネスパートナーとして報酬や待遇、休暇をヒアリングしながらじっくり基礎を作り上げていきます。

◆イベントに出てみたいとお考えの店主の方へのご意見をお聞かせください。  
昨年、乱立するフードイベントで現状は店舗で利益を出すことよりも難しくなっています。自分が店舗を通してどんなことを表現し目指して行きたいかを具現化していきながらラーメン作りのスキルアップやラーメン業界での人脈を広げて情報量を増やし、自身の可能性に付けてみてください。登山と一緒にその経過の様子が楽しめますよ。

麵処 若武者  
〒964-0917 福島県二本松市本町2-86-1  
営業時間 11:00~15:00/17:45~19:30、[日・祝] 11:00~18:30



お二人に伺ったインタビューの完全版は、WEBでご覧いただけます! <https://www.tenshubu.biz/>

イベント 求人 試食会の提案 アドバイス ...ほか

# ラーメンに関するお困りごとありませんか?

ラーメンバンクまでお気軽にお問い合わせください!  
[ten@ramendatabank.co.jp](mailto:ten@ramendatabank.co.jp)

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

○エビミソ、ヤンニン等々のトッピングや醬類も出来ます!  
弊社担当がしっかりお打合せ・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

券職人 「グローリーの券売機」

消費税増税、インバウンド対策等の解決に。

電子マネー対応 多言語対応

この他にも券売機 各種取り揃えております。詳細はお問合せください。

販売代理店 券売機東京 お問合せ 株式会社 ラーメンデータバンク  
※同封のFAX請求シートをご利用ください。 TEL 03-3490-3810

SECOM 株式会社 「セコム AX」

サービスのイメージ

オンライン画像監視システムで店舗の安全を守ります。

防犯に関するアドバイスの相談からお気軽にご相談ください。

販売代理店 SECOM 株式会社 目黒支社 お問合せ 株式会社 ラーメンデータバンク  
※同封のFAX請求シートをご利用ください。 TEL 03-3490-3810





# ラーメンニュース 2019



## ▶「飲食店の「キャッシュレス決済」導入率は55.2%。加速する外食業界のキャッシュレス化」

近年、現金を使わない「キャッシュレス決済」への注目が高まっている。

外食業界でもキャッシュレス決済を前向きに捉えていることが明らかになった。

キャッシュレス決済は「人手不足対策」「精算作業や釣銭準備などの軽減」「会計ミスの防止」「お客さまが価格をあまり気にしないようになり、単価が上がる」など、飲食店にさまざまなメリットをもたらしてくれる。

さらに、通貨を両替しなくても活用できることから、外国人観光客への対応としても有効だ。外国人観光客対策として政府主導でキャッシュレス化を進める動きもあるため、これを機に導入を検討している店舗も多いのではないだろうか。

では、実際に外食業界ではどれくらいキャッシュレス決済が普及しているのだろうか。アンケート調査では、キャッシュレス決済を「導入している」店舗は55.2%、「導入を検討している」店舗は16.8%という結果が得られた。

飲食業界でもキャッシュレス決済は今後さらに浸透していくと見られている。時代に合ったスムーズな店舗運営に繋がることを期待したい。

## 店主部メール会員募集中

登録  
無料

- 1 本誌(ビジネス情報誌「ラーメンバンク」)を毎号必ずお届けします。(無料・年4回発行)  
メールのみご希望の方はお知らせください。
- 2 下記でもご紹介している「ラーメンバンク店主部BIZ」で、本誌最新号やバックナンバーをスマホやパソコンから閲覧できます。
- 3 商品サンプルのご注文もメールで受け付けます。
- 4 ラーメン業界の最新ニュース、ラーメンコンテストなどの情報をお届けします。
- 5 共同運営を行っているラーメン店検索サイト「ラーメンデータベース」の営業情報の修正、メニューの変更などもメールにて承ります。



入会希望の方は「店名」「お名前」「ご住所」を本文にご記入の上、以下のアドレスまでお送りください。  
[ten@ramendatabank.co.jp](mailto:ten@ramendatabank.co.jp)

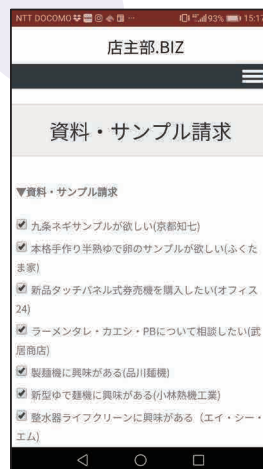


このQRを読み込んでね!

※既にご登録済みの方でメールアドレスの変更をされた場合はご連絡ください。  
※メールマガジンの到着がない場合もご確認の上ご連絡ください。

## 「ラーメンバンク店主部BIZ」のご案内

ラーメンバンク店主部BIZとはラーメンバンク店主部情報誌のバックナンバーの確認、資料・サンプル請求が行えるサイトです。紙面を紛失してしまう、携帯電話から手軽に見たいという方は、是非上記の店主部メール会員へ入会いただき、ご利用ください。



- ★本誌情報誌「ラーメンバンク」最新号・バックナンバーの閲覧
- ★本誌掲載商品のサンプル・資料請求
- ★店主部会員へのご登録



QRからもご入会いただけます。

[www.tenshubu.biz](http://www.tenshubu.biz)