

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.31  
2021.02

FREE

注目のお店インタビュー

尾道ラーメン喰海

榎本 洋士 店主

とんこつらーめん七志

平 英樹 店主



唐揚げはラーメン店を救う!?  
コロナ禍こそヒットのチャンスがあふれてる

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 とんこつらーめん七志の「角煮らーめん」

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】濃厚系、豚骨、味噌など  
無くなり「清湯あっさり系」がほとんど!  
「ミシュラン2021」の傾向



■ 大崎 裕史 ■

コロナ禍で審査員もしっかり食べられていないんじゃないかと心配だった【ミシュランガイド東京2021】が今年も無事に12月10日発売された。ラーメンだけに限って言えば、★は前年までの「創作麵工房 鳴龍」(大塚)と「SOBA HOUSE 金色不如帰」(新宿御苑)が★を維持。新規の星獲得は無し。話題性としても残念。

私の予想だと移転前まで★を獲っていた「Japanese Soba Noodles 鳶」(代々木上原)が復活、昨年初めてピブグルマンになった「中華そば 銀座 八五」が★1つに浮上するのではないかと考えていた。ピブグルマンの新規掲載は次の5店舗。「生粋 花のれん」(茗荷谷)、「キング製麺」(王子)、「宍道湖しじみ中華蕎麦 琥珀」(雑色)、「神保町 黒須」(神保町)、「ねいろ屋」(荻窪)。

昨年までのピブグルマンから7店舗が消え、連続掲載になったのが

次の13店舗。「Ramen にじゅうぶんのいち」(東尾久3丁目)「中華蕎麦三藤」(自由が丘)「ラーメン屋トイ・ボックス」(三ノ輪)「八雲」(池尻大橋)「中華蕎麦にし乃」(本郷3丁目)「カネキッチン ヌードル」(東長崎)「らぁめん小池」(上北沢)「麵尊RAGE」(西荻窪)「手打式超多加水麺のくら」(亀有)「Homemade Ramen 麦苗」(大森海岸)「中華そば 銀座 八五」(東銀座)「中華そば こてつ」(下北沢)「純手打ち 麺と未来」(下北沢)。

全体的な傾向は過去何度も言ってきたが「清湯あっさり系」がほとんど。濃厚系、豚骨、味噌などは昨年まではあったが今年でキレイに無くなった。ミシュランの特徴と言ってしまうとそれまでがもう少し幅の広い選択を希望したい。このままだとミシュラン狙いで清湯系が増えそう。もっともミシュランに載るためにラーメンを始める人はそう多くはないと思うが…。

それと珍しいのが「小池」「にし乃」「キング製麺」と同一店主の3店舗が載ったこと。審査員は知って載せているのか、たまたま重なったのか、興味深い。というのも店主が店にいない処は選ばれにくい、という噂があるからだ。真実なら知らずに載せてしまっていることになる。デマにしても都内に1万軒近くのラーメン店がある中から同一店主の店が3軒とも載るのはかなり珍しいことといえよう。

新規の5軒全店すでに食べていたが、発売日に「生粋 花のれん」と「神保町 黒須」に行ってみた。どちらも行列。インバウンドはしばらく期待できないがまだまだミシュラン効果はあるようだ。

注目の店主に聞く!

# 店主インタビュー

今回の店主 [伊蔵八中華そば] 店主 小宮 一哲



伊蔵八中華そば  
 ●東京目黒区祐天寺2-12-4 エトモ祐天寺内  
 ●03-6412-8538  
 ●11:00~23:00 定休なし

## 唐揚げはラーメン店を救う?! コロナ禍こそヒットのチャンスがあふれてる

「つけめん TETSU」創業者あの小宮氏に、今回は日清フーズの新商品『THE KARAAGE から揚げ粉 お肉ジューシータイプ』を試していただいた。資本金300万円から始めた「TETSU」を、わずか8年後に15億円で売却し、ラーメン業界では「企業価値を500倍にした男」として知られる小宮氏。一旦ラーメン業界から離れたものの、「あの小宮」「伊蔵八」など新ブランドを立ち上げ、いま積極的にコロナ禍を突き進んでいるアイデアマンだ。その小宮氏が、本商品にコロナ禍を乗り切るヒントがあるという。苦境にお悩みの方にもぜひ読んでほしい。小宮氏にインタビュー。



