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.29
2020.05
FREE

注目のお店インタビュー

五福星
早坂　雅晶 店主

新潟拉麺協同組合
ラーメン　東横
安部　恭朗 店主

スープはアレンジ次第！
作り手のセンスで完成度もアップ！

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　五福星の「生姜醤油ラーメン」

自称「日本一ラーメンを食べた男」の
ラーメンコラム

「おうちでラーメン」

■ 大崎 裕史 ■

新型コロナウイルスの猛威により、飲食業を始め、食生活に大きな変化が生じている。「外出自粛」だったり「三密」回避だったり。ラーメン店も大打撃。そんなお店を食べに行って応援したいのもやまやまだが私としても従わねばならない。最近の私のラーメン活動を紹介。「外出自粛」なので「家で食べるラーメン」を考えてみる。まずはスーパーやコンビニで購入できる手近な即席麺、カップめん、冷凍麺、お土産ラーメンなどを食べた。普段はそんな頻繁には食べないが改めて商品棚を眺めるとその種類の多さに驚く。そしていまや便利になったデリバリー。ラーメン業界には昔から「出前」があったが、今や出前がデリバリーシステムに変わっている。

「出前館」なども代表的だがここ数年で伸びているのがアメリカからやってきた「UberEats」。さすがにラーメンのデリバリーはいろいろ課題はあるが、家から出られない、という前提ならこれもあり。しかし油そばなどの汁なし系はパスタと同様なので十分いける。今後は時代の要請とともにデリバリー用のメニュー開発などが必要かも。次は近所でテイクアウト。4月始めからテイクアウトを始めたラーメン店も多い。ご飯物のテイクアウトもあったりして各店舗の工夫とアイデアが面白い。（内容によっては許可が必要な物も多いので始める際には要注意）そして「お家でラーメン」ならこれだ、と思い出したのが「宅麺」。いわゆる通販サイトなのだが「人気＆有名店の味をお家にお届け！」がコンセプトでまさにお店で作ったラーメンをそのまま冷凍にして届けるシステム。特に地方の簡単には行けない人気店を中心に注文。また独自の「通販」をやっている店もあり、直販が可能。ラーメン店のスタイルも時代の変化に合わせて柔軟に対応していくことが必要だ。ラーメン検索サイト「ラーメンデータベース」でデリバリーやテイクアウト、通販と入力して検索すると対応しているラーメン店が出てくるので参考にして欲しい。

スープ編

注目の店主に聞く！

店主インタビュー

今回の店主［せたが屋］ 代表 前島 司

せたが屋 駒沢店
●東京都世田谷区野沢2-1-2 ●03-3418-6938
●18:00～翌3:00
※11:00～15:00は「ひるがお」として営業
定休日 水曜日

スープはアレンジ次第！ 作り手のセンスで完成度もアップ

ラーメン業界の第一人者「ミスターラーメン」こと前島氏に、今回は三菱商事ライフサイエンスの新商品『ベジラーメンスープとんこつ風』を試していただいた。独自のラーメン哲学から生み出したアイデアの中から、今回は NY 店舗メニューのアレンジラーメンを紹介する。

欧米で求められる ベジタリアンメニューを日本へ

年々ヘルシー志向が高まり、日本でもベジラーメンを求める人が増えてきましたね。「せたが屋」もアメリカに出店していますが、ベジタリアンやヴィーガンが結構多いんです。今年 2 月に NY で「mazete」というまぜそばのファストカジュアル業態を始めたんですけど、その商品構成の中でベジタリアンメニューは 20% ぐらい。ラーメン店業態でもヴィーガン担々麺が全体の約 5% と、日本と比べてかなり多く出ます。

NY では、必ずベジタリアンメニューの横にアルファベットで V と表記します。お客様もそのマークを分かっていて、ベジタリアンメニューを選ばれます。それぐらい浸透しているんです。

日本でも既にベジタリアンメニューを提供している店がありますし、「せたが屋」も外国人のお客様が多い羽田空港店でベジラーメンを出してますが、欧米に比べるとまだまだ。まず、ベジタリアンメニューを出す店が増えていかないと、需要もついてこないんですよ。

