



自称「日本ラーメンを食べた男」の

ラーメンコラム

★大崎 裕史★

今月のお題 **お客様満足度をUP! 『一口ライス』**



京 都にある割と新しい店に先日入った。特にこれといって事前情報無しで、近くだからという理由だけで入った。ところが、これがなかなか参考になる場面だったので今回紹介したい。

通常つけめんの最後の締めとして「スープ割り」をオススメする。まだ知らないという人も多いのだが、最近ようやく世間にも浸透してきたように思う。

しかし、このお店では「スープ割り」ではなく、「プチご飯」(無料)を付け、そこに残ったスープをかけて食べさせるのだ。

もちろん単にプチご飯が出てくるわけではなかった。

薬味や梅肉、お茶なども加わり、いわゆる「一口メ茶漬け」(無料)として推奨しており、ちゃんとした「仕上げの料理」になっている。

京都らしいと言えば京都らしいが、実に気が利いているし、お客さんの心を読んでいる心配りだ。

実は締めに「一口ライス」を用意する店が増えている。

東京に新しく進出してきた「つけめん55」(目黒)では生玉子とライスが無料で付き、お客さん自身で卓上のクッキングヒーターで「おじや」にして楽しんでもらう工夫がある。

つけ汁にライスを入れ、ライスを食べ終わったら、スープ割りをするという三段階に楽しめる店もある。もちろん手間もその分かかるが、お客様満足度は高い。大盛りでは食べきれない。でも並盛だと物足りない、という人には「度良いのが「一口ライス」というサイズなのだ。



「つけめん55」では「おじや」風

スープとライスの相性が良いのは日清食品の「カップヌードルごはん」の人気を見ても一目瞭然だ。近畿限定で販売をし、あまりの人気で一時販売中止をし、翌年には遂に全国で販売するようになった。

トマトラーメンで人気の「太陽のトマト麺」(錦糸町ほか)や「トロケの台所」(中目黒)では、トマトスープにごはんを入れて「リゾット」風にして食べるのが女性に人気になっている。

特に「太陽のトマト麺」は大塚食品の「マンナンライス」(こんにゃくご飯)を入れる事で、ヘルシーさをウリにしている。

「ニンニク入れますか?」から「ライス入れますか?」

来店してくれるお客さんの「あとちょっと」の満足度をたった一口のご飯で向上させるという工夫。いかにお客さん目線で考えているかの好例だ。

※「近代食堂(旭屋出版)」4月号より一部引用・加筆して掲載しております。



京都で出会った「一口メ茶漬け」

全国の書店にて
絶賛発売中

『日本ラーメン秘史』

著:大崎裕史



「無化調」は本当に美味しいの?
「つけ麺はなぜこんなに流行ったのか」
「行列店が儲かっているとは限らない?」
自称「日本ラーメンを食べた男」大崎裕史がラーメンの知られざる歴史・製法から、地域性、流行の変遷、店を見極めるポイントまで、「一杯」の楽しみ方を語りつくす一冊。ラーメン店主も必見!

発行:日本経済新聞出版社
発売日:2011/10/12
価格:893円(税込)

ラーメンニュース4月号

震災から1年。移転・閉店するお店、そして新店とめまぐるしく変化していますが、その中でも大きいニュースはやはり、**恵比寿の「らーめん香月」が三軒茶屋に移転**することでしょう。屋台などを経て、1987年より恵比寿に本店を構え、長年恵比寿ラーメンの象徴的存在だった「らーめん香月 恵比寿本店」が今年2月末に閉店。3月より三軒茶屋にて営業を開始しております。一方、大行列の影響により閉店した「**六厘舎 大崎本店**」が**週1回限定で復活**しました。近くに行列の待機用の場所を複数確保するなど、近隣住民への影響を考慮し、営業を行なっています。現在のところメディア取材は一切受け付けていないようです。

新店としては、東日本大震災の影響で店舗が消失した宮城県気仙沼の「**かもめ食堂**」が葛西の「**ちばき屋**」店主である千葉店主の手により新横浜ラーメン博物

館で復活しています。3年限定で、3年後には現地でお店を構える予定とのこと。もうひとつ新店で気になるニュースとしては、5月22日に本格オープン控える「**東京スカイツリー**」のショッピングゾーンである「**東京ソラマチ**」に「**六厘舎**」と「**博多一風堂**」がオープンするとの情報が、オープンと同時に話題を呼びそうです。

