

ラーメンバンク

店主部

No.30

2020.09

FREE

注目のお店インタビュー

彩色ラーメンきんせい

中村 悟 店主

麺の坊砦

中坪 正勝 店主

秋・冬メニューの開発のお手伝い



WEBからもご覧いただけます！
URL:www.tenshubu.biz



今回の表紙のラーメン 彩色ラーメンきんせいの「燻製鶏塩ラーメン」

ラーメンバンク店主部BIZ

検索

自称「日本一ラーメンを食べた男」の

ラーメンコラム



【麺喰いにつき】話題の新店3軒！
あなどれない「施設ラーメン」



■ 大崎 裕史 ■

「施設にオープンした話題店3軒」—まずは東京駅構内に8月3日オープンした「NIPPON RAMEN 凜 TOKYO」。札幌で大人気の『Japanese Ramen Noodle Lab Q』とJR東日本とのコラボで国産食材で作る「リアル Made in 日本ラーメン」。看板商品の「醤油らぁ麺」は、北海道産新得地鶏を含む3種の地鶏と豚、5種の本醸造生揚げ醤油を絶妙にブレンドしたスープとタレ、毎日仕込む特注製麺で小麦の香りと食感、たおやかさを感じられる一品。

駅ナカのラーメンという「安い！早い！ウマイ！」というイメージだが、こちらは「値段もしっかり、丁寧に作るので少し時間もかかる、高品質でうまい」という一杯。チャーシューも切り置きせず、切り立てを提供。しっとり柔らかく香ばしい。麺はしなやか中細、スープは少し前の「支那そばや」に近い感じで鶏と醤油が香り、素晴らしくおいしい。これを朝8時から22時まで中休み無しで食べられるのかと思うと感慨深い。

2軒目は8月4日、渋谷「RAYARD MIYASHITA PARK」3Fにオープンした「KURO-OBI」。「一風堂」がNYの新しいブランドとして出店していたが日本逆輸入1号店として登場。「一風堂」といえば豚骨だが、こちらは鶏ベース。しかもテイクアウト可能な紙容器。

店舗自体はフードコートだが容器を持って外へ出ることも会社へ持ち帰ることも可能。コロナ時代だからではなく、それ以前からこういうスタイルだったというのだから恐れ入る。

1号店は2014年。アメリカに6店舗、シンガポールに1店舗。メニューは白帯（基本の鶏白湯）、黒帯（鶏白湯黒香油入り）、赤帯（鶏清湯ラー油入り）、茶帯（鶏清湯）、緑帯（動物性不使用）、和牛ステーキラーメン（1日3食限定鶏清湯）の6種類。ポテトや唐揚げのセットメニューもある。麺は太縮れ麺を使用し、時間が経過しても食べられるコシのある麺。豚骨細麺の「一風堂」とは真逆だが、麺は好みのタイプで実においしい。しかもスープ（鶏清湯）がカップめんっぽさがある、身近な味わいでおいしい。完飲した。次回は鶏白湯を食べてみたい。

3軒目は8月7日、川崎駅東口地下街「アゼリア」にオープンした「バラそば屋」。6ブランド17店舗を展開している「玉」グループ。あっさり豚骨で味噌・塩・醤油がある。ウリは店内で麺帯から打ち立ての麺を使うこと。羽釜でやわらかく煮込んだ豚バラチャーシューを薄くスライスして盛り付けてあり、これと打ち立て麺と一緒に食べると口福になれる。施設のラーメンも高品質の時代になった！

小ロット
OK

より多くのお客様のご要望に応える麺・餃子作り

PB オリジナル麺制作

オリジナルの麺を提供したい…
ロットが足りずに
お困りの店主様へ朗報!



100食から生産OK!