ラーメン店にとってスープの存在とは？

ラーメンの基本はスープと麺ですが、僕はどちらかと言うとスープのほうが大事だと思うんですよ。もちろんスープと麺のバランスも大事ですけどね。麺を食べて旨いっていう人より、まずスープを飲んで「ああ、旨いねえ」という人のほうが多い。旨くてため息をつく時って、だいたいスープじゃないですか。スープは“ラーメンの命”ですね。

それだけにラーメン店の店主達は、寝る間も惜しんでそこに情熱を注いで作り上げていくんです。もちろん麺も美味しくないとスープが台無しになるし、その逆もあります。

植物由来の油脂でクリーミーな とんこつスープを再現

ラーメンの命ともいえるスープですが、手間やスペースの問題などもあり、こういった業務用スープも必要とされます。『ベジラーメンスープとんこつ風』を試食しましたが、これ本当に動物（豚骨）を使ってないのかと。このクリーミーさを何で出してるのかと原材料表示を見たら、植物由来の油脂で、本当に動物系が入ってないんだって驚きました。「とんこつ」って言われたら、普通に納得するぐらいの味ですね。

普通のラーメン店で、ベジスープをこのぐらいの濃度で出そうとしたら、結構大変なんです。さまざまなエキスが入っていますし、これを再現するのは難しい。いろんな手間・コストを考えると、このスープはラーメン店にとって、一つの素材として重宝するでしょう。スープの手間の分、トッピングなどに時間を費やすことができて、よりいいものが出来ると思います。

ただ、このスープと麺だけで食べると、今の人は舌が肥えてるから物足りないと感じるかもしれない。お店でこのスープを上手に使うには、シンプルにしすぎないことに尽きます。シンプルにするとスープのほうにお客様の気がいってしまう。お店のセンスでアレンジしていろんなメニューを作ってほしいですね。

それこそ、閉店した表参道「ラーメンゼロ PLUS」では、野菜で作ったスープのラーメンを出してました。今ではベジポタと呼ばれ周知されていますが、あれも僕が最初にやりました。でも、材料は普通のラーメンの 5 倍くらい、寸胴がかき回せないほど使って、その割にスープの取れ高が少ない。それでも唯一無二の味をやりたかったんですが。コストも仕込みも大変で、もし、こういうスープがあの時あれば、使ってたんじゃないかな（笑）。

せたが屋 NY 店のベジラーメンをアレンジ

このスープを使って、NY で提供している「ヴィーガン担々麺」をアレンジしてみました。

●ベジタブル担々麺
材料：木綿豆腐1丁、パクチー、カシューナッツ、無調整豆乳、花山椒、ラー油、芝麻醤、店の塩ダレ（または醤油ダレ）、8倍に希釈した『ベジラーメンスープとんこつ風』
豆腐を鍋で水分が少なくなるまで炒り（↑調味料、醤油ダレ？）を加え、大豆ミートに。薄めたスープにお店のタレなど調味料を加えて麺を入れ、大豆ミート、パクチー、ナッツなどを飾る。トロミをつける場合は、無調整豆乳を加えるとよい。スープを冷やせば、冷やしベジタブル担々麺も簡単。

これを完全にベジラーメンに仕上げるとなると、チャーシューとか肉類はもちろん、ラードも使えないわけじゃないですか。大豆ミートの他に、植物油で素揚げした野菜を使うのもいいですね。スパイスを効かせて札幌のスープカレー風にしたり、アレンジの仕方次第で、より完成度も上がります。

また、このスープにお店の醤油ダレをちょっと加えて、つけ麺のつけ汁を作ってみたら、よりパンチがきいたアレンジでなかなか美味しかったです。さらに植物油の香味油を合わせて、酸味、辛味を加えればお店の商品として十分出せます。