さて、今年流行の兆しを見せているのが「**海老ラーメン**」です。もともと日本人が大好きな食材である海老を使ったラーメンが盛り上がりつつあるようで、札幌の海老そば、東京の海老つけ麺、名古屋の伊勢海老ラーメン、大阪の海老塩ラーメンなど…ひとことで海老と言っても使い方は様々。今後定着していくのか注目していきたいところです。

最後に、大阪市の「**アイブリッジ**」がラーメンに特化した通販サイト「**麺屋直送便**」での取り扱いが25店舗に達したことを記念して実施した調査によれば、**1杯のラーメンに払ってもいい最大の金額は、全国平均で856円**との結果が出ました。九州で783円、関西で852円、関東で894円、東北で897円。どうやら東高西低の傾向にあるようです。

今年はさらに面白い!

このエリアに注目!!

渋谷

「渋谷に個性豊かなラーメン店が続々誕生!」

今年2012年、渋谷駅界隈に新店が立て続けにオープンし盛り上がりを見せています。

まず1月5日に「火ノ国麺工房 新市街」がオープンしたのを皮切りに、1月27日に「元祖柳屋 代官山店」がオープンしました。

「新市街」は、神泉の熊本料理のお店「熊本バルうせがたん」が手がけたお店で、「熊本豚骨」「鶏」「馬骨」という三種の熊本の食材を活かしたラーメンを提供しています。

「元祖柳屋 代官山店」は、福岡県みやま市に本店を構える「柳家食堂」の直営店で、博多ラーメンとはまた少し異なる大牟田ラーメンを提供しています。「柳家食堂」を発祥とする「柳屋」という名前のお店は都内にすでに数店舗ありますが、そちらは創業者の息子さんの先輩が outlet しているそうで、今回のお店は息子さん自らが outlet しているの「元祖」がつくようです。

2月に入り、6日に「麺屋 大漁まこと」がオープン、続く15日には「ラーメン風 煮干王 渋谷店」がオープンしました。

「大漁まこと」は、ラーメンフリークの間で一時期

話題になったお店で、メインの「凝縮蛤ごんまいそば」・「絶妙烏賊ゴロつけ麺」・「芳醇まるごと蟹つけ麺」・「濃厚雲丹まみれつけ麺」の4種のメニュー名の響きからも伝わる通り、どれも素材を贅沢に使った豪快な仕上げで、850円以上という強気な価格設定にもかかわらず、お昼時には早くも行列店となっているようです。

「ラーメン風 煮干王 渋谷店」は、「ラーメン風」系列の本店である「ラーメン風 豚王」の近くにオープンしたお店で、「豚王」では、豚骨ベースの白濁したラーメンを提供しているのに対し、「煮干王」では「ラーメン風 新宿煮干 新宿ゴールデン街店」の味をベースとした、煮干の旨味に加えエグミまでも武器にした煮干醤油ラーメンを提供し、「豚王」とうまく棲み分けているようです。

3月に入ると6日に「油そば 大黒屋」、14日に「TOKYO豚骨BASE MADE by 博多一風堂 渋谷店」がどちらもガード下にオープン。

「油そば 大黒屋」は、元々、有名ラーメン店出身の店主さんが居酒屋として開店したお店で、今回、油そば専門店としてリニューアル、小さな店舗

で奮闘しています。

「TOKYO豚骨BASE MADE by 博多一風堂 渋谷店」は、博多一風堂がプロデュースし、JR東日本グループの日本レストランエンタプライズが運営するお店で、品川駅、池袋駅につづく3店舗目となるお店で非常にスタイリッシュな作りになっています。

4月26日には東急文化会館跡に劇場・ショッピング・オフィスなどが入る巨大総合施設「ヒカリエ」が誕生。また東急東横線が東京メトロ副都心線との相互乗り入れも開始され、埼玉県と神奈川県が一つで結ばれるターミナル駅となります、今まさに注目のエリアです。



「麺屋 大漁まこと」の凝縮蛤ごんまいそば(左)と芳醇まるごと蟹つけ麺(上)



資料請求番号
①:1204-01、②:1204-02
③:1204-03、④:1204-04

“次世代 出汁ブーム”を牽引するのはコレだ!

