

業界初！ ラーメン店主様専用無料ビジネス情報誌

ラーメンバンク

No.10

2014.7 年4回発行

FREE

『今すぐ客単価を上げる！メニュー・券売機の作り方入門』

～船井総研 経営コンサルタント 蔡内修平～

『飲食業長年の経験者に学ぶ』『オリンピック人材ニーズによる人手不足対策』

～ラーメン評論家 大崎裕史～

居抜き店舗の出店ラッシュ！

～注目のエリア「高田馬場・早稲田」～

店主インタビュー

「極ジョー」「らーめん三獣使」「武藏野アブラ学会」

「博多ラーメン長浜や」「北海道ラーメンひむろ」

PED…増税…厳しいラーメン業界のためにできること

ラーメンバンク特別企画

「ラーメンスープ大特集」

(サンプル取り寄せも出来ちゃうシート付き!)

あなたが創ったラーメンがカップ麺化!
優勝賞金100万円

準優勝50万円、ガツ盛り部門50万円

挑戦者募集!

全国3万件以上の
ラーメン店の検索は
こちらから!!



ラーメンバンク

検索

<http://www.ramenbank.com/>



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。



YAHOO!
JAPAN

第6回 最強の次世代ラーメン決定戦!

ガツ盛り部門
第1回 優勝



がつたり
豚骨醤油
-千里眼(東京)-

第6回の
優勝者は?



次世代部門
優勝 賞金 **100**万円

参加申込み(携帯電話からもお申込み出来ます!)
<https://eq.kds.jp/1week/4815/>

次世代部門
準優勝 賞金 **50**万円

ガツ盛り部門
優勝 賞金 **50**万円

既存でも新メニューでもOK!

募集要項

[参加規程]

- 国内で通常営業している店舗に限ります。
- 次世代部門、ガツ盛り部門合わせて店舗につき2メニューまで応募できます。1メニューでの応募でも問題ありません。
- お店で発売していない、新しく開発したメニューのみ参加できます(既存メニューでは参加できません)。ただし、ガツ盛り部門は、既存メニュー、新メニューを問いません。
- 次世代部門…新メニューのみ、ガツ盛り部門…新メニュー、既存メニューどちらでも可
- 次世代部門については、ラーメンの名前を「次世代●●●」(●●●の部分は自由)としてください。
- 最終的にはカップ麺での発売が前提のため、つけめん、汁なしなどは対象外とさせていただきます。また原料などの都合上、牛骨・牛エキス、シジミはマグロ・鮭魚…等を用いたメニューも対象外となります。
- 本企画への参加は東洋水産株式会社以外のメーカーとの契約がない店舗に限ります。東洋水産株式会社以外のメーカーとの契約がすでにあり、本企画への参加が契約内容に抵触する店舗の参加はご遠慮ください。万が一、訴訟などが起きた場合、東洋水産株式会社、ヤフー株式会社および株式会社講談社は一切の責任を負いません。
- 次世代部門の優勝、準優勝、ガツ盛り部門の優勝を受賞したお店におかれましては、受賞した次世代ラーメンを店舗でメニューとして提供する以外に、商品化・販売する行為は差し控えてください。
- 過去に優勝した店舗は「殿堂入り」となりますため、ご応募いただけません(過去準優勝以下の店舗はご応募いただけます)
- 過去に優勝した店舗は「殿堂入り」となりますため、ご応募いただけません(過去準優勝以下の店舗はご応募いただけます)

[重要]携帯電話のメールアドレスを登録される方へ

携帯電話の迷惑メールフィルターなどで、「PCからのメールを受信しない」「インターネットメールを受信しない」などの設定をされている場合は、メールを受け取れない場合があります。必ず jisedai_entry@yahoo.co.jp からのメールを受信できるように設定をお願いします。設定方法は、携帯電話のマニュアル、各携帯電話会社のホームページをご確認いただくか、各携帯電話会社にお問い合わせください。

※その他募集要項を必ずご確認ください <http://ramen.yahoo.co.jp/entry>

全国の百万人を超えるラーメンファンの投票で決まる
最強の次世代ラーメン決定戦!
毎年、日本のラーメン史に名を残す斬新な受賞作が
カップ麺化され全国のファンが舌鼓をうつている。

第6回の応募は「次世代部門」「ガツ盛り部門」
ともに**7月22日(火)**まで。

次世代部門 優勝賞金100万円、準優勝50万円、
ガツ盛り部門 優勝賞金50万円だ!