※麺の種類によって食数は前後します。

大小あわせて20種類と豊富な冷凍餃子

冷凍餃子、関東圏は送料無料で
(1ロット500個入り)



レギュラー餃子1個18円

※1週間使用量10,000個〜オリジナル生産も可能。

株式会社古丹

📍 埼玉県和光市南 1-10-19 📧 k.kotan.m@ion.ocn.ne.jp

🌐 <http://www.kotan-seimen.com/company.html>

☎ 048-464-3451 📠 048-464-3541 担当 増谷



海苔問屋の品質を是非 お試しく下さい。



- 兵庫県産の厚めの海苔を使用しております。
- 当店のサンプルを是非お試しく下さい。
- 無料でご希望のサイズに海苔をカットいたします。
- ご注文の数量が多くなればお得な価格になります。
- 8,000円以上のご注文で送料無料でとなります。

商品名	1~9袋単価	10袋単価	20袋単価	40袋単価
ラーメン用 焼のり 並B	1,300円	1,200円	1,150円	1,100円
ラーメン用 焼のり 並A	1,500円	1,400円	1,350円	1,300円
ラーメン用 焼のり 中	1,700円	1,600円	1,550円	1,500円
ラーメン用 焼のり 上	1,900円	1,800円	1,750円	1,700円
きざみ海苔 並 150g入り	720円	-	-	-
きざみ海苔 上 150g入り	900円	-	-	-
ばら干し海苔 並 100g入り	1,000円	950円	-	-

※ラーメン用焼のり1袋は全形100枚入り ※上記は税抜価格になります

海苔問屋 伊勢屋

横浜市
鶴見区
江ヶ崎町
22-6

サンプル希望のお客様は添付の資料請求シート、もしくは直接当店までご連絡ください!

☎ 045-573-8744

担当
時田

<http://iseya-nori.com/>



注目店の店主に聞く!

彩色ラーメンきんせい 店主 中村 悟様

テーマ：従業員の教育について



「彩色ラーメンきんせい」店主の中村様について伺わせていただきます。
◆はじめに、中村様についてお聞かせ願いますでしょうか。
◆飲食業をはじめたきっかけをお教えてください。
高校在学当時野球に打ち込んでいたが肘を壊し高校1年で退学を決意。その後、大阪府守口市にあった中華料理店の求人が出ておりそこで修業することがこの業界に入ったきっかけです。

◆「彩色ラーメンきんせい」をオープンしたきっかけをお教えてください。
中華料理の修業を終え、結婚を機に少しでも給料の良いところを探し某チェーン店に勤務したのは良かったのですが管理職となり、個人店を構えたいと強く思う様になり開業しました。中華料理店を出す予定で物件を借りたのですがガス容量が足らず、それだったらラーメン屋にしようという単純な考えです。

◆従業員の教育についてお聞かせ願いますでしょうか。
中村様のお店で働いていて独立をされた方々もご活躍していると聞かしてあります。そんな中村様に従業員の教育で心がけている事をお聞かせ願います。
私は基本的に心がけていることは特にありません。特に教えるという事も進んでいません。ただ間違った事は私の知識の中で分かる事は全て伝えます。独立していくスタッフ達には私が組織で学んだ事、商売を始めて覚えた事、失敗しない様な事を伝えているだけです。

◆直接指導の弟子募集を行っているのはなぜでしょうか。
今も何件か弟子入りの話は頂きますが本当に心から学びたいという方は極僅かです。一から学びたいという方がいればケツ割らない限り最後まで面倒みます。まあ面接したら勘違いしている方が多々でそういう方には正社員として勤務してもらいます。
◆お弟子さんへの独立出店補助を行っているのも気になります。
失敗しない様です。弟子がやりたいコンセプト、出店したいエリアの物件補助などやっています。
◆最後に人材の教育や定着に悩まれている店主の方々へのアドバイスをお願いいたします。
難しい問題です。才能あるスタッフでも上に付く上司によって変わってきます。

ただ条件が良いというだけではこの時代無理です。アドバイスはできませんが、定期的に面談を行い各スタッフの意見を聞いて会社の体制、現場の働きやすさなどを考えてやってみてください。
ご協力いただきありがとうございました!