2ページ目の「ラーメンニュース」でも取り上げたが、「海老ラーメンブーム」がジワジワと全国で展開されている。次世代を牽引する「出汁」や「節」は何かを「うつぼや池田食品(株)」担当、小泉さん、秀野さんに聞いて、実際にオススメ商品を何点か試食してみてもラーメンバンクで気になったものを挙げる。

今回ご紹介するサンプルを当フリーペーパー読者限定でプレゼント!
(御申込みは直接電話が同封の資料請求シートをご活用下さい)



「1店舗1店舗、担当がつき丁寧な対応を心がけています。お店のオリジナルパウダーの配合やオリジナルバック等のご相談も承ります(うつぼや池田食品 担当:小泉・秀野)」

①焼エビパウダー

エビの旨味と甘みが引き出されたパウダータイプ
香ばしい海老の香りがより一層食欲をそそるので、そのままトッピングとしても使用可能。

オススメの使い方

- 和え麺に入れることでの「海老和え麺」
- トッピングとして少量入れて「海老塩ラーメン」
- 製麺時に練り込んで「海老麺」

ラーメンバンクオススメ度 ★★★★★

②イタヤ貝パウダー

見た目はホタテに似ているが、ホタテよりも甘さが強いパウダータイプ
ホタテよりも価格的に安いものにも関わらず、旨味は充分強い。

オススメの使い方

- 塩ラーメンの旨味UPに
- タレのベース作りで、自然な甘さが欲しい時に
- 海苔の上に乗せて、途中の「味変トッピング」に

ラーメンバンクオススメ度 ★★★★★☆

③混合枯節

枯節の宗田、鰯の混合節。
薫製時の独特の香りが抑えられているが、旨味が強い。
スープの澄んだ温かいラーメンに最適。

オススメの使い方

- 魚介系の清湯スープの旨味UPに
- 清湯系鶏スープとの相性も◎

ラーメンバンクオススメ度 ★★★★★

④つるつる海老

海老独特の香りや旨味が強い。
価格的にも安いので、海老を使いたい方にオススメ。

オススメの使い方

- 塩ラーメンのスープのダシに
- 香味油として「海老油」

ラーメンバンクオススメ度 ★★★★★☆

本音“生”レポート

根強い人気商品を誇るエキストラートシリーズが使い易くなって新登場!

「エキストラートMJ」 (株)富士食品工業

実は一度使ってみようと思ったことがあった。

「友達のラーメン店主から『すごい調味料がある』というのは聞いていたんです。それが富士食品工業さんのエキストラートだ、っていうことで、じゃあそんなに言うなら、とサンプルを取り寄せるところまではしたんですけど…」高田馬場・中目黒・ときわ台・東村山と4店舗を構える人気店「麺屋 宗」は塩ラーメンで人気を博し、テレビや雑誌などの各メディアにも数々登場している店主の柳氏はこう語る。

「小さいサンプルをいただいたんですが、添付された説明書を見ても使い方がイマイチわからない。分量が書いてはあるけれど、どんな材料が入っているかというのが、専門用語が多くて使うのが怖かったというのが第一印象なんです」お客様に提供する以上は自身が理解しないことには使用したくないのは当然の気持ち。「特に一番気にしたのは何の動物が入っているか、ということを重要視していました。使っているラーメンによっては相性があわない、ということも出てくると思うので、たとえコストダウン出来ても味がガラッと変わってしまえば意味がない。だから、今回ちゃんとした説明が聞けてちゃんとした素材を使っているということで安心しました」



担当より説明を受ける柳店主



スープの個性が100%から120%になっちゃ意味がない。

今回、柳店主に試していただいた新商品「エキストラートMJ」は豚のたん白質を主原料とするアミノ酸系調味料。今回は柳店主に「麺屋 宗 肉そば総本店」で提供している「肉まきそば」と「塩らーめん」にそれぞれ「エキストラートMJ」を入れていただいた。使用した量はスープの分量に対して、約0.3%~0.6%。小さじのティースプーンのほんの端にすくった程度の微量なものだ。果たして、これでどれだけ変わるのだろうか。

「確かに動物性の部分が強く個性が出たという味わいですね。生姜が入っている『肉まきそば』では、逆に生姜が薄れてしまうくらい。そういう意味ではウチでは『塩らーめん』のほうが相性が良いかも知れないですね。ただ、どちらも入れる事によって味に深みが出るけど、これだと100%が120%になってしまうくらい個性が強い。これでは意味がないと思います。」柳店主は、たとえば80%の状態のスープがコレを入れる事によって110%の美味しさになってくれればいいと言う。今ある味にそのまま入れてしまうと印象が強すぎて、かえって自身の店の良さを殺しかねないというのだ。では、この調味料を使うことでのコストダウンという点ではどうだろうか？

