

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.28
2020.1

FREE

注目のお店インタビュー

麺や七彩

阪田 博昭 店主

寿製麺 よしかわ

吉川 和寿 店主



特集

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

ラーメンバンク店主部BIZ

検索



今回の表紙のラーメン 麺や七彩の「喜多方らーめん」

自称「日本一ラーメンを食べた男」の

ラーメンコラム



福岡の注目12店を一挙紹介! 「駒や」の濃厚豚骨ラーメンは“完飲必至”



■ 大崎 裕史 ■

2泊3日で福岡へ。地元の人に車を出していただき、福岡市以外もたくさん回ってきた。圧倒的に豚骨が多いが一挙に12軒紹介。

まずは車無しで行ける福岡市内の店、4軒。

「はなもこし」(薬院大通)。こちらは今回唯一の再訪。初訪時にトップメニューの「濃厚鶏そば」を食べているが、2番目のメニューもうまいと推薦を受けて「鶏そばアメリカン」を食べてみたら、これもうまくてビックリ! 素晴らしい。3番目のメニュー「中華そば」も食べたくなった。次にキャナルシティの「ラーメンスタジアム」に今年4月オープンした「四代目 本田平次郎商店」へ。久留米ラーメンだが豚骨清湯も出しているのを食べて食べた。施設内の外国人の多さに驚いた。

今年5月にオープンした「月光軒」(中州川端)は朝7時半からやっているのと豚骨ではなく醤油と塩の清湯を出して話題の店。

昨年9月オープン、行列ができる人気になっている「駒や」(馬出九大病院前)。サラッとしているがダシが出ていて濃厚に感じる豚骨ラーメンでメチャウマだっ

た。完飲してすぐに再訪したいくらい。次は福岡市内だけど車じゃないと行きにくい2軒。ラーメン工房 にへい@土井(福岡市東区) 今年2月オープン。「博多だるま」~「博多だるまラーメンセンター」出身の豚骨ラーメン。

博多だるまラーメンセンター@門松(福岡市東区蒲田) 昨年2月オープン。「博多だるま」出身。最近、「ラーメンセンター」という名前が増えている。

次の6軒は福岡市以外で車が必要な店。がんこもん福岡店@古賀市。年中無休で24時間営業なのに、なかなか濃厚な豚骨らーめんを出す店。本店は遠賀郡遠賀町だが店主はこちらに居るとのことで行ってみた。創業者が1人でやっていて驚き。

ろくでなし@福津市。「でび」(渋谷)、「でびっと」(都内各地)で13年間修業し、2013年豚骨ラーメンで創業。あっさり(一番搾り豚骨)とこってり(呼び戻し熟成豚骨)の二刀流+限定でいるんなラーメンを提供。ナカムラボ@那珂川市。住宅地にありナビでもなかなかたどり着けない。完全予約制の珍しい自宅系非豚骨ラーメン店。

一骨入魂@春日市。「博多だるま」出身。12月1日に都城へ移転。濃厚で豚臭い豚骨。

あなたの心を鷲掴み@八女市。ユニークな店名。豚骨と水だけで炊き上げる無化調濃厚豚骨。驚きの濃度、しかもうまい!

麵屋 我が(GAGA)@小郡市。「一蘭」の創業者・中原貞之の名前が暖簾にあり、「一蘭」発祥の地・小郡で出店。味は昔の「一蘭」風でうまい。雰囲気も良く人気店。福岡の食べ歩きは楽しい!

イベント出店をお手伝いいたします!