あと、動物エキスが入ってないから輸出ができるなら、NY とか海外の店舗に持って行きたいね。今後、海外進出を考えている店は、試してみるといいですよ。

日本国内では、まだまだ認知度の低いベジラーメンですが、せたが屋も羽田空港店を切り口として、いずれは路面店でも出していきたいと思ってます。

ベジラーメンスープ
とんこつ風

500gスタンディングパウチ
（スパウト付）×10袋

動物性原材料 不使用

スパウト（注ぎ口）付きだから使い勝手◎

植物由来原材料を主原料に、
独自の調味技術や配合でとんこつ風味を再現！

製品特長
- 肉・魚介・乳成分・卵・はちみつとそれらに由来する原材料は使用しておりません
- ヴィーガン、およびベジタリアンメニューにおすすめです

ご使用方法
約8～10倍に薄めてお召し上がりください。
1食分目安本品30g～40gに対し、お湯280mlを加え、よくかき混ぜてご使用ください。

【ヴィーガン認証について】
本品は、「特定非営利活動法人ベジプロジェクトジャパン」が定めるヴィーガンの認定基準を満たしている為、製品ラベルに「ヴィーガン認証マーク」を入れております。

三菱商事ライフサイエンス株式会社

詳しい製品情報や応用レシピはこちら！

【営業企画部】 〒100-0006 東京都千代田区有楽町一丁目2番2号 東宝日比谷ビル 16F TEL：03-5501-7318

注目店の店主に聞く！

五福星

店主 早坂 雅晶 様

テーマ：ラーメン店同士で取り組む
新しいジャンルのラーメンについて

◆背脂生姜プロジェクトを始めたきっかけを教えて下さい。
2019年秋ごろ、我武者羅の蓮沼店主と話す機会がありました。前々から食べていて美味しかったので、うちの店でも『背脂生姜』らーめんをやりたいけどいいかな?みたいなたわいもない会話です。
蓮沼店主『実は、コレ、理にかなったとても身体に良いらーめんなんだ。僕としては、世にどんどん広めていきたいと思っています。一つのラーメンの文化として…』
仙台で初めて背脂を使ったらーめんを提供し続けて28年。背脂を使うのに多少自負感もあったのです。二人で話が盛り上がりました。
【いろいろな店とコラボしてより良い商品を作り上げてどんどん広めていこう。】
『背脂生姜』が広まることによって、ラーメンも美味しくなり、よりブラッシュアップすることによって、お客さんにも喜んでもらう。そして、店も技術も上がり盛り上がる。
そんな風に広まっていけばいいなと考えたんです。

◆現在どのような活動をされているのかを教えて下さい。
参加希望店は一軒一軒すべて実際にその店に行き、店の個性を大事にしつつ、作り方の指導、レクチャーをしている。背脂に関しては店主自身も固定観念で脂は悪いものと思いがちだ。処理の仕方で全然変わること。むしろ、身体に必要なものでさえもあるなど理解してもらう。生姜の栄養素も然り。
そして、何よりもなぜ二人で『背脂生姜』を広めようと思ったかという情熱を伝える!
お客さんに喜んでもらってこそ、店ももっと元気になるその構図を理解、共感してもらうことが一番大事。可否を付けてOKならオフィシャルに参加が認められる。しっかり、実力のある店にグループ参加してもらい、お客さんに誇れる一杯を提供できるよう、グループ全体も底上げできる様に頑張っています。

◆今後はどのような活動を行っていかれるのでしょうか、お聞かせ下さい。
『家系』とか『濃厚魚介豚骨系』とかのように『背脂生姜』も新しいジャンルとして確立していきたいと思っています!
また、すでに参加していますが、佐野らーめんや喜多方らーめんなどご当地ラーメンとして定着しているところ、あるいは地方のラーメン屋に新しい風を入れて取り込み、より新たな文化が根付いていってくれればと考えている。ラーメンを好きで『背脂生姜』ラーメン巡りをしてくれるお客さんが増えれば、いろいろな土地を廻って食べ歩き、知らなかった地方の名店にも行ってくれることになるし、それが地域の人々の活性化につなげられれば良いなと思っています!