「正直、すぐにはコストダウンに繋がるという事はないと思います。まして、コレを入れた事による1杯の原価率はさほど変わらないかも知れないです。徐々に徐々にスープに入れる量を調整してカスタマイズしていかないと、納得する味にはたどりつけないと思います。ただ『入れる事で、使うガラの量が減らせてゴミの廃棄費用が減る』ですとか、『スープの炊き出しのスピードがアップする』ということでの時間コストの削減など…相対的で見ればメリットは大きいと思います。」



肉まきそば
手前が入っているもの、右が入っていない



塩らーめん
手前が入っていないもの、奥が入っているもの



実際に試食する柳店主

今回協力いただいたお店

麺屋宗 肉そば総本店
(東京都板橋区常盤台1-5-6)
店主 柳宗紀

高田馬場に本店を構える超人気店「麺屋宗」のネクストブランド。「肉・生姜・ご当地」をテーマに掲げた新コンセプトのお店。生姜が効いたあっさりしたスープとチャーシューで麺を巻いて頬張る「肉まきそば」が人気。

美味しくなるのがメリットとは限らない。

大盛りを越える「爆盛り」で人気の「梅もと」で現在腕を振るう若き店長、伊藤氏。大将の西村氏が40年近く長く守り続け、親しまれてきた味に「変化のメス」を入れる事には戸惑いを隠せないが、「より美味しいものが出るなら」と、今回レポートにご協力いただいた。

前のページの「麺屋宗」と同じく、素ラーメンと看板商品のつけめん「エキストラートMJ」が入っている井と入っていない井をそれぞれ作っていただいた。

「ラーメンに関しては毎日味見をしている僕でも「ちょっと違うかな」と思うようなくらいの差ですね。一方、つけめんに関しては、確実に味が変わったのがわかります」

ただ、つけめんを試食した伊藤店長はどこか渋い顔だ。

「んー…週1で食べてくれているような常連さんには個性が強すぎて、受け入れられない人がいるかもしれない。「梅もと」は毎日でも食べられるようなアッサリのつけめんを目指しているの、これだとインパクトが強すぎると思います。でも、ウチに初めてくるお客さんなら美味しいと感じると思う」確かに極細のつけめんだと、スープの味が濃いことで持ち上げや絡みもよくなる。また入れる事によって途中味が薄まることもなく

3玉〜5玉くらいまで飽きずにスルツといけるかもしれないが、味やコクが増す分、毎日食べるようなお客様には飽きが早くなるかも知れない。来店されるお客様の多くが地元の方が多く、やはり個性を出しすぎると、来店頻度が下がってしまうかも知れない、という思いがある。

「あと、ガラを炊く時に使ってもいいという話だけれど、ウチは元々多くのガラを使っていないので、ならば、コストのウェイトを占める部分が大い醤油の量など、カエシを補完する意味でコチラを使うのはいいかもしれないですね。スープ、カエシ、どちらで調整するかはお店によって違うと思います」

今回協力いただいたお店

梅もと
(東京都豊島区南池袋2-1-2)
店長 伊藤考司

雑司が谷で35年営業し、現在は池袋に移転した人気店。1玉〜25玉まで同料金という爆盛りのつけ麺がテレビなどでも良く紹介され、味も良いので評判になっている。

両店舗とも、富士食品工業の担当さんの立会いのもと、実験をし、良い勉強になったと言う。実際、富士食品工業では個店毎のタレやスープの相談を色々親身に乘ってくださるので、気になったお店は是非とも問い合わせしてみたいかだろうか。



味を比べる伊藤店長

今回2店舗が試した「エキストラート」シリーズの新商品「エキストラートMJ」のサンプルを当フリーペーパー読者限定でプレゼント！（御申込みは直接電話か同封の資料請求シートをご活用下さい）

エキストラートMJ(2012年6月1日発売予定)

商品特徴：コク味アップ!うま味アップ!料理のコクだしに最適です。がらスープや餃子の餡、煮物など、あらゆる料理のだしの補強にお使い下さい。コクのある深い味わいに仕上がります。

原材料名：たん白加水分解物、デキストリン、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素(原材料の一部に豚を含む)

荷姿・入数：500g・24入

価格：担当までお問い合わせ下さい

味のベースをつくる

富士食品工業株式会社

HP:<http://www.fuji-foods.co.jp>

本社：〒222-8624 横浜市港北区大豆戸町94番地

問い合わせ：045-545-2584 担当:外食部 西川

コク味アップ!うま味アップ!
料理のコクだしに最適です!