各種食材等納品いたします。PB商品製造承ります。

株式会社丸善マテリアル本舗



当社のガラを加工した製品をはじめ、他製品のラーメン専門食材を取り扱っております。

たまご

たれ 各種

メンマ 各種

なると

脂

焼海苔 各種

チャーシュー (豚・鶏・牛)

ネギ

スープ

お気軽にお問い合わせください。都内近郊日々配送しております。

048-462-6464

所在地 埼玉県和光市南1-1-5

メールアドレス order@m-material.co.jp FAX 048-423-3818



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 フルービル本館 1B
● 03-3263-5460
● 営業時間 11:00 ~ 15:00、18:00 ~ 21:00 土日祝休

「杯数勝負ではなく、野菜の旨みを提案！」

東京・駒沢オリンピック公園に日本各地のご当地・有名ラーメンが集結した「東京ラーメンショー2019」。SORANOIROはカゴメとのコラボで第1幕(10月24日~29日)に出店し、「彩り野菜のベジ醤油ラーメン」を提供した。野菜がどっさり乗ったヘルシーなヴィジュアルに、カゴメの「野菜だし」を用いた旨味凝縮のスープは大好評。イベント用ラーメンのアレンジを宮崎店主に聞きつつ、会場で収集した食べ手の声を紹介しよう。

たっぷり野菜に厚揚げでヘルシーに!

今回の東京ラーメンショーでは、ソラノイロはカゴメさんとの「野菜だし」とのコラボで、動物系を使わないヴィーガンの醤油ラーメンを開発・提供しました。まず、スープはカゴメ「野菜だし」を用いたスープにSORANOIRO特製の醤油ダレ、香味油を合わせてまろめています。麺は茨城県のつくば製麺製、国産小麦の「ゆめちから」「きたはなみ」で香りのよい仕上がりに。トッピングは季節の野菜たちに加え、チャーシューがわりに厚揚げをオン。これも僕たちらしい提案になりましたね。

「本当のだしのおいしさ」を問いかけた



東京ラーメンショーのPOP

ブースでアピールしたのは、「このラーメンなら、1日に必要な野菜の半分が摂れます!」ということ。動物系不使用だけにヴィーガン、ベジタリアン向けメニューとしてフィーチャーできますが、ミネラル、食物繊維もたっぷり摂取できます。SORANOIRO本店は創業から提供してい

る「ベジソバ」、東京駅では「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野菜×ラーメンを追求してきました。ヘルシーさを追求しつつ、ラーメンとしての満足感も提供する——今後、ラーメン店が女性客を引きつけるためには欠かせない要素ではないでしょうか。そして、イベントでの挑戦は杯数勝負ではなく、企業とのコラボで新しいものを生み出すことが目的でした。肉や濃厚系、甲殻類のオンパレードから解き放たれ、「本当のだしのおいしさ」「麺のおいしさ」を再発見してみませんか?僕たちのブースでは、そんな問いかけをしたかったです。

醤油、香味油と好相性の「野菜だし」

「野菜だし」のアレンジですが、今回は醤油ダレ、香味油と合わせることで、規定の希釈より薄めにチューニングすることで、野菜の風味も香りもきいた、それでいて醤油の香りも出て、奥深い味わいになりました。印象的だったのは、醤油、香味油と組み合わせた時の使いやすさ。何より簡単で、そしてハイクオリティなスープができます。アレンジとしては醤油、塩の「ベジ清湯」もいいですし、味噌や担々麺でも面白い。野菜のピュレ、グラッセと合わせて、クリーミーな仕上がりにしても面白いでしょう。

表現の可能性がさらに広がる!

東京ラーメンショーでのトライを通して思ったのは、「野菜だし」というアシスト役を活用によって、ラーメンの表現の可能性がぐんと広がるんじゃないか?ということです。スープの完成度が簡単に高められるんだから、その分手間、時間、エネルギーをクリエイティブに投入できます。そして、厨房で活用するのなら、ベジプロセスを作らなくてもいいのは大きなメリットになりますね。海外で展開するラーメン店、職人が使えるんじゃないかな?という手応えもあります。

「動物系なしでこの味?」(男性食べ手)

