

ラーメンバンク

店主部

No.32

2021.05

FREE

注目のお店インタビュー

拉麺 久留米 本田商店

本田 眞一 店主

東京スタイルみそラーメン
ど・みそ

宮本 健太 店主

スープにコクとうま味を与え、
味に広がりともとまりをもたせます!!



WEBからもご覧いただけます！
URL: www.tenshubu.biz



拉麺 久留米 本田商店の「ホンダラーメン1号」純味

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】オリジナリティー
感じる「鮪つくね」と「和だし」
居酒屋とラーメンの“二毛作”



■ 大崎 裕史 ■

昨今、コロナ禍で居酒屋からラーメンへの展開が目立っている。時短営業や外出自粛で業態の見直しが進んでいるのだ。シェアラーメンと呼ばれる昼はラーメン、夜は居酒屋という昼夜で業態が変わるスタイルが増えてきている。昔で言えば、「二毛作」または「間借り」と呼ばれていた。ここ1年で都内だけでざっと50軒くらいあげられるが、今回はその中で最近食べたばかりの4軒を紹介。

日本酒と旬の魚がウリの「呑み屋 ぶち」(旗の台)が4月20日より火水木は昼夜ラーメン店「ラーメン巻石」になった。注文したのは巻石醤油らーめんに鮪つくねをトッピング。スープはやや黒っぽく、醤油が効いたもので乾物系(石巻産直のかつお節、鯖節など)の和だし。他にパツと思いつくような似た感じがなく、オリジナリティーを感じる。麺は品川区二葉にある老舗(創業70年)のはやし製麺所。細縮れで宮城とか岩手を思い出すような印象。スープや麺の相性もいいがトッピ

ングも「ちゃんと」おいしく、なかなかのもの。

店名が気になったのとラーメンを良く知っている作りだったので聞いてみたら、やはり「石巻」出身。元々ラーメン店をやろうと思っていたのが東日本大震災で諦め、東京に出てきて居酒屋を始める。そして今回はコロナで厳しくなり、元々やりたかったラーメンを出し始めたら好評でラーメンの営業時間を増やし始めた、という流れ。個性的なラーメンでおいしい。しょうがなしにやっているのではなく、元々ラーメンをやろうと思っていたくらいだから、「ラーメン愛」が感じられ、応援したくなる。

2軒目は馬込にある地元で人気の居酒屋「芥子の坊」のランチ営業で「芥子の華」というラーメン店にチェンジ。オーソドックスな中華そばだが丁寧な作っている感じがいい。「生き残りを賭けた渾身の一杯をどうぞ!」という店頭の看板に力が入っているのがわかる。席数が多いのに結構お客さんが入っていた。

3軒目は東陽町の「筑前屋」。昼は錦糸町にある人気店「満鶏軒」の支店が出店。ファザードも含めて昼と夜で店頭がガラリと変わるのがすごい。こだわりのラーメン店だがしっかりクオリティを維持していたのがビックリ。

4軒目は新宿の居酒屋「ろばた結」。こちらは屋号はそのままで、ランチタイムは本郷三丁目にあり、ミシュランでビブグルマンとして載っている行列人気店「にし乃」のラーメンを提供。こちらは並ばずに食べられる。いろんなスタイルで居酒屋業界も生き残りを賭け、ラーメンを活用している。

Q.コクデールをスープに使ったら、ずばりどんな効果がでるの?
A.スープにコクとうま味を与え、味に広がりともとまりをもたせます!!

CODEX HACCP認証取得



「コクデール」シリーズ!!!

特に上品な魚介系の醤油または鶏白湯におすすめ!!!

【商品特徴】

◎濃厚なコクとうま味!

→魚醤特有の魚臭みはなく、独自製法にてうま味成分を濃縮。

◎上品な澄んだスープにおすすめ!

→独自製法にて淡色に仕上げている、味はしっかりつのに透き通ったスープを実現!

◎国産原料へのこだわり

→国内製造、国内原材料を使用。

◎コクデールA-1(いわし)

原料はいわしと食塩のみ。魚肉由来のうまみ成分が濃縮されています。魚介系の醤油ラーメンにおすすめ!

原材料:

いわし(国産)、食塩(長崎県産)



◎コクデールAT(いわしと鶏)

鶏肉は鹿児島県産の銘柄鶏「桜島どりゴールド」使用。魚肉由来と畜肉由来のうまみ成分を合わせることで、風味が豊かな魚醬に仕上げられています。畜肉をブレンドしたスープや鶏白湯ならこれ!