五福星
〒981-3124宮城県仙台市泉区野村字馬場屋敷11-2
※蓮沼店主についてはNo26号でインタビューさせていただいております。

有限会社東横

代表取締役 安部 恭朗 様

テーマ：新潟拉麺協同組合について

◆新潟拉麺協同組合を始めたきっかけを教えて下さい。
創立は2015年、きっかけは10年ほどさかのぼりますが、2005年から2009年にかけて「新潟ラーメン博」というラーメンイベントが開催されていました。赤字を被りながらも地元メディアが毎年社を挙げて主催していたのですがその最後の開催の際、執行メンバーの方々との意見交換の場で、「公共の利益となる町おこしのイベントであるならば公共性のある事業として、然るべき団体を作り、自治体からの助成を安定的に得て独自にやるべきだ」との結論に達していたことがそもそも団体を作るきっかけです。
ラーメンのイベントならばラーメンの団体が、設立のための最少人数4人からコンパクトにラーメン店を営む事業者の事業協同組合として5年前に新潟県知事の認可を得て設立の運びとなりました。

◆現在どのような活動を行っているのでしょうか。
新潟拉麺協同組合は新潟におけるラーメンを主たる業務とする中小規模事業主の集まりのため、協会や多業種の団体と異なり、家族経営や個人経営の方が多く、日常的に同業他社や異業種の方々と事業参画を通じて接する機会は比較的少ない方々の集まりだと思います。
小規模同業種という利害の一致する団体で、ローカライズされている小規模団体のため、小回りの利いた即効性のある研修事業や意見交換の場としての納涼会、新年会、主催事業としては新発田市からの依頼を受けて昨年で第3回となる「新発田らーめん縁日」というイベントを開催するなど、背伸びせずアットホームな雰囲気で活動しています。

また、事業協同組合という特性を活かし他の事業協同組合との連携事業で新たな価値を創出しようとしたり、青年部事業として新たな商品を開発してみようとしてみたり、日常のラーメン作りから一歩外れたところで割とふざけたことを締め切りに追われながら事業を構築することそのものも学びであり経験ということで失敗しても許してもらえる。ただし、一生懸命に、ということでやってみたりしています。
また、「新潟といえばラーメン」と全国に発信したいという個人的な思いが新潟のラーメンの事業協同組合という性質と合致することから東京ラーメンショーをはじめとする県外のラーメンイベントでも当組合の名前を借りて出店をさせていただいていることもあります。

◆今後はどのような活動を行っていくのでしょうか。お聞かせください。
昨今の中共ウイルス肺炎蔓延の絡みで正直なところ年間計画規模のこれからの活動が読めないところですが、あえて取材をいただいた4月の段階においては新潟のラーメン店を取り巻く状況と組合員の状況を鑑みて会議の頻度やオンライン化などの見直しから始まり、加盟店舗同士で食材や人員についてのセーフティーネット構築について取り組みがあるかもしれません。また、この閑散を機会に事業者レベルでの内部からの事業のありかたや課題を改めて見直し、その試行の情報については有機的に共有し単独では試行錯誤にかかる時間的負担を団体で個別に行い、情報を集約することで今の環境にあった事業の改善を早めるなど、主に個店レベルでの情報支援と共生が主になるかもしれません。
給付金などの支援の情報についても漏れることないよう組合内で情報を共有し合い、また現在困窮に被している未加入事業者との意見交換の機会を増やし取りまとめ、中小飲食業団体の意見として政府、行政に対し地域議員を通じて請願や提言を行うことも推進できれば協同組合組織としての機能も本来の意義に沿ったものになると思っています。

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！

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ませ!
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
●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、ヤンニン醤等のトッピングや醤類も出来ます！
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！
住 〒236-0002 神奈川県横浜市金沢区鳥浜町13-1
HP http://www.takei-foods.co.jp/　045-774-5331　担当 武居・高橋・市川
TAKEI