「僕自身、唐揚げを揚げたのは1年ぶり。『THE KARAAGE』を使えば、オペレーションも複雑じゃなく、アルバイトさんでも簡単にできるのがよいところですね。小宮氏」

## コロナ禍に悩むラーメン店の救世主! ラーメン + αの二本立てで販路を広げる

いま、唐揚げを出すラーメン店が増えている。小宮氏の手がける店は、その先駆けといえる。ラーメン + αで展開する店が増えつつあるのは、コロナ禍だと小宮氏は言う。「コロナで緊急事態宣言が発令されて、飲食店は時間短縮を余儀なくされたわけですね。お客様も売上も減って、店側は何か他の対策をとらなければならぬ」。

僕も『つけめん TETSU』の看板で店舗展開していた時には、気づかなかったことなんですね。新ブランド店を立ち上げていく中で、普通に繁盛すると思っていたら、全然売れなかったんです。それでブランド力の違いに気づいたんです。「つけめん TETSU」の時はつけ麺だけで勝負できた。「きみはん」の時はラーメンだけで勝負できた。僕は成功例しが知らなかったんです。ラーメンだけで勝負ができるのは、数あるラーメン店の



日清フーズ「THE KARAAGE」から揚げ粉を使用。水溶きタイプで、漬込み10分。肉汁を閉じ込めたジューシーな唐揚げが、誰でも簡単に揚げられる

中でほんのひとつまみだと。それを痛感して、いろんなお客様をもっと取り込んでいくために、唐揚げや生姜焼きをもう一つの柱として、間口を広げていったんです。うちの場合、コロナ前から行っていたことですが、このコロナ禍で他店でも顕著になってきましたね」

## テイクアウト展開の成功は 唐揚げ専門店のノウハウがあればこそ

唐揚げに関しては、コロナ以前よりレシピ開発し、唐揚げ専門店「からり商店」も展開していた。「それで、唐揚げや生姜焼きを前面に押し出して、『らーめんとかアラゲ あの小宮』と『らーめん&しょうが焼き あの小宮』を出店したんです。もう一つは、この商業施設に出店する際、お持ち帰りできる惣菜も出してほしいという契約条件があった。それで、唐揚げをメニューにいたしました」。

昨年、いろんな店が一斉にお持ち帰りラーメンを始めましたよね。お店の味をご家庭で。僕は、家庭でお母さんが作るラーメンが店と同じ味だったら、うちのスタッフの仕事の価値がなくなっちゃうんじゃないかと思うんです。彼らの仕事の価値を下げようなどとはしたくない。麺のゆで加減、スープの温度など、これが正解だと思ってやっています。だから、うちはラーメンのテイクアウトはしない。テイクアウトメニューは、唐揚げなどに絞っています」

現状、二度目の緊急事態宣言では、夜8時でイートインは閉店しないといけない。でも、テイクアウトなら営業できるわけですよ。結果的に、テイクアウト向きな唐揚げのノウハウがあったから、コロナ禍を乗り越えられた。コロナ前から、唐揚げをやっていたよかったです」



魚介だしのあっさり「中華そば」ブレンドな唐揚げは醤油、塩、味噌と味を揃えずとも合う

## 簡単アレンジでその店の味に オールマイティな「唐揚げ粉」

グループ店の唐揚げは、自社「からり商店」のレシピそのまま専門店の味で提供している。

「ラーメン店で新たにそれをやるのって大変なんです。まず、美味しい唐揚げを作るためには、うちのようなレシピ開発が必要なんです。それが、この『THE KARAAGE』を使えば、レシピ開発を

しなくても美味しい唐揚げができるわけです。注文が入ってからでも味の漬け込みは10分ぐらいですし、見込みで漬けておけばすぐ提供できます」。

しかも、この唐揚げ粉、今回は規定通りに粉と水を1対1で溶いて作りましたが、液体状になるのでアレンジレシピが作りやすいんです。本来、水100%のところを水90%に醤油10%入れたら、10%をめんつゆにしたりとか。置き換え部分を醤油ダシや塩ダシ、チャーシューの煮汁でも、ラーメンで使うものを流用すれば手間や無駄なく、アレンジは自由自在。ラーメン店だとスープやタレで、そういうことを普段から行っているのでお手のものですね」