ご店主自慢の次世代の一杯を、
ぜひエントリーして欲しい。

次世代部門
第4回 優勝



和風鶏塩麺

-麺処まるは健松丸(北海道)-

次世代部門
第5回 優勝



濃厚煮干白湯

-麺ど心 7(大阪)-

あなたが創ったラーメンが
カップ麺化!

STEP1
6/20~7/22
参加期間

STEP2
7/23~7/30
書類審査期間

STEP3
8/15~9/7
ユーザー投票期間

STEP4
9/8
優勝発表

既存でも
新メニューでも
OK!

1月下旬予定
東洋水産からカップ麺発売

次世代部門
発売!

3月中旬予定
東洋水産からカップ麺発売

ガツ盛り部門
発売!



注目店の店主に聞く!

店主インタビュー

今回の店主 「新和歌山らーめん 極ジョー」店主 木下 貴道



新和歌山らーめん
極ジョー
● 東京都立川市柴崎町3-6-29
アレア2.3F
● 042-521-5068
● 11:00-24:00 無休



『浄水器の水』なんて… という人にこそ気付いてほしい「水」の重要性!

奈良県出身。証券会社を経て、料理の専門学校や飲食店のアルバイトを経て料理の道へ。ひたすら「うま味」を勉強した店主が、2008年に「立川ラーメンスクエア」の第4回ラーメントライアウトにおいて、化学調味料を一切使わず、動物性の骨類も使用しない「和らーめん」を持って出場。登場が4人中4番目の実食審査にも関わらず、審査員も舌を巻くほど完成度の高いものと評価され、見事優勝。そこから5年以上過ぎ、再び2014年4月より立川ラーメンスクエアにて「新和歌山らーめん極ジョー」という新ブランドで凱旋した木下店主。木下店主が当時から「うま味」の研究と一緒にかかせない相棒としてあげている「水」について、今回インタビューしてみた。

「うま味」抽出に欠かせない「水」

そもそもスープ作りというものは「職人の勘」とではなく、しっかり化学的に味を分析していくものです。そのなかで「水」というものはなくてはならないと思うんですね。美味しさをキープさせようとしても、スープは時が経てば酸化したり劣化したりします。冷凍保存する人もいますけれど、どうしても風味が飛んでしまう。それは水が原因だとも言われています。

また、僕は奈良県時代も浄水器を使っていたんですが、関西から関東に出てきた時、「関西の水」と「関東の水」だと、全く同じ原材料・製法でやっても「スープの出」が違うと気付きました。「うま味」が出にくいくんです。同じ「水」でも「濃度」「うま味」「えぐみ」が全く違う。イノシン酸、グルタミン酸などのアミノ酸を抽出するためには、実は「水」が重要なんです。

たかが「水」、されど「水」

「ラーメン産業展」で業界大手のエイ・シー・エムさんの浄水器『π(パイ)ウォーター』と出会ったんです。色々他にも同業他社さんがいたのですが、試飲させていただいた中で一番「水自体」が美味しいのがエイ・シー・エムさんのだったんです。そこで、デモ機をお借りして店で試してみたら、なんと、奈良県時代の浄水器の水よりも更に美味しい、まろやかで深いダシが出来てしまったんです。

詳しい原理はわかりませんが、エイ・シー・エムの担当さんが言うにはπウォーターは通常の水に比べ

て水の粒子が細かく、分子が半分以下のサイズなので、スープの味への浸透や茹でる時に影響がしやすいのだそうです。実際、今の豚骨ベースのスープでも、ガラなどを煮込む時に灰汁がよく出て、同時に臭みは出にくいという作用があります。下処理が大変な豚骨系を極めたいとい

う人にはもってこいですよね。ちなみに、この水で茹でた卵は失敗にくくなるんですよ。通常の水だと30個前後ほど割れたり剥きの途中にロスするんですが、この水だとノーミス、せいぜい10個程度で済みます。これも不思議ですけど、本當です。

水なんてどれも一緒でしょ、 という人こそ試してみて欲しい

毎日1日150リットルから200リットル使用して約5年になりますが、あの時試して、買って良かったと心から思いますよ。お客様にお出しする飲み水もπウォーターですけど、美味しいと評判。アレルギー性鼻炎のお子さんとか、アトピーとか、この時代は水の中の有害物質を気にするお客様って結構いると思うんです。その点、πウォーターなら身体の中を巡る水に近い成分になっているそうなので、安心して提供出来ます。おそらく「浄水器にお金出してま

で水を替える必要なんてないでしょ…」って思うラーメン店主が殆どだと思います。そんな方にこそ、まずは試してもらいたいですね。色々な用途に使え、長い目で見ると割安ですし、先ほどの繰り返しになりますが、同じ材料・製法でも「水」を変えるだけでこんなに味が違うんだ!って毎日味見しているラーメン店主ならすぐ気付くと思います。自家製麺の麺でも、タレでも味に関する全てのものの「水」を変えるだけで、他店との差別化は出来ます。こういうのは試してみないと本当にわかりません。

今後の展開は?