見た目がキレイなので食べてみました。「野菜だし」ということは動物系を使ってないということ



出店商品「彩り野菜のベジ醤油ラーメン」

なのかな? 魚介系を感じなかったけど、動物系も使わずにこの味だとしたらすごいです。魚介系や動物を組み合わせたら、もっと別の味ができあがると思うと……そんなラーメンも食べてみたいですね。うちのスタッフではカロリーを気にしている女性もいるので、こんなラーメンがオススメできたらポイントが高そう。どこに行ったら食べられるのか、知りたいですね。まずは『SORANOIRO』に行ってみます。(杉並区 50代男性:会社役員)

「これぞギルトフリー!」(女性食べ手)

店頭の「1/2日分の野菜が摂れる」に惹かれて行列に並びました。野菜は不足がちなので、これは女子的にうれしいですね! ラーメンはというと、具の野菜を少しスープに浸すととても相性が良くて、細麺と一緒にスルスルとあっという間に食べ切れたかな。あっさりしてるけど、しっかり旨味があって、物足りない感じはまったくなし。ちゃんと「ラーメン」でした(^^)。いい意味で油っぽくないので、罪悪感なくスープを最後まで飲んじゃいました(笑)。これって流行りのギルトフリーっていうやつ? (中央区 20代女性:OL)

今回ご紹介した「野菜だし調味料」を読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



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.co.jp/foodservice/contents/yasaidashi/>



増加する インバウンド対策



以前、本誌で実施させていただいたアンケート 結果の中から、今後の対策が重要になってくるであろう、外国人観光客対策についてピックアップしました。

外国人のご来店状況

以前のアンケート結果を見る限り、現状、ご来店されているお客様の中で外国人のお客様の比率はあまり高くはないと認識されている店主様が多いようです。

外国人のお客様への対策状況

実際にご来店された外国人のお客様に対して、今実施している対策についてもお聞きしました。写真付きメニュー(券売機会)を用意しているお店は多い中で、メニュー名などの外国語対応はまだあまり実施されていないようです。お箸を上手く扱えないであろう外国人のお客様向けにフォークやスプーンを用意している、というお店もありました。

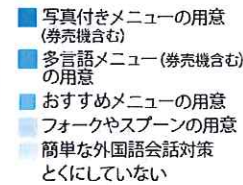
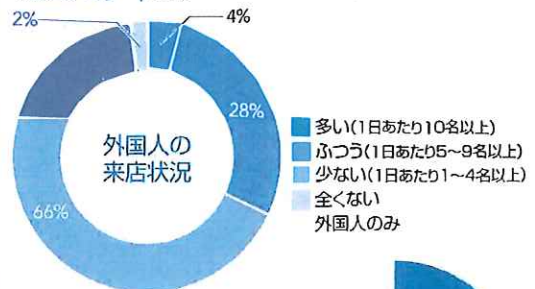
外国人が入りやすい店づくり

これらの結果から考察すると、外国人のお客様は店頭で「日本語だけのご案内しかない店舗」にご来店される事に不安感があり、ラーメンを食べたいニーズはあるのに来店に繋がっていないのではないかと予測されます。

外国人観光客の増加

2018年の訪日外国人は3119万1千人(日本政府観光局より)、2017年と比較して8.7%増加しており2020年のオリンピックイヤーには4000万人の訪日を目標に掲げています。店舗全体の来店数を増やす為、外国のお客様に来店しやすく対策はより重要度を増すと思われます。

▼前回アンケート結果



職場の労働環境!

こんな勤務させていませんか?

人材不足が深刻な飲食業界で、最も深刻と言われているのが「ラーメン業界」です。少しでも人材流出を防ぐために、まずは「最低限守らなければならない労働条件」を今一度確認してみましょう。では、以下のケースは○でしょうか? ×でしょうか?