「THE KARAAGE」から揚げ粉に、タレやチャーシューの煮汁をちよい足してお店の味に、ベースがしっかりしているから様々なアレンジがしやすい

## コロナ禍のブランドコンセプトは お客様に歩み寄った「昔ながらの中華そば」

「TETSU」時代から10年以上、小宮氏を慕ってついてきてくれた仲間たちのために、新しいことを立ち上げるのが自身のミッションだという。

「やりたいことがめっちゃありますよ。次もラーメン屋をやります! 今までは、ブランドコンセプトとして『自分が美味しいと思うラーメン』を作ってきました。お客様に僕のお好みやエゴを押し付けてきた。でも次は、『こんなラーメン食べたくなかった?』みたいな、お客様に歩み寄ったラーメン。築地の場外市場で食べていたような、昔ながらの中華そばを出したい」。

ただ、僕らの昔ながらはあっさりした醤油ラーメンだけど、いまの高校生や大学生の場合は濃厚豚骨魚介の可能性もあるんですよ。だって、『TETSU』で濃厚豚骨魚介スープのつけ麺を始めたのは10年以上前ですから。そうすると、この中華そばは意外と新しいかもしれない」。

隣駅に出店した、担々麺メインの店「ごま麺 棒と棒」でも、サブメニューのシンプルな中華そばのほうが人気があった。お客様はシンプルなラーメンを求めてると感じました。いま、そういうラーメン店が減ってきましたよね。僕は、昔ながらの中華そばに磨きをかけて、もっと美味しいラーメンを作ります!」

あと、お蔵入りしていたカレーのレシピもあるので(笑)、復活させます。唐揚げにも合いますし、テイクアウトのバリエーションも広がりますね。同業の皆さんもラーメン屋ならではの自由な発想と柔軟な対応で、コロナ禍を乗り越えましょう」

## <日本唐揚協会認定>

# 水溶きから揚げ粉の決定版! 「THE KARAAGE」新発売



日本唐揚協会 認定  
 商品名: THE KARAAGE から揚げ粉  
 お肉ジューシータイプ  
 容量: ①1kg (チャック付き) ×10  
 ②500g ×20  
 賞味期間: 製造日より11か月

水溶きタイプでボリュームUP!

ボリュームアップ



発酵調味料使用により  
 お肉ジューシーで歩留良好!

500g・1kg規格のラインアップ  
 少量使いニーズに対応!

500gで鶏肉2.5kg分のから揚げが作れます!

〈他社製品との比較〉 ※当社調べ	日清フーズ THE KARAAGE	他社一般品 水溶きから揚げ粉
お肉のジューシー感	◎	○
味わい	◎	○
価格	◎	○
規格	◎ (500g・1kg 規格)	○ (2kg)
その他	◎ (日本唐揚協会認定)	無



日清フーズ株式会社

会社名、問い合わせ先  
 (日清フーズ株式会社 業務用営業部)



他社品に負けない、こだわりのから揚げ粉です!

# 注目店の店主に聞く！

## 尾道ラーメン喰海

### 店主 榎本 洋士様

テーマ：尾道ラーメンのブランドを現代に伝える。地域活性につままして



◆尾道ラーメンのブランドとはどういうものですか？

スープは鶏ガラと魚系系の醤油ラーメンに低加水の平麺が基本形です。その上に大粒の豚の背脂がのっているのが最大の特徴です。この辺りの地域より西に行くご当地ラーメンは豚骨系が主になっていきます。

◆尾道とラーメンのつながりについて教えてください。

言われでは、戦後に屋台のラーメン屋が始まりと言われています。造船業が主な地域で短時間、温かい物が好まれたとも言われています。豚の背脂については色々謎に包まれているのですが、近くに豚の養殖場がありそこで当時は豚の背脂が余っていたので創業当時の方かただ同然で仕入れて熱いスープになると使ったとも言われています。