店舗をもっと増やしていきたいですね。人があまりやっていないことに挑戦する、っていうのがそもそも好きなので、「水」と一緒に「うま味」をもっと研究して、無化調+風味の研究など、色々試していきたいと思います。

木下店主もお使いの

ライフクリーンMW-600

水を変えるだけでスープがどう変わるか是非お試しください。



浄水器MW-600デモ機 無料貸し出し実施中!

※お試し後の無理な販売の強要は薦めませんのでご安心ください。
エイ・シー・エムは全てのラーメン店様のスープの味の更なる向上を応援しております。まずはデモ機でその実力をお試しください。

希望の方は同封の資料請求シートもしくは、お電話にて。

株式会社エイ・シー・エム <http://www.acm-pi.com/>
住所: 〒130-0026 東京都墨田区両国4-8-10 MYSビル3F
電話: 0120-369-203 / 03-3634-7373 (受付9:00~18:00)





注目店の店主に聞く!

店主インタビュー

今回のお店 「らーめん三獣使」店主 高橋幸博



らーめん三獣使

- 東京都練馬区下石神井4-12-10
- 03-6915-9130
- 11:30-14:00, 18:00-翌1:00、
土祝11:30-15:00, 18:00-23:00
- 日曜日、第1月曜 定休

「“いわゆる「業務用スープ”のイメージとは違うと思う商品」

元々はカフェ志望でドルチェ作りを目指していたが、あることをきっかけに次第にラーメンの世界にのめりこんでいった。ほぼ独学で始めたお店も震災や逆境に立たされながらも、ハングリー精神で多くの根強いファンを作り、「毎日違う動物系スープ」でもお客様が途切れる事がない繁盛店になった「らーめん三獣使」。今回そんな高橋店主にスープ作りの想いを聞くとともに、今回は富士食品工業の「白湯スープベース」を試してもらった。

スープ作りは貪欲に

僕はお菓子作りの経験はありますが、ラーメン店の修行経験がなくて、最初は本を片手に自宅でずっと作ってました。独学だけ立川のラーメントライアウトの第2回に応募して決勝まで進みました。負けてしましましたが、その時の経験を元にその後、三膺にお店を出すことが出来ました。最初は直球でシンプルなラーメンを作っていました。

でもそのうち、どんどん「人と違うのをやりたい!」と思ってきてました。元々やってみなないと気が済まない性格でして、「美味しさにこだわってます」というだけじゃお客様が来ないから、とにかくうま味の凝縮に挑戦していました。煮込んだ後のダシもミキサーにかけて濾したり…「これはうまいとはいはずがない」という思いで、色々試しました。お菓子作りの経験で味の基本は知っているから、ダシ感やうま味を理解して貪欲に味創りをしていました。

僕自身はそんなに無化調にこだわっていませんが、いまの「うま味」は完全に悪とは言えないと思うんですよ。結構レベルアップして、使ってみて、意外に合うんじゃないかと気づくことだってあると思うんですよね。むしろ、本来素材がもつ「うま味」の底上げも出来ると思うんです。たまに、無化調のお店だけ、うま味もないとかパンチがないというお店がありますけど、それでは意味がない。だったら入れればいいのにと思うこともあります。ただ、無理に入れすぎてしまっても元も子もないし。要は使い方ですね。



うちのスープの濃度と遜色がそこまでなかった

今回の富士食品工業の「白湯スープベース」は、本来希釈して使うらしいんですけど、敢えて濃縮をそのまま使ってみました。ブリックス30くらいかな。このまま本番で使ったら割高だと思うけど、うちのスープの濃度に近いのはこれくらいで、食べた感じでは遜色がそこまでなかったですね。みんなの持っている「業務用スープ」のイメージとは違うと思います。これなら、変に濃厚白湯系を得意じゃない人が手作りでサララのスープになってしまふなら、試しに使ってみるのは良いと思うですよ。もちろん、これをそのまま100%使うではなくて、この白湯スープと自分が炊いた煮干しスープを混ぜるとか、そういう使い方できっといいものになると思うんです。3倍や5倍と希釈率を変えれば、お客様の味の好みにも対応できますしね。