資料請求番号:1204-05



注目店の店主に聞く!

店主インタビュー



今回の店主「中華蕎麦とみ田」店主 富田治

中華蕎麦とみ田

●千葉県松戸市松戸1339
高橋ビル1F
●047-368-8860
●営業時間
11:00~16:00頃
水曜定休



千葉県の松戸駅前にある「中華蕎麦とみ田」の店主、富田治氏。茨城の上建業の長男に生まれ、洋服が好きで原宿に入り浸っていた青年が「ラーメン」の道を志し、今や関東で1、2を争うほどの人気行列店になった経緯とは…?

山岸さん・田代さんとの出会い

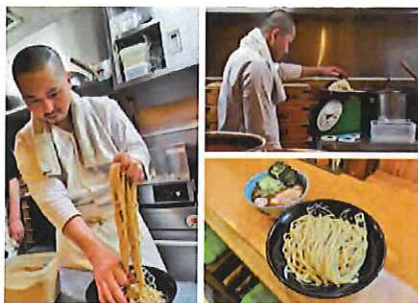
昔からラーメン本を片手にあちこち食べまわっていたんですけど、一番ハマったのはマスター(=山岸一雄店主)がまだ現役で立っていた時の「東池袋大勝軒」。昼過ぎ頃に一番スープが煮込まれた“ごった煮”的なグツグツ煮込んだ醤油ラーメンを食べた時に「うわ!美味さが尋常じゃねえぞ!」と感動したのが最初です。通いつめているうちに立ってるマスターがだんだんカッコ良く見えてきて(笑)その時に厨房に立っていたのが今の「こうじグループ」の田代さんなんですよね。その後、龍ヶ崎でお店を出された田代さんのあの独特な人間性にどんどん惹かれていて、田代さんにスカウトされてラーメンの道に入ったんですよ。

修業から独立まで

当時一番過酷な時代の田代グループにいましたから、物凄く鍛えられました。マスターはご自身でお店の作業を全部されてたけど、田代さんは色々好きにやらせてくれました。でも、実は製麺技術は誰にも教わっていないんですよ。というか、製麺だけは教えてくれなかったんですよね(笑)田代さんのところは、カンスイだってカリウムやナトリウムの配合からやってくるけど、分量とかは秘密で。でも僕はやっぱり山岸さんを見て完全に「ラーメン=カッコイイ」と思ってますから、ものすごく自家製麺に憧れがあったんですよ。とにかく、「粉とか全身にかぶりたい!顔とか服を真っ白に汚したい!」って思っていました。もうラーメンが好きで好きでしょうがないから、「ラーメン職人ってこうあるべきだ!」って…完全に形から入ってるんですよね。実力が無いのに(笑)だから、製麺は完全に独学なんです。

最初から美味しい麺が出来てたわけじゃない

独立した最初の頃は酷かったですよ。麺が出来なくて。開店待ちで外に20人くらい並んでるのに、「直前まで麺ができてないぞ!」っていう時もありました。正直最初の1年の、知識がものすごく不足してた頃なんて他から麺を買ってきたほうがお客様



には美味しいものを出せてたと思いますよ。当時のお客さんには申し訳ない気持ちでいっぱいです。でも、なんとか美味しい麺を作りたいって思いはあるから余計に食欲になっちゃって。とにかく当時、粉の種類も知らないから大変。だから別の店舗の店主さんとか、製麺機の会社の人や製麺会社さんに教わったりしました。当時全盛期の「六厘舎」(大崎)の三田さんとかから「強力粉と準強力粉を合わせると良いよ!」って言われても判らないし、何より自分でやらないとわからないですよ。他店舗で使用している分量を自分で使う量に掛け算や割り算しても美味しくできっこないんですよ。業者さんとかに粉をもらって教えてもらいながら、もう毎日色々考えて試してみたんですよ。あ、ここでしなやかな食感が欲しいなとか、味が欲しいなとか、風味や香りが欲しいなとか。