◆ラーメンで尾道が活性化するために取り組まれていることを教えてください。

尾道市としても観光都市でもあります昔から慣れ親しんでいるラーメンがご当地ラーメンとして認知されているともあって観光の1つのアピールになっています。自分も全国のイベント、催事等に行くのは観光アピールの1つとして行動しています。

◆ご出身はどちらですか？

生まれも育ちも尾道市です。

◆ラーメンの造り手になろうと思ったきっかけを教えてください。

高校のころからラーメンが好きで、したいと思っていました。1度サラリーマンになりましたが、自分の昔からしたいことをやろうと思いつきました。

◆自分のお店を持つと思ったきっかけはなんでしたか？

やる以上は自分の店が1つの夢でしたので、一気に行動しました。

◆お店がオープンしたのはいつでしょうか？

2003年12月です。

◆ラーメンに対しての思いをお聞かせ下さい。

ラーメンに完成形はなく常に進化しています。昔からの常連様が「昔と一緒に美味しい味」と言っていたように日々の研究は欠かせないと思います。ありがとうございました！



尾道ラーメン喰海  
722-0035広島県尾道市土堂1-12-11

## らーめん七志

### 店主 平 英樹様

テーマ：コロナ禍における店舗の取り組みについて



◆緊急事態宣言中の店舗内の取り組みをお教えください。

店舗入り口に消毒液を設置。スタッフ全員マスク着用。カウンター並びにテーブルの設置物(箸置き・カスターセット)は、その都度お客様に持って行く。カウンター席の仕切り版設置と席の若干の間引き。スタッフ全員の検温。

◆緊急事態宣言解除後の取り組みについてお教えください。

基本的に店内の取り組みは、ほぼ継続します。席の間引きは悩みますが暫くは間引いたままで営業予定です。

◆平様とらーめん七志についてお聞きかせください。

◆ご出身はどちらでしょうか？

北海道札幌市出身。

◆第一号店がオープンしたのはいつでしょうか？

1997年5月8日に、東急田園都市線青葉台駅徒歩5分のところに、「七志 とんこつ編」の屋号でオープン。現在は「七志」。

◆ラーメンに対しての思いをお聞かせ下さい

ラーメンは日本の国民食と言われるほどの日本食です。ただお腹が満たされるだけではなく、美味しいラーメンを楽しむ食べてもらうことで人々を幸せにしていける。そこでの時間が心に残り、気持ちまで暖かくなる。ラーメンを通して人々に癒しと活力を与えていきたいです。

◆今後の取り組みについて教えてください。

ラーメン店はまだまだ男性向けの店舗が多く、女性一人では入りにくい。利用しても女性目線で快適ではない(接客や雰囲気など)。そんな女性たちのために、新店はもちろん、既存店もどんどん女性向けにリブランディングしていきます(現在たまプラーザ店・青葉台店・中山店はリブランディング済み)。通販も強化して、店舗でも家庭でも食卓を豊かにするサポートしていきます。ありがとうございました！



とんこつらーめん七志  
227-0063神奈川県横浜市青葉区榎が丘26-13

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！

## 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！

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

写真はお国産青ねぎ 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!! 良い品を空価にてお届けします!

●ポリウレムの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 冷凍焼餃子 (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