原材料:

いわし(国産)、鶏肉(鹿児島県産)、食塩(長崎県産)



その他に、コクデール昆布だし、コクデールAE-6(いわしとえび)、濃縮チキンブイヨンなどございます。

店主様こだわりのスープベースの隠し味にぜひ、お使いください!

~コクデールシリーズ購入方法~

1kgから購入可能。20kg×2ケース以上で送料無料。
(沖縄、北海道は条件が異なります)

※お取引内容についてはご相談ください。写真は20kg/ケース



「コクを出す調味料」
コクデール



《無料サンプル・資料請求はこちらまで》

国産一番搾り魚醬の製造・販売

ブレッシングフェバー株式会社(熊本本社/東京営業所)

熊本県熊本市中央区花畑町1番1号 本社 電話:096-322-7300 FAX:096-352-3409 mail:info@cookdale.jp

対応時間 9:00~17:00(土・日・祝日及び、夏季・年末年始休業日を除く)



HPIはこちら

注目店の店主に聞く!

拉麺 久留米 本田商店

店主 本田 真一様

テーマ:久留米ラーメンと地域貢献について



◆久留米ラーメンのブランドとはどういうものですか?

1937年(昭和12年)久留米の南京干両本家にてとんこつラーメンが生まれ、とんこつラーメン発祥の地!久留米!の伝統を守りながら、革新つづける豚骨ラーメン元祖のラーメン!現在では数件しか残っていない「呼び戻し」の技法で、スープを継ぎ足し続けながら乳化・熟成させ旨みを抽出します。見た目は濃厚だが食べるとスッキリが特徴。麺は中細麺。やわ麺で食べるのがおすすめです。

◆久留米ラーメンのつながりについて教えてください。

久留米を源流とし、博多・熊本・佐賀・長崎・大分・宮崎と、とんこつラーメンが広がり、今や、世界中で愛されるラーメンとなっています。

◆ラーメンで久留米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。

当店で活動として、「ちびっ子ラーメン道」「特別支援学校ラーメン道」「ちびっ子ギョウザ道場」などの食育イベントを自店での開催や出張しての開催を行っています。また被災地等への炊出し活動も行っています。

久留米の主カラーラーメン店同志で、「久留米・ラーメン会」を結成し、地域イベントや全国ラーメンイベントへの積極的な出店と、久留米ラーメン店同志のコラボラーメン製作・イベント出店の推進。

2017年10月には、久留米ラーメン会が主催し「とんこつラーメン誕生祭・久留米で生まれて80年」記念事業イベントを開催し、大盛況となりました。

◆ご出身はどちらですか?

福岡県久留米市です。

◆ラーメンの造り手になろうと思ったきっかけをお教えてください。

一言では語れないですが、話せば長くなりますが、端的に言うと、35歳を機に、脱サラし、インテリアデザイン関係の会社を起業しようとしていたところ、ラーメンの魅力にハマってラーメン業界へ入りました!

◆自分のお店を持つと思ったきっかけはなんですか?

自分自身が作り出すラーメンの味とサービスで、勝負したいと思ったからです。こんなに人を幸せにできる食べ物にはラーメン以外に無いと思ったから。ラーメンに可能性の大きさを深く感じたから。

◆お店がオープンしたのはいつでしょうか。

平成22年9月「拉麺 久留米 本田商店 久留米店」オープン

◆ラーメンに対しての思いをお聞かせください。

ラーメンは、人を元気にする、人と人を繋ぐ、特別な食べ物と思っていますし、味や製法にシビアが無いので、自由な発想でいろんなラーメンを作る事ができ、いろんな事に挑戦できます。また、短期間でやりたいことが出来ます。本当に素晴らしい食べ物だと思います。そのラーメンで、もっともっと、久留米を福岡を九州を日本を世界を元気にしていきたい!特にこの時代、「ラーメンで世界を元気にしたい!」と心から思っています!!
ありがとうございました!