日本製粉の「ニッポン北海道」との出会い

当時、巷の食材屋さんには、粉を取り扱ってはいましたが、なかなか粉についてあまり詳しくなかったんですよね。でも、ちょうど勉強してた時に会った食材屋さんが詳しくて、色々教えてもらったんですよ。そして、ある時、ウチの味が飛躍的に伸びたなーと感じる粉が日本製粉さんの「ニッポン北海道」っていう粉とちょうど1社くらいだったんです。その頃辺りからギューっと麺の食感が変わったなと思います。もちろん、麺にあわせてスープも色々変えています。でも、どうしても昔マスターが作った濃厚な乳化したトランとした上澄みの油の層と、下層にあるキリッとした甘酢の醤油の味が忘れられて。作ってて感覚が麻痺して濃厚に過ぎたり、そこから戻したり、もう試行錯誤(笑)

ニッポン北海道

NIPPON Flour Mills Co., Ltd.



各種規格
 荷姿:25kg
 灰分規格0.38%
 蛋白規格8.8%
特徴: 北海道の小麦を100%使用。小麦本来の甘みがあり、つるみともちもち感が際立つ、つけ麺などの太麺用粉として最適です。
 資料請求番号:1204-06

将来の夢は…。

僕は今でも厨房に立って、来てくれたお客さんの表情や目線、言葉や食べ方を細かく見ているん

ですよ。やはり全部自分が作ったものを食べてもらってる姿を見たいから。「今日の麺の評価はどうだい!」って見てるんです。これは意地ですよ。お客さんにはわかってないかもしれないけど(笑)これが接客にも味作りにも原点なんです。もちろん、まだまだ自分の麺だって80点だと思ってます。納得する麺を作るために、粉だとか加水だとか日々勉強。もちろんスープも。だから、他の美味しいところがあると聞けばあちこち行って。最近古いお店で長く繁盛して続いているお店に行っています。その商売の秘訣ってなんだろう、って。あそここの領域が僕が30年先を見ているところなんです。まさにマスターの領域ですね。

自家製麺は「コストカット」が目的ではない「夢のある作業」

しかし本当に自家製麺のシェアが増えたと思います。昔に比べて製麺の技術が簡単にインターネットや本などで調べられる時代になりましたよね。製麺って本当に夢のある作業だと思う。だけど、安易のコストカットでは製麺をやらないほうが良い。安定した製麺屋さんから買ったほうが良い場合もあるし。製麺屋さんでも製麺屋さんで技術はどんどんあがってるし、製麺屋さんも愛を持ってスープに合う麺を作ってくれると思うんですよ。ラーメン店さんと製麺屋さんとのタッグで美味しいものを届けたいっていうのももちろんアリなんです。だから、その人がどういうスタンスで、どういうものをやりたいのか、って考えてやっていただければ良いと思います。どうしても製麺は手間も負担もかかるから麺まで手が回らないという人はスープや営業のやり方から愛を持って始めるのが良いと思う。落ち着いたら後から自家製麺に変えるのだって良いと思うんですよ。ただ、「ラーメンラブ」な思いがあるならば、ラーメン屋さんを始めた以上は全ての事に愛を持って接してほしいなって思います。お客さんに出すから、ではなくて、それを「自分が食べるもの」だと思って調理していただきたいな、と思っています。僕は「作っている感」と「お客様の反応」が見たいからこれからも自家製麺をやっていきます。



⇒今回ご紹介したとみ田さんが使用した粉「ニッポン北海道」のサンプルを当フリーペーパー読者限定でプレゼント!(御申込みは直接電話か同封の資料請求シートをご活用下さい)

日本製粉株式会社

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-7
問い合わせ 03-3350-3604 製粉営業部 松村・龍野宛

話題のお店紹介

新店情報!!!



今月の新店

胃袋掴味 Stomach Hold

小田急線
代々木上原駅

2011年12月10日に代々木上原にオープンした「胃袋掴味 Stomach Hold」なんと、ここはあのプロレスラー高山善廣選手が手がけるお店。

「胃袋掴味」は「いぶくろつかみ」とは読まず「ストマックホールド」と読むらしい。ちなみに昼はラーメン、夜は本格焼き鳥を提供している。ラーメンは高山氏のこだわりで、牛も豚も一切使わず、鶏のみを使用。

「鶏潮ラーメン」は奥能登の海潮に、干干し・あさりなどをあわせている。「鶏醤油ラーメン」(写真 750円)は七年熟成の鰯の魚醤油とろ過された生醤油を重ねたスープ。麺は中細ストレート麺を使用。無化調ながらも鶏の旨味が良く出ていて大変美味しい。