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

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。

サムライノードル株式会社 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

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。

※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 2021



## ラーメン好き研究員が…豚骨が放射性物質を20倍吸着

ラーメン好きの研究者が大発見です。  
日本原子力研究開発機構の関根由莉奈研究員らは重曹の水溶液に漬け込んだ豚骨が放射性物質のストロンチウムや重金属のカドミウムや鉛を大量に吸着することを発見しました。  
関根研究員によりますと、今回、発見された加工法で豚骨が高炭酸含有アパタイトという状態に変化します。加工後の豚骨はヘチマのたわしのような構造になっていて、そこに放射性物質などが取り込まれるということです。  
ストロンチウムの吸着率は天然ゼオライト吸着剤の20倍に達することが確認されました。  
福島第一原発などの汚染水の浄化や重金属で汚染された土壌に埋め込むことで地下水など環境中に汚染物質が拡がるのを防ぐことが期待されるとしています。  
これまで豚骨や牛骨が有害な金属を吸着する能力があることは分かっていたのですが、実用化には至っていませんでした。  
食品業界では世界で年間75億トンの廃棄骨が発生していて、関根研究員によりますと、日本のラーメン店では1店舗あたり、豚骨の処理に年間50万円から100万円をかけているそうです。  
今回、発見された方法で再利用が可能になれば廃棄物の有効活用する方法としても期待されています。  
豚骨は良くゆでて脂やコラーゲンが抜けきったものが良いということです。  
関根研究員は「ラーメンと餃子が好きで、多い時は週に3日は食べる。近所のなじみのラーメン店から実際に使った豚骨のガラをもらってきて実験をしていた」と話しています。  
セシウムなど他の放射性物質を吸着する方法の研究も進めています。

## 時短営業の奇策「朝ラー」 開店早めたら…直後に満席

2度目の緊急事態宣言が出されてから3週間。時短営業で思うように営業できない飲食店が編み出した「奇策」の現場を、記者が見に行った。  
吉祥寺の情報チェックのためによく見る「ツイッター」にこんな投稿があった。  
〈ふっふっふっ、朝ラーデビューしました〉  
なにやら自慢げだ。吉祥寺駅前のラーメン屋「洞くつ家(や)」は緊急事態宣言中、朝6時から営業中という。  
27日、開店前に訪ねた。社長の永井康介さん(46)は「小雨だし、今日はひまですよ」と予言したが、6時の開店と同時に若い男性5人が入ってきた。朝まで飲んだ後で「シメのラーメン」だという。隣の席には若いカップル。男性は24時間営業のジムで体を鍛えた後で、「ラーメンくらいなら太らないでしょう」。  
豚の背骨を煮込むずん洞から湯気がたちのぼり、麺の湯を切る音が響く。客たちは、1品サービスの味玉やキャベツとチャーシューのつまみをつついて、できあがり待つ。  
奥の席についた若い男性は会計事務所に出勤前といい、「いま、12月決算で繁忙期。ラーメン食べて、昼抜きで乗り切ります」。  
夜勤明けに来た男性2人組は「この時間にやっていると聞いて」と喜ぶ。  
開店30分余で14人入ったものの、7時台は1人。従業員2人が昼に向けて黙々と仕込みを続けている。  
通常の開店は午前11時だったが、「朝に食べたいという人が想像以上にいた」と永井さん。トラックやタクシーの運転手、夜勤明けの医療従事者……。週末は開店直後から満席もしばしばだ。「なぜか朝6時台に食べたいようです」と苦笑する。宣言解除後も、朝の営業継続を思案中という。  
「この生活様式に慣れていくだろうから」  
記者も1杯、「朝ラー」デビュー。豚骨スープに朝からニンニクを一さじ。ぼかぼかと体の芯からあたたまった。

## 「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

- ・水溶きから揚げ粉(日清フーズ)
- ・国産青葱・餃子(五星物産)
- ・札幌味噌ダレ!みそ熊スープ!黄色玉子ぢぢれ麺!(GRAS)
- ・中蓋つきテイクアウト・デリバリー用容器(青葉紙業)
- ・仕込みいらずで安い!加盟店実績120店舗突破のラーメン食材販売パッケージ(ウルトラフーズ)

### ●店舗関係

- ・味噌らーめん専門店「麺場 田所商店 コンセプトチェーン」加盟契約(田所商店)
- ・最新の光触媒コーティング「ナノゾーン コート(抗菌・抗ウイルス・消毒)」(エーススタイル)
- ・ガス器具の設置からガス工事までガス のスペシャリスト企業(富士瓦斯)

### ●販売促進

- ・法人向けの食品ノベルティサービス「おかしプリント」(森永製菓)

### ●サービス

- ・Square決済サービス(三井住友カード)
- ・ビジネスの課題と効率化をサポートする「SAISON BUSINESS AMEX®」(セゾンビジネスアメックス)(クレディセゾン) ※店舗の仕入れ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。