拉麺 久留米 本田商店
830-0051 福岡県久留米市南3-27-29

東京スタイルみそラーメン ど・みそ

店主 宮本 健太様

テーマ:突然、実績のあるラーメン店の後継者になったことについて



◆先代社長の斎藤様には弊社でも大変お世話になりました。突然のことであるがご苦労をされたのではないかと思います。亡くなった日が、「ど・みそ竹芝店」がオープンした3日後だったんです。オープンは9月だったんです。前々日まで一緒にいました。オープンはコロナで相当大変だったんです。経営者としては大変な思いをしていました。ただ僕自身はコロナでも怖い感じは持っていなかったんです。

売上も徐々に戻ってきたときに、行けると思っていた。それでオープンにごこつきました。その失先のことでした。自分は親が健在なので、親をこくす感覚は味わったことがないのですが、そんな気持ちでした。昔のことを色々思い出してしまいました。

◆会社の経営を引き継ぐことになったとき、不安はなかったですか?

すぐに引き継ぎができたわけではないですが、僕以上に社員が不安になっていました。今まで経営については自分がやっていたので、僕自身は引き継ぐことは問題がなかったです。他のお店の店主さんからはナン

ズに任せていいのかわかっていました。でも斎藤様がコロナ関係で資金調達をしてくれていたのを、キャッシュフローの面で困ることはなかったです。給料面での不安も払拭できていました。

◆経営に携われるようになったのはいつからですか?

斎藤は「僕は表に出ないから」って7~8年前に言われました。ラーメン店主さんの集まりとかあれば2人で一緒にいて、「宮本はこの間に人全員と話をしてみなよ。」って聞いてる。僕は人と話すのが好きだから全員と話していました。

◆斎藤は僕の不器用さ、人なまのか苦手を愛していたと感動していました。それは本当ですか?

会社のメンバー2名を前に出さずして頼むと思います。それができていたら今はスムーズに会社が引き継いでいます。生命保険は残された人のためにかけるもの、それと同じです。残された社員のために必要なことだと思っています。

◆経営に携われるようになったのはいつからですか?

信用できる人を作るかどうか、それが大きいと思います。一緒にやってくれてのビジネスパートナーを作ることが大切、自分は納得するまで話し合います。斎藤さんに対してイエスマンではなかったです。

◆経営者は味方か? ないっていいけど、それはおかしいと思います。イエスを言うために会社にはいつたわけではないですから。今は自分もそういう人を見ていこうと思っています。

◆斎藤様は宮本様をすごく信頼してくれていたんですね。

色々と任せてくれたのがよかったです。経営者側からしたら任せる勇気があったことこそよかったです。万が一があった時のことを考えると、リスクヘッジも必要なのかなと思います。

◆斎藤様は僕の本心に近い関係でお仕事かかっていたんですね。

経営者は僕の方か? ないっていいけど、それはおかしいと思います。イエスを言うために会社にはいつたわけではないですから。今は自分もそういう人を見ていこうと思っています。

◆会社でこころいっていいと思っただけのことではありませんか?

今の会社でこころいっていいと思っただけのことではないです。個人事業からの脱却を図ることです。過去のことをリセットしていいこうと考えています。この前決算があったので、そこでリセットしました。

◆新しい期をすっきりした形でやっていきたいと思っただけのことではないですか?

それか昔の話を、他の社がみんなまとめて斎藤と2人になって、これからどうしようと思った時もありました。それが今は11店舗まで増えたので、これからは会社を守っていく、社員やその家族を守っていくという思いになりました。

◆前店主さんとの比較もされることはありますか?

味が変わったと言われたりすると思うけど、それは気にしません。京橋本店を任せられた時、「斎藤さんがいないんだから」と言われて帰ってしまうお客様がいました。それは正直悔しかったです。それから斎藤の常連のお客様は、特に気がかりでした。自然とお客様にする気持で取り組んでました。徐々に変わることが出来たんです。だからこれからもお客様を変えることはできると思っています。

◆最後に一言お願いします。

残されたスタッフのことを言えば、うまく引き継ぐことを考えるのは必要です。その準備は今から行っておくのが大切だと思います。ありがとうございました。

東京スタイルみそラーメン ど・みそ 京橋本店
104-0031 東京都中央区京橋3丁目4-3



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!