オフの日に高山選手も顔を見ることがあるらしいので、ファンなら要チェックのお店かと思われる。



☎03-6314-7605

住所 東京都渋谷区上原1-35-6

営業 11:00-14:00 (L.O.ラーメン)

18:00-23:00 (L.O.焼き鳥)

休日 日曜

メニュー 鶏潮ラーメン750円
鶏醤油ラーメン750円(鶏潮・鶏醤油ラーメン)
たまごかけごはんセット1000円
荒炊きつけめん800円(数量限定)

店主達の情報交換

店主部会議室



今月のお題

「今、売ります! 探してます」

売ります

- ①「餃子焼き器(都市ガス用)」
- ②「ラーメン店用の屋台(軽自動車)」
- ③「マルゼン スープレンジ(新品同様)」
- ④「マルゼン ゆで麺機プロパン用」

● 以上の商品を買いたい!もしくは、お店にあるよ!という方は、該当番号と店名・連絡先を明記の上、ラーメンバンク店主部会議室係りまでご連絡下さい
⇒ ten@ramendatabank.co.jp

探してます

- ①「大和製作所の切り刃22番又は20番」
- ②「大成機械の切り刃24番」
- ③「豊製作所の打ち粉機」
- ④「製麺機」
- ⑤「店舗用クーラー」

● また、お店で、欲しいもの・譲りたいものや他店舗に流したい情報があれば何でも結構です。スペースの許す限り、掲載致します。
投稿宛先⇒ ten@ramendatabank.co.jp

● 基本的にプライバシー保護のため、店舗名・連絡先は掲載しません。弊社で希望店舗同士をマッチング致します。

売上UPのコツは回転率! 券売機の前で悩むのは20秒まで!

白倉「券売機において一番左上の商品がオススメというのはもちろんです。ですが…それ以外の麺メニューや、さらにトッピングやサイドメニューをアレコレも下段でオススメして、一人当たりの客単価をあげようとするお店さんが増えてきています。しかし、実はこれは落とし穴です」

記者「どういことでしょうか」

白倉「たとえば、お昼時は限られたランチタイムで食べる方が殆ど。ピークタイムはその方々の客単価を上げることよりも、メニューを絞って回転率を上げるべきなのです。その指標が「券売機の前に立たせるのは20秒」なのです」

記者「確かに1人1人迷えば、その分提供が遅れ、総杯数が下がりますね。ですが、メニューが多いと次来る時には楽しみがありますか?」

白倉「みなさん盲点なのが、お客様ひとりひとりの来店頻度を計算に入れていないんですね。たとえば1ヶ月に1回来る人と1週間に1回来る人の数を弊社のデータで調べてみると、大体は1ヶ月に1回来るかどうかの人のほうが多いんです。漠然と何が幾ら売れたかという計算はしても、どの人が今月何回来たかまではチェックしていないのです。ですので、メニューが沢山あるから来る、ということではないのです」

記者「なるほど、メニューを絞る、というのはそこまでリスクは高くないのですか。「幅広いメニューを取り揃えて、多くの客層を取り込みたい」という考え自体が落とし穴なんですか?」

白倉「幅広い層というならば、たとえば昼は昼のメニュー、夜は夜のメニューでオススメを変えたり、時間や曜日によってメニュー構成を変えるのも手だと思います」

記者「確かにここ数年、時間限定や曜日限定で別のブランドを出す店が増えてますね」

白倉「これであれば1ヶ月に1回の方が、別の店として2回来る要因になります。1回の来店で何種類もオススメするより、

別の店として数回来店してもらほうが良いのです」

記者「しかし、それこそ券売機のボタンの入れ替えが手間ですね」

白倉「弊社の券売機(BTW)の場合はタッチパネル式なので、データをファイルで持っています。ですから簡単に曜日別でメニューを変更することが出来るのと、1日のうちであれば時間でメニュー画面を変えることもできます。ラーメンの写真も使えて、感覚的にわかりやすくお客様にオススメを伝えられます」

記者「画面でラーメンの写真が出ると、ボリュームや具材も見れて、より食べたいものがわかりますね。どうしてもコストパフォーマンスを計算してしまう人が多いですからね」

白倉「しかも弊社の券売機は、現在の回転率や売上もインターネットで管理出来るので別の場所にいってもその店の状況がわかります」

記者「[席数÷来店客数]で回転率を出して、お客様の来店状況がチェック出来ればその時間・時間でどういうメニュー構成にすればお客様に好評が調べられますね」

白倉「どうしても券売機という「人件費を削減するためのもの」、「お金管理の手間削減」というイメージがありますが、券売機ひとつでもお客様の行動を分析した売上UPの施策を練れますよ」