- 毎日11時~23時の営業時間のなかで勤務してもらっているが、休憩をちゃんと昼と夜に1時間ずつ与えて実働は10時間だ。
- あまりに勤怠態度が良くなかったので、「明日から来なくていい」とクビを通告した。
- 無断で来なくなったスタッフには給与は支払う必要は無い。
- ラーメン業界に「有給休暇」というものは存在しないと思う。
- 東京で周辺の店舗のアルバイト時給が950円だから、うちは時給1000円にしている。
- 健康保険、年金などは各スタッフが各自で加入手続きをするべきだ。
- 休日に急遽スタッフに勤務に入ってもらったが、もちろん通常の給与を支払った。

上記は殆ど×か△です。場合によっては訴えられるケースもあります。

求人掲載でお困りの場合は、ラーメンバンクまで! 詳細資料ご希望の店舗は同封の資料請求シートをご活用ください。効果的な原稿作成のお手伝いもいたします。



ラーメンバンク 店主部って?



作り手さんであるラーメン店主様と食べ手であるお客様、そしてラーメン店主様を支える産業界の方や企業様をつなげるのが「ラーメンバンク店主部」。特に店主様からお店の限定麺や新メニューなどの情報をいただき、それをWEBサイト、携帯サイトや携帯アプリの「ラーメンデータベース」を通じて、食べ手の方々様に告知をしていくのが「ラーメンデータバンク」の責務。「より美味しいラーメンを求めている人々に、美味しいラーメンの情報を」をモットーにデータベースを毎日増強しております。

また、集客UPだけではなくお店の味の向上、コストダウンにも「ラーメンバンク店主部」ではサポート。明日に役立つ最新の産業界の情報をラーメン店主様に、この情報誌をお渡しして行きます。今後は勉強会や交流会などを開催し、もっと多くの店主様の役に立てるように発足したのがこの「ラーメンバンク店主部」です。まだ登録されていない方は登録は無料ですので、是非ともご活用下さい。

国産青葱のことなら、 青ネギ専門 卸会社 おまかせください!



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・青しらが
- 中国産白葱 原体・カット葱・しらが
- キャベツ・玉ねぎ(ミジン・スライス)等

写真は国産青ねぎ
2mmカット。

【商品価格例】国産青葱2mmカット 620円/1kg+送料(税別)

味自慢!
ギョーザ!!

国産にこだわった素材を使用!
味・質・量に自信あり!!
良い品を安価にてお届けします!

●ボリュームの20g
●えびはぶりぶり!



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・ニラ

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

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
gosei@kouweb.com

T 630-8105

奈良市佐保台2丁目1563-15

http://kouweb.com/gosei/



とうじんばら 竹炭濾過焼酎 唐仁原

鹿児島県南さつま市産の芋焼酎です。
孟宗竹の竹炭で濾過することで、やわらかさのなかに
コクのあるバランスがとれた上品な味わいに仕上がりました。
ラーメンとの相性も抜群です!

▼ラーメンデータバンクまでお気軽にお問い合わせください!

TEL:03-3490-3810 MAIL:ten@ramendatabank.co.jp

唐仁原商店 容量720ml
アルコール度数 25度
1本 2,200円(税別)
1ケース12本 26,400円(税別)

送料別



TOKYO RAMEN SHOW 2019 東京ラーメンショー 2019 イベントレポート

イベント概要
●開催日：2019年10月24日～11月4日
●開催時間：10時～21時(10/29、11/4は18時まで)
●駒沢オリンピック公園 中央広場



日本最大級のラーメンイベントでキャッシュレス決済を導入!

今年で11回目を迎える東京ラーメンショー。毎年30万人以上のお客様が来場する日本最大級のラーメンイベントに今年初めてキャッシュレスレーンが導入されました。多くのお客様をお迎えするイベントでの実際に利用された方々の感想を伺いました。

イベントでキャッシュレス決済を導入!