こちらに掲載されている情報以外にもサイトには多くの情報が載っています。
裏面のラーメンバンク店主部.biz 入会のご案内もご参照ください。

① 新品・中古厨房機器、調理器具、丼、家具の販売と買取 店舗関係



ラーメンに特化した新品・中古の厨房機器を揃え、施工から備品・食材まで全て対応。
新規開店はもちろん、既存業態からの変更のご相談まで、経験豊富なスタッフが徹底的にフォロー！出張買取査定無料！！



味噌は日本人の宝物株式会社 / ちゅうぼうランド

③ 店舗の売上アップに！店頭で冷凍自販機「ど冷えもん」 店舗関係 その他

新型の冷凍自動販売機「ど冷えもん(どひえもん)」
さまざまな容器の形状に対応可能なマルチストック方式を業界で初めて採用し、一般の冷凍食品はもちろん外食店や給食事業者の冷凍商品なども売ることができます。



営業時間の短縮をせざるを得ない店にとっては新たな商機となる可能性を秘めています。



株式会社SOBO

⑤ お店の時間を私たちが解消します (点心全般 ※餃子、小籠包) 食材 食材関係



いままでは手作りでご本格点心を製造しておりましたが、弊社も機械を導入して、本格点心でありながら価格を抑えた商品も豊富に取り揃え、尚且つお客様のオリジナル商品も製造が可能です。客単価の上げられない夜のサイドメニューにいかがでしょうか？このご時世で人を雇う大変さを弊社で解決しませんか？お問合せ、お待ちしております。



亜細亜食品株式会社

⑦ 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 食材 スープ関係 食材関係



月商1000万円越え！湘南の名店「松家」の食材、レシピを貴方のお店でご利用頂けます。取り揃えはスープや麺、返し、オイル、チャーシュー、トッピング、生鮮野菜まで圧倒的な品ぞろえを誇ります。※生鮮野菜は賞味期限の都合上配送エリアが限られます。ウルトラフーズ1社でラーメン店に必要な食材が全て揃います！何社も併用する必要はもうありません！



ウルトラフーズ株式会社

② レンタル浄水器「RA-500」 店舗関係 浄水器

レンタル浄水器「RA-500」 酸素を多く含む体に良いオウウォーターを、店舗の水道で手軽に作れるレンタル浄水器「RA-500」です。ポイント1「安心・安全・清潔」清潔で安全なオウウォーターなら、赤ちゃんのミルクや離乳食など、育ち盛りのお子様の健康を守ることができます。キッチン生ゴミのおいも抑えられ、洗剤の汚れも取れやすくなります。ポイント2「おいしさも高い評価を得ています。」おいしい水は、ミネラル、硬度、炭酸ガス、酸素を適度に含んでおり、不純物をまったく含まない水を飲んでもおいしくありません。適当な物質が適度に溶けていることがおいしい水の条件です。オウウォーターは、カルシウムナトリウムなどのミネラル分や酸素を適度に含んだおいしい水です。お料理でも煮物などは火の通りが早く、味が良くしみこみ美味しく作ることができます。ポイント3「ミシュラン【一ツ星】店でも採用されています。」ラーメン大賞、TRYの受賞店でも次々とオウウォーター浄水器を導入しており、ダシがよく出て、余計な雑味やエグみがないと、多くの賞賛の声が寄せられています。



株式会社エイ・シー・エム

④ 飛沫防止パネル 店舗関係 清掃



隣のお客様との間をあけても、隣に人が居ると怖いと感じるお客様もいます。
そこでお客様同士が気にせずにラーメンを召し上がっていただくために、仕切り版が有効かと思われま。すでに多くのお店でも取り入れられています。これからご購入を考えている店舗の方に商品のご案内をさせていただきます。



株式会社サンエイ企画

⑥ 味噌ラーメン専門店 「麺場 田所商店 コンセプトチェーン」加盟契約 店舗関係 厨房機器 施工



国内120店舗、海外15店舗を展開する「麺場 田所商店」、NYミシュランでは5年連続ビブグルマンを獲得するなど高い商品力と健康志向の潮流に乗り、年々加盟店パートナーが増え続けています。
2020年コロナ渦においても店は加速しており、(過去最高) 弊社ではこの度駅前店の展開を見据え加盟パートナーを5社限定募集させていただきます。



株式会社トライ・インターナショナル

⑧ コロナ関連商品 (非接触型) セミセルフレジ、テーブルオーダー端末、真空包装機 店舗関係 その他



東芝テックではPOSシステム、デジタル複合機、自動認識システム、インクジェット技術など、店舗・倉庫・オフィスすべてをつなぐ幅広いソリューションでお客様のビジネスをサポートしていきます。
東芝テックグループは流通小売業、飲食業、物流・製造業、オフィスなどのお客様に、ベストソリューションを提案し続ける会社を目指し、100を超える国や地域で事業を展開しております。