彩色ラーメンきんせい総本家夢風
〒569-0825 大阪府高槻市栄町2丁目19-7



麺の坊岩 店主 中坪 正勝様

テーマ：独立をしようと思ったきっかけについて



有名店で店舗の責任者まで勤められた中坪様が自分のお店を持つと思ったきっかけをお伺いさせていただきます。
◆はじめに、中坪様についてお聞かせ願いますでしょうか。
◆飲食業をはじめたきっかけをお教えてください。
ラーメン店を始めたきっかけは子供の頃から憧れです。父の仕事の関係で10歳の頃にブラジルに移住することになりました。当時、日本食が食べたくてお寿司やラーメンをよく日本人街に食べに連れていってもらっていました。そこのお寿司屋さんには、「あら」で出汁を取ったラーメンがあり味がとても美味しく感動しました。帰国後は様々なラーメンを食べ歩き「やっぱりラーメンは美味しいな…」と感じました。大学合格が叶わず、ラーメンの食べ歩きのために九州に旅に出ました。九州では1日に6件のラーメン店を食べ歩き、タクシーの運転手さんにおいしいお店の情報を聞いては、お店に行き食べるというのを繰り返していたら博多豚骨ラーメンが癖になっていました。食べ歩いている時に初めて一風堂に行きました。ラーメンを注文した時、丼にレンゲが付いており食べやすく、店舗もオシャレだと思い感動しました。味もとても美味しかったので記憶に残りました。

◆博多一風堂にお勧めされていた時についてお聞かせ願いますでしょうか。
◆「博多一風堂」に入社しようと思ったきっかけをお教えてください。
一風堂に入ったきっかけは、スープにくさみがなく食べやすく、このラーメン故郷にもって帰りたいと思ったからです。

◆なぜ独立をしようと思ったのか、お聞かせ願いますでしょうか。
◆独立をしようと思ったきっかけについてお聞かせください。
きっかけは、はじめから自分のお店を持ちたかったという思いがありました。一風堂に入り、22歳で独立するつもりで日々働いていました。大学に進学した友人達も22歳で社会に出るので、そのタイミングで自分もお店を持つつもりでした。しかし河原さんに「独立はまだ早い」と怒られてしまいました。
◆（独立しようと思ったから）独立してから何か心掛けていたことがあればお聞かせください。
ご家族連れや、女性が入りやすいお店作りを心がけています。子供が食事しやすいように店舗のイスを高さの低いものを用意して、トイレをきれいにしたり入りやすいお店づくりを心がけています。

駅からも遠いこの場所でご家族連れや女性のお客様が来てくださるのには本当に嬉しかったです。
◆（お店を出店されて19年を迎える中）独立されてもお勧めされていた時の経験がいかにされていることがあれば、お聞かせ願いますでしょうか。
「いま居る処が最後の箸 そしてすべての始まりなんだ がんばろうぜ」この言葉は、在職中に河原社長にいつも言われていた言葉です。※この言葉を河原社長に書いていただき店内に貼ってあります。覚悟を決め、立っている場所から逃げない、頑張って一歩一歩進んで行く、ここから始まるんだ!!いつも思っております。

ありがとうございます!

麺の坊岩
〒150-0045 東京都渋谷区神泉町20-23



お二人に何ったインタビューの完全版は、WEBでご覧いただけます!

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	● 200g~1kg/パウチ
● 味噌系ラーメンのたれ	● 200g~1kg/パウチ
● 塩系ラーメンのたれ	● 10L、18Lバックインボックス
● 担々麺のたれ	● 1号缶 (3L) 、1斗缶 (18L)
● 油そばのたれ	● 500g~1.8Lペットボトル 等々
● つけ麺のたれ	
● 魚介ラーメンのたれ	
● その他炒めたれ 等々	

○エビミソ、ヤンニン醬等のトッピングや醬類も出来ます!
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高島町13-1
http://www.takei-foods.co.jp/ ☎045-774-5331 担当 武居・高橋・市川

問い合わせ 殺到中!

製麺機 株式会社 品川製麺

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製麺の製麺機。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、移動もラククラフ。
- ④ 製麺室を作らなくても自由な時間に製麺が可能です。
- ⑤ 熟練した技術も職人的な助もありません。必要な時に必要な量だけを。

大好評、量半分の最小種機もあり!
5号無注油式種機 (10kgニキサー、自動調量切断機)
5MK-SSB10型 (800W×650D×1300H)

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

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
TEL 03-3490-3810

株式会社 ラーメンデータバンクは セコム「オンライン・セキュリティシステム」をご紹介します。

サービスのイメージ

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。

お問い合わせ 株式会社 ラーメンデータバンク TEL : 03-3490-3810



ラーメンニュース 2020



Go To Eatキャンペーン!