まずは主催者に導入のきっかけを伺いました。(筆者) 今年初めてキャッシュレス決済を導入されましたが、何かきっかけがあったのでしょうか?(主催者) 東京ラーメンショーでキャッシュレス決済を導入したきっかけは3点あります。1点目はチケットの価格を上げたことです。昨年までは850円でしたが、消費税が上がったことや経費が上がったことで価格の見直しを行いました。気持ち的には900円にはしたくなかったのですが、880円にしました。お釣銭で小銭がでるので、釣銭準備を考えるとどうしようかと悩んだのですが、キャッシュレス決済だとその準備も少なくて助かりました。2点目は集計時間の短縮です。毎年チケット販売の集計には時間もかかっていました。それに誤差も出ることもありましたが、キャッシュレス決済だと集計も**すぐ出来まし、売上金額も振込で入金されるので銀行に現金を持っていく手間も軽減されました。**3点目はインバウンド対策です。ここ数年、東京ラーメンショーには多くの外国人が来場されています。その外国人の方からはクレジットカードでの購入はできないかと質問されることが多かったのですが、今回キャッシュレス決済を導入したことで、**外国人の方のチケット購入も増えたような気がします。**(筆者) それはお得なことがたくさんありましたね。その他にも何か良かったことはありましたか?(主催者) 想定よりも、チケットをまとめ買いする方が多かったことです。例年ですとまとめ買いする方でも3～4枚だと思いましたが、今年はまとめて10枚買われる方も結構いて驚きました(笑)(筆者) **なるほど、購入単価が上がった人もいたわけですね。**



お待たせしないことを心掛けました!

続いてスタッフの方に導入した際の様子を伺いました。(筆者) キャッシュレス決済でチケットを販売する際に何か気を付けられたことはありましたか?(スタッフ) 正直、キャッシュレス決済って何?という思いでした。なんだか難しいのかな?間違ったらどうしようという不安があって、できれば私のところにはクレジットカードは来ないで欲しいです。でも使い方の説明を聞いているうちに、「そんなに難しくないのでいいかな」と思いました。最初のお客様がチケットを買うのにクレジットカードを渡されたので、教えてもらった手順でやってみると、簡単にできたんです。最後にスタンドをくると回してお客様にサインしてもらって、少しホッとしました。それに決済の手続きの時間が短いんです。本当にあっという間でした。(筆者) そんなに簡単にできたんですね。お客様の反応はどうでしたか?(スタッフ) お客様もカードを渡してからすぐに決済ができたので、驚かれていました。間違わないことも大切ですが**お待たせしないことも大切になって思いました。**

キャッシュレスレーンって何?



キャッシュレスレーンで購入された方にも話を伺いました。(筆者) 現金でも購入できるのですが、キャッシュレスレーンに並ばれたのはなぜでしょうか?

(購入者) 何となくキャッシュレスレーンのほうが空いていたから、すぐにも買えるかなって思って並びました。実際に並んでる時間も短かったし、カードを渡して決済が完了するまでの時間も短くて**あまり待たされなかったから良かったです。**

導入費用が思ったより安かった!

(筆者) 導入にはそれなりのコストがかかったのではないですか?(主催者) 今回導入した Square は、1台 7,980円(税込)のリーダーを購入し、スマホやタブレットに無料のアプリをダウンロードするだけでいい。3%～4%の決済手数料はかかりますが、**想像していたよりもずっと安く導入できたので良かったです。**

なにより集計作業が楽になりました!

(筆者) キャッシュレス決済を導入したことで、機能面でのメリットはありましたか?(スタッフ) 私はチケットの集計の担当がなかったので、毎年チケットの集計にはすごく時間がかかっていました。1日の売上を集計するのに約1時間はかかっていて、土日祝だと売上も多いのでそれ以上に時間がかかっていました。今回のキャッシュレス決済を導入したことで、端末で売上の確認を行い、お金を数えることもないのでスムーズに集計ができました。こんなに便利なものがあるならもっと早く導入してもらえばよかったです。(筆者) 時間の短縮が出来たんですね。その他にも良かった点はありましたか?(スタッフ) お金を数えたり、釣銭を用意したりする手間が減ったことです。お金を扱うことって間違えてはいけなく、足りなくなったりしたら大変なので**現金の管理がかなり減ったので良かったです。**



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平準化対策「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://sqr.re/vja_smcc07



Have a good Cashless. 三井住友カード

注目店の店主に聞く!