東芝テック株式会社



ラーメンニュース 2021



余った魚を活用“地球にやさしいラーメン”とは コロナ禍のフードロス対策話題

緊急事態宣言による店舗の休業などで増えた、新たなフードロス問題。これを解決すべく、“地球にやさしいラーメン店”がオープンする。香ばしい香りを立て、炭火でじっくり焼かれているのは、捨てられることも多い、甘エビの頭。魚介を使ったラーメン店、その名も「海富道(シーフーどう)」が15日にオープンする。このお店、ある“もったいない”に注目した。海富道を運営するMUGENは、東京都内を中心に海鮮居酒屋などを展開しているが、感染拡大で休業や時短営業を余儀なくされた。仕入れも減少し、卸売業者にも大きな影響が。かいせい物産・宮崎成人最高顧問「居酒屋さんしか、お客さんがなかったですけど、コロナ禍で緊急事態宣言が出て、もう8割減くらい売り上げが減った」取引は激減し、冷凍庫には積み上げられた多くの商品が。賞味期限が切れ、廃棄に回ったものもある。かいせい物産・宮崎成人最高顧問「廃棄する量は3~4倍くらいになった」鮮魚なので、味はおいしいのに、飲食店の休業や時短で、買い取り先がなくなり捨てられる。こうした廃棄される魚は、コロナ禍で急増。新たなフードロスとして問題となっている。そこで、MUGENが始めたのが、廃棄される魚を使ったラーメン店。かいせい物産・宮崎成人最高顧問「ラーメン店に納めができる商品があると、緊急事態宣言があってもランチは開くので、売るところが増えるというので、大変期待している」こうして買い取った魚などを丸々余すことなく炭火であぶり、特殊製法でスープペーストを作っている。卸売業者に余った魚を買い取り、余すことなく全てを使い切る、地球にもやさしいラーメン店。今後の展望については... MUGEN・内山正宏代表取締役「今後の展望としては未利用魚スープとかも作ろうと思ったり、なかなか流通もされないもので、漁師の方たちも困っていますし、僕たちもその困っているものを安く仕入れさせていただくことで、お客さまにリーズナブルな価格で還元できれば」



店主部のラーメンニュースにも掲載しています。→

日本一ラーメンを食べた男の冷凍ラーメンはうまいのか？ 実食してみた

「横浜家系ラーメン」「尾道ラーメン」「ラーメン横綱」など。人気ラーメン店の味を、冷凍食品で再現してきたメーカーがある。冷凍鍋焼きうどんで有名なキンレイだ。そんなキンレイが国内最大級のラーメン店検索サイト「ラーメンデータバンク」の運営者であり、日本一ラーメンを食べたと自称する大崎裕史氏監修のもと、新たなラーメンを開発したという。新商品発表会でのコメントならびに実食から、味を検証する。

鶏ガラを二度炊きすることで臭みを除去

大崎氏が監修した冷凍ラーメンは「お水がいらない 東京醤油らぁ麺」だ。実は大崎氏、以前記事にした「横浜家系ラーメン」の監修も務めている。まずは四の五の言わずに、食べてみた。なお以前の記事と同様、前日に東京醤油ラーメンのリアル店舗を訪れ、実食。余韻が残っている状態で実食を行った。ちなみにその店舗の実力は食べログで3.71、300近いレビューを誇る。キンレイの冷凍ラーメンはその名のとおり、水いらずである。パックを開け、スープと麺が一体化した塊を鍋に入れ、あとはコトコトと10分近く煮るだけ。レンジでの調理時間は約7分が推奨との記載だが、筆者はこれまで何杯もキンレイのラーメンを食べているが、7分でできた試しはない。火加減に関しては、それなりに技術が必要だと感じている。鍋の前でできあがるのを待っていると、食欲をそそる醤油の香りが漂ってきた。スープの表面にはうっすらと、出汁に使っている素材の脂が浮いてきているのも確認できる。



続きは店主部のラーメンニュースをご覧ください。→

ラーメン業界のニュースはラーメンバンク店主部BIZのラーメンニュースもご覧ください。見逃してしまった業界のニュースが載っています。



「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。