記者「そのひとつが「券売機の前では20秒」なんですか」

白倉「重要なのは来ているお客様の行動分析です。券売機を通じた顧客層の分析の仕方などのアドバイスも出来ますので、お気軽に問い合わせいただければと思います」

記者「重要なのは来ているお客様の行動分析です。券売機を通じた顧客層の分析の仕方などのアドバイスも出来ますので、お気軽に問い合わせいただければと思います」

株式会社BOSTEC

長野に本社を持つ券売機メーカー。大手カレーチェーンやフードコートなどでも利用されている。BOSTECでは今後、券売機を通じた来店客の会員化や携帯でのポイントシステムなどを考えているそう。

本社:長野県長野市大字大島島3397-16
TEL:026-221-2228(代表) 東京支社 03-3861-2050 担当:白倉
詳しい資料お問合せは同封されている資料請求シートをご活用下さい。



インタビュー 券売機メーカー
「株式会社BOSTEC」白倉氏



資料請求番号:1204-07

ラーメンバンク 店主部 って?

ラーメンバンクでは店主様から情報をいただき集客のお手伝いをするのもちろん、2011年に「店主部」という店主様とのコミュニティを発足し、そちらを通じて様々な活動を行ってきました。たとえば、写真週刊誌「FLASH」の美人ラーメン店員特集や「Yahoo!らーめん特集」内の美人ラーメン店員特集の募集、立川の「ラーメンスクエア」で開催するラーメンバトルの出場者募集、日本最大級のイベント「東京ラーメンショー」のラーメンバトル「ハトプリ」の出場者募集など、イベントやコラボ企画は優先的にご案内。ただいま募集しているのは毎週木曜日にUSTREAMで全世界に配信している「麺トーク」(http://www.ustream.tv/channel/noodles-talk)の出演者募集を行っております。「麺トーク」は店主の開業秘話やこだわりなどが聞ける情報番組。この番組に出演出来る方は基本的にラーメンバンクの店主部登録店舗のみとなります。出演も登録も無料ですので、詳しくは下記の登録方法をご覧ください。




ラーメンバンク 店主部会員募集中!

店主の力になりたい! ラーメン業界をもっと盛り上げたい!
 このような状況だからこそ横の情報をもっとつなげて、結束力を固めたい!
 そこで、ラーメンデータバンクは、「店主部」を発足させ、
 ラーメン店主に、無料で各種情報提供を行うサービスをはじめました。
 登録はお手持ちの携帯電話から簡単に行えます!

登録無料

登録方法

お手持ちの携帯電話から左のQRコードを読み込むか以下のメールアドレスを入力しメールをお送り下さい。

ten@ramendatabank.co.jp

※メール本文に必ず「店名」「お名前」を入力してください。※iPhone、アンドロイド携帯からも登録可能です。
 ※ramendatabank.co.jpからメールが届くようにドメイン指定を解除してください。

企業PRコラボ 企業様×ラーメン店様とのPRコラボ。お店の集客にもつながります。	個別相談 スタッフの求人や店のHP・モバイルその他販促に関わる事全てご相談に応じます。	来客数UP! 登録するだけで無料で貴店の宣伝をラーメンバンク上で行います!	コストダウン 食材共同購入を企画中! ゴミ処理費を1/2にカット等、経営にお得な情報を共有!	情報提供 今のラーメンの流行から現在のラーメン界の情報などお得な情報をご提供致します。	店主交流 店主同士の交流を深める為のイベントも企画します!(イベントには、弊社・大島裕史も参加予定)
--	---	---	--	---	--

ラーメンバンクだから出来る! 質の高い・濃い情報が、ご登録の携帯メールアドレスに届きます! (毎週金曜日予定)

「このフリーペーパーに掲載されている企業の詳しい資料やサンプルが欲しい!」というものがありましたら、同封の「サンプル・資料希望シート」にチェックのうえ、ラーメンバンクまでFAXをお送り下さい。後日、貴店に郵送で送らせていただきます。

資料請求のワークフロー

★ご興味をもった広告の資料を請求できます

★資料がお手元に届きます。

ラーメンバンク ← 貴店 → 広告主

FAX番号 03-3779-5811 ラーメンデータバンク資料請求係