株式会社アール・イー・アール 阪田 博昭 (取締役)

テーマ：食材のこだわりについて



◆**食材のこだわりについてお聞かせ下さい。**
中間調理のされていない「素材」を仕入れています。やや特なところは、このラーメンを作りたいからこの食材を使うのではなく、先に食材ありきて、出合った食材からどのようなラーメンを作れるか考えてからラーメンを作るといふところ。そして、古きよき伝統をつぎの時代につなげたいと思っています。

◆**こだわりを持たれる理由をお聞かせください。**
医食同源といわれるように、こむもなおすも「食」したいです。僕ら料理人は、つねに勉強をかかえ、お客様を思いやって料理を作ります。しかし、ラーメンを食べる人のほとんどは「おいしい方がいい」のであって、好きが嫌いかで選べたらそれでいいのです。だからあえて食材へのこだわりを前面に押し出さず、日常的に使うように心がけて、興味のある人にはおしみにくく伝えていきます。

◆**食材の仕入れについてお聞かせ下さい。**
気になった食材を取り寄せるだけではなく、直接生産者の方に会いに行きます。生産者の話を聞き、どのような思いで作られているのか理解するようにつとめ、それから購入の相談をします。その食材に対して勉強をする気持ちや興味関心をしめすことで、まずは「信用」をえるのです。いい物を適正な値段で仕入れるためには、生産者の方との「信用」が必要なのです。食材のよさだけにこだわるのではなく、その裏にあるバックグラウンドについても重要だと思っています。

◆**無化調ラーメンのこだわりについてお聞かせください。**
料理人としての腕を上げたいということが一番の理由でした。そしてもうひとつは味覚のコントロールです。旨味調味料は、うま味を感じるピークが一定となってしまいますが、使わない場合はうま味を感じるピークを変えることができるのです。僕らが作る料理は、「見た目」「香り」など全部含めてプロデュースしたいと思っていますので、旨味調味料を使ってしまうと、そうした演出ができなくなってしまうのです。つまり、味の演出と自身の料理人としての腕を上げる為なのです。旨味調味料を否定するのではなく、使う人の使用目的次第だと思います。食材にこだわり、食材のもっている美味しさや歴史を追求したことで自分が納得するラーメンに近づけることができましたので、これからも続けていきます。



麺や七彩 八丁堀店
〒104-0032 東京都中央区八丁堀2-13-2
営業時間 【月～金】11:00～15:30 / 17:30～22:30
【土・日・祝】11:00～21:00

株式会社よしかわ

吉川 和寿 (代表取締役)

テーマ：店舗を増やしたきっかけ



◆**店舗を増やしたきっかけを教えてください。**

店舗を増やしたきっかけは、店舗数が増えることにより従業員が増えることで雇用の改善、非正規社員から正規社員へのキャリアアップなど、勤務時間の縮小や有給のとりやすさなど、労働環境を整えるためです。

そのことで会社全体の土台を固める事がねらいです!

◆**店舗を増やしたことによって、良かった事、苦労された事、工夫されたことなどお聞かせください。**

店舗を増やしたことにより、味のブレや接客の低下などの問題もありましたが店長会議をしてひとつひとつ問題を解消していききました。

良かったことは、イベントや祭事など多少の人員が足りないときでも他店舗からの応援で会社全体を通常通り運営できるようになりました。



寿製麺よしかわ 川越店
〒350-1151 埼玉県川越市今福1738-14
営業時間 【月曜～金曜】11:00～15:00 (L.O.14:30) / 17:00～21:00 (L.O.20:30)
【土曜、祝祭日】11:00～21:00

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

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!!