農林水産省は、新型コロナウイルスによって大きな影響を受けている飲食店と農林漁業者を支援する「Go To Eatキャンペーン」について、オンライン飲食予約事業者へ登録を希望する店舗の募集を開始いたします。

参加条件の一覧を掲載したサイトも公開いたします。

また、2020年10月1日以降、準備が整ったオンライン事業者から順次ポイントの付与を開始する予定です。

このほか、「Go To Eatキャンペーン公式サイト」を公開。あわせて、飲食店および消費者向けにコールセンターを設置する予定です。

Go To Eatキャンペーンでは、食事券として767億円の給付金を予算化。

登録飲食店で使用できるプレミアム付食事券(購入額の25%分を上乗せ)を発行する。

購入制限は1回の購入当たり2万円分。販売は2021年1月末までで、来年3月末まで有効となります。

オンライン飲食予約では、次回以降にキャンペーン参加飲食店で利用できるポイントとして、昼間時間帯は500円分、15時以降の夕食時間帯は1000円分を付与する。上限は1回の予約あたり10人分(最大1万円分のポイント)。10月1日から順次ポイントの付与が開始されます。食事券発行事業者は都道府県・政令指定都市および特別区単位で公募。1次公募として、33府県35件、オンライン飲食予約事業者は13件が採択されている。

※各自治体によって内容や条件が異なりますのでご確認ください。

詳しくは農林水産省公式サイトをご覧ください。



〈農林水産省公式サイト〉

「Ramenグランプリ2020 ～あなたのいいねがカップ麺になる～決定戦!」開催中!

2020年、おいしいラーメンが家でも食べられる時代になったいまだから、ラーメンファンの「食べてみたい」を叶えたい。そんな「食べてみたい」と思われるラーメンを4部門(ジャンル)で大募集! 応募されたラーメンの中から各部門5店舗を審査会で選出し、一般投票で優勝店舗を決定します。各部門の優勝店は賞金100万円が授与され、ラーメンは東洋水産様からカップ麺として商品化、発売されるという企画です。(2020年のエントリーは終了しています)

8月にエントリーしていただいた方々に対して厳選な審査を行い、各部門とも5店舗が一般投票にすすみました。

10月1日から一般投票を開始いたします。どのラーメンが優勝するのか楽しみです。

※今回のような店舗様の応募をとまなう企画については店主部.bizサイト内でも随時ご案内をしております。店主部.biz入会方法(入会無料)はこのページの下段をご参照下さい。



〈Ramenグランプリ公式サイト〉

「ラーメンバンク店主部.biz」 入会のご案内(入会無料)

好評をいただいています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。一度会員登録をさせていただきますと①メールでの情報配信②WEBサイトでの問い合わせがスムーズ③サイト限定の情報が見れる。以前興味が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① 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② 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



QRからも
ご入会
いただけます。

www.tenshubiz

「ラーメンバンク店主部.biz」 掲載されている情報 ※一部ご紹介

●食材

- ・ベジラーメンスープ とんこつ風(三菱商事ライフサイエンス)
- ・たれ、かえし(武居商店)
- ・ラーメン食材販売パッケージ(ウルトラフーズ)
- ・サイドメニュー 餃子、小籠包(亜細亜食品)
- ・テイクアウト、デリバリー用丼(青葉紙業)



●店舗関係

- ・キャッシュレス券売機(バルティックジャパン)
- ・オンラインセキュリティシステム(セコム)
- ・飛沫防止アクリルパネル(サンエイ企画)
- ・開業サポートパッケージ(ウルトラフーズ)
- ・サーモカメラ、フェイスシールド、マスクスプレー等



●販売促進

- ・ファミリー向け販売促進用ガチャマシン(ACTマーケティング)

●サービス

- ・法人カード(クレディセゾン) ※店舗の仕入決済等でご利用できます。



今後も掲載情報は増えてきます。サイトでご確認ください。