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

株式会社ラーメンデータバンク は
セコムの「オンライン・セキュリティシステム」をご紹介しています。
オンライン
セキュリティシステムで
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。
サービスのイメージ
ご契約先とセコムを24時間オンラインで結び、ご契約先に設置したセンサーが異常を感知した場合、「安全のプロ」である緊急対処員が急行し、迅速かつ適切に対処します。セコムのオンライン・セキュリティシステムの特長として、セキュリティ機器をレンタルして、機器の研究開発、製造、営業、セキュリティプランニング、取付け工事、24時間監視、緊急対処、メンテナンスまですべて自社で行うトータルパッケージ体制を構築しています。
※契約・サービス提供：セコム株式会社
お問い合わせ　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

「飲食店がテイクアウト・デリバリーを始めるには？ 許可・申請からシール表示、集客アプリまで」

▶テイクアウト・デリバリーに許可は必要？

店内の厨房で調理した料理をテイクアウトやデリバリーで販売する場合は、飲食店営業許可の範囲内となるため基本的には新たな手続きは必要ない。加工食品を単体でテイクアウト販売する場合は飲食店営業許可とは別の区分になるため、別途手続きが必要になる場合もある。また、移動車や屋台を使って厨房とは別の場所で販売する際にも、許可申請が必要となる場合があるので注意が必要です。

▶テイクアウト・デリバリーで消費期限や原材料名の表示は必要？

コンビニやスーパーなどで販売されている弁当やおにぎり、惣菜のように、テイクアウトやデリバリーでも、原材料名や消費期限、保存方法などが表示されたシールの添付は必要なのでしょうか？　店内で調理した料理をテイクアウトやデリバリーする際には、消費期限や内容量、原材料名などを表示する必要はないです。一方、製造・加工した食材を単に仕入れて販売する場合や、セントラルキッチンなどで調理された料理を販売する場合などは、表示が義務付けられている。営業許可と同様に、事前に保健所に確認しておくと安心です。

▶テイクアウト・デリバリーを始める前に確認しておきたいこと

テイクアウトやデリバリーを始める際には、容器や人材の確保、オペレーションなどさまざまな準備が必要になる。代表的な例としては、以下の項目が挙げられるでしょう。

■テイクアウト・デリバリー専用の容器を準備する

料理をテイクアウト・デリバリーする場合には、料理に合わせた使い捨て容器を準備する必要がある。容器から水分が漏れない、持ち運んだときに崩れない、ゴミの分別がしやすいなど、使いやすさを考慮しつつコストを抑えた容器を選ぼう。ほかにも割り箸やスプーン、持ち帰り用の袋の準備も必要です。

■デリバリーするエリアを決定する

デリバリーを行う際は、どの地域まで配達するのかを決めておかなければならない。注文を受けてから30～40分で配達するためには、調理の時間を考慮して、店舗から片道15分圏内にするのが理想です。
こちらのサイトにて詳しい説明を紹介しております。QRコードを読み込んでアクセスしてみてください。

6月上旬からWEBサイト「ラーメンバンク店主部.BIZ」がリニューアルします

今回新しくなるラーメンバンク店主部.BIZでは、いつでもラーメン店主の皆様が必要な情報が見れるサイトになります。今までのサンプルや資料請求はWEBサイトから行うことが出来ます。メールでのやり取りになりますので、手間も掛かりません。以前興味のあった企業への連絡もスムーズに行えます。
また、紙面でも好評でした特集もラーメンバンク店主部.BIZで見ることが出来ます。是非ご覧ください。

大きく変わったポイントがあります

ポイント❶　検索機能

調べたい項目の検索がスムーズにできる

ポイント❷　会員登録

登録することで連絡先等の入力の手間が省ける

★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

ラーメンバンク店主部 ラーメンバンク配信 メール登録はこちら

QRからもご入会いただけます。

www.tenshubu.biz

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。

発行元／株式会社ラーメンデータバンク
〒153-0063　東京都目黒区目黒2-11-11 HKビル3F
TEL.03-3490-3810　FAX.03-3779-5811
ten@ramendatabank.co.jp（担当:戸井・宮内）