横浜で複数店舗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/スバウト
● 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、ヤンニン置等のトッピングや置類も出来ます!
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

券売機

「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
TEL 03-3490-3810
※同封の FAX 請求シートをご利用ください。

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。

ご契約先
異常発生
ご契約先の
画像を自動送信

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
TEL 03-3490-3810
※同封の FAX 請求シートをご利用ください。



ラーメンニュース 2020



▶【条例でほぼ禁止に!東京から「屋台ラーメン」が消える】

「跡継ぎはいないから、この屋台は私の代でおしまい。その私も、頑張ってあと1年だと思っているよ。最後に東京五輪のにぎわいを見てから、屋台を畳もうと思っています。」
 「1980年代に上野で営業していたときは、上野界限だけで約50店舗、都内全体で300近い屋台があった。今はうちを入れて4店舗だけかな。『一度は廃業したけれど、生活が苦しくて再開した人が、まだ何人かいる』という噂もあるけど……。うちは屋台を10台用意して、人を雇って営業していたこともある。私は屋台ラーメンをやるために生まれてきたようなものです」まさに、屋台ラーメン消滅の危機である。
 「路上での屋台営業は、2015年以降、都条例で路上販売の規制が強化され、現状は『ほぼ禁止』に近い状態になっています。さらに商売としても、衛生面を心配する消費者が多くなり、客離れが進んでいます」
 「東京で成功を収めた『ホープ軒』や、目黒の人気店『勝丸』も、最初は屋台から始まりました。いまや、ラーメン店がミシュランで星を獲得する時代になった。その原点のひとつが、屋台ラーメンであることを忘れてはいけないだろう」
 東京からまたひとつ、懐かしい昭和の面影が消えようとしている。

▶「AI」が選ぶ、「本当に美味しい」東京のラーメン店 レビューの信頼性でランク付け」

(CNN) 人工知能(AI)による社会の課題解決に取り組む日本のベンチャー企業、TDAI Labは、東京にある「本当に美味しい」ラーメン店のリストを発表した。ネットに投稿されたレビューをAIで分析し、信頼性の低いものを排除したうえでランキングにまとめたとしている。同社は「WISE REVIEW」と呼ばれるAIを使い、4000件を超えるラーメン店のレビューを分析した。グーグルのサイトで今年の1月1日以降100件以上のレビューが掲載された店舗について、個人のレビュー履歴が5件以上のレビュワーが投稿したレビューを対象とした。TDAI Labはプレスリリースで分析結果について、「アンチ」や「サクラ」といった信頼性の低いレビューをAIが自動で検知し、対象が持つ本当の価値を提案するものだと説明。WISE REVIEWを通じ、販売者と消費者にとって公平な状況を生み出すことを目指していると述べた。今回WISE REVIEWが選んだ東京のラーメン店の1位は、青島食堂秋葉原店。常に行列ができる人気店として知られているが、意外にもAI分析前のランキングは13位だった。1位の青島食堂に次ぐ2位は、西東京市のラーメン二郎ひばりヶ丘駅前店が獲得。以下、3位は港区のラーメン二郎三田本店、4位は八王子市のほっこり中華そばもつけ、5位はらぁ麺はやし田新宿本店、6位 麺屋さくら井、7位 銀座八五、8位 麺屋一燈、9位 銀座 篝 本店、10位は創作麺工房 鳴龍となった。

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つけます。
- 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

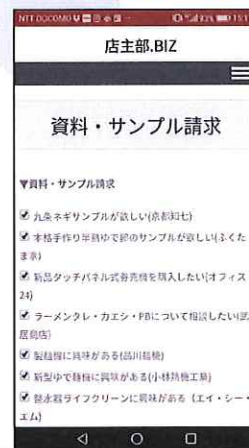


このQRを読み込んでね!

※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