増税、PED…原材料高騰の時、ラーメン店は「何を」すべきか～

うちは動物の「臍」にこだわっていて、馴染みのお肉屋さんに国内外の肉で色々指定してるんですけど、良心的な業者さんで、値上げしないでくれています。けど、おそらく他の店舗さんは値上げが厳しいと思います。

ラーメン店にとって一番大事なのは「味」はもちろんですが、まず「店を潰さない事」これだと思います。何を使うか、使わないか、ではなくて、むしろ出るもの1つ1つに責任を持って、お客様が求めたものを超えることが商売の基本だと思います。お客様に嘘はついちゃいけない。でも、先ほどの「白湯スープベース」もそうですが、何を使ったとしても、最終的に形にしてお客様を満足させるのは店主の腕次第。「また食べたい」「また来たい」と、購買動機をつけさせることが今の時代は大事だと思います。

次につなげる味創り・ファンづくり

月イチ限定の羊も含めれば、豚、牛、鶏、魚介と



色々な動物系スープがありますが、もっと色々な人に食べてもらいたいですね。あと、他の動物のスープにももっと挑戦したいです。うちでは1年間でお店のスタンプカードを全部溜めた人が1,000人近くいるんですが、もっともっとファンを増やして、常にお客さんとも楽しみながら、上を向いてスープ作りをしていきたいですね。



今回「三獣使」さんに試していただいた「白湯スープベース」を当フリーペーパー読者限定でプレゼント。ご希望の方は直接お電話か、同封の資料請求シートをご利用ください。

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



自称「日本一ラーメンを食べた男」の

今月のお題 その1

ラーメンコラム

★大崎 裕史★

オリンピック人材ニーズによる人手不足対策

2020年東京オリンピック誘致がラーメン業界に与えるインパクトを考えてみる。オリンピックは大きな経済効果が期待され、多くの産業が2020年へ向けて動き始めている。では、景気が良くなるのか?良くなることは間違いない。しかし、産業別に考えるべきだ。飲食を含むサービス業は間違いなく需要が増える。しかしその一方では求人難が今まで以上に厳しくなる。

まず、労働人口は年を追うごとに減っている。2010年と2020年の就業者数を比較すると約350万人減ることになる。一方、飲食を含むサービス業の需要はオリンピック二大材ニーズの一つ。(もう一つは建設業)サービス業の特徴は「不規則な就業」「非正規雇用中心」「熟練問わず」。そしてこれらの3項目により、「人材定着」を阻害している。それはつまり、人手不足→多忙→教育不足→辞める、という人材不足の悪循環に陥ることになる。今からその対策を考えておかないと需要に人材が追いつかなくなっていく。すでにファーストフードにおいて「人材不足によるチェーン店の一部店舗閉鎖」という問題も起きている。

では、どうすればいいのか?その対策として考えられるのが「採用基準の緩和」「採用条件の引き上げ」「採用方法見直し」だ。ただし、それぞれリスクが伴う。基準緩和はスタッフの質の低下に繋がりかねない。条件

アップや新採用方法はコスト増になってしまう。慢性人材不足で募集コストもアップすることだろう。

別の視点からも考えてみよう。1. アルバイトの社員化: 安易に離職させないためにパート・アルバイトを社員にする。それで雇用の安定化をはかる。2. 勤務時間・業務の細分化: 若手採用が難しい現状で主婦や高齢者の活用をはかる。そのために勤務時間や業務を細分化して多様な人材採用をしていく。3. 業務効率化と省力化: 人手不足対策をすることでコストが上がる見ている。そこで業務効率化と省力化でコストダウンをはかる。職人型店主は不本意かもしれないが、最近水準が上がっているスープの外注化を検討。もしくは一部スープの外部依存。それとスープストック等が考えられる。

おいしいラーメンを作ることは当たり前。その上で人材採用について手打っておかないと大変なことになる。今から手を打つべきである。



ラーメンニュース 2014

▶家庭用自動製麺機「ヌードルメーカー」発売…電気シェーバーからオーディオ機器、近年話題の油を使わない揚げ物調理器ノンフライヤーまで様々な電気製品を手がけるオランダの総合電気機器メーカー、フィリップス社。そのフィリップス社が新たに家庭用自動製麺機「ヌードルメーカー」を6月下旬に発売した。これ一台でうどん、そば、パスタ、そして中華麺などが10分ほどでできるそうだ。既存のパスタマシンなどと大きく異なるのは、材料さえ入れてしまえば、家庭用でありながら720kgものパワーで自動で小麦粉をこねてくれて、そのまま押し出し式で麺を作ってくれるところだろうか?(実際には途中で水を入れたり、麺を切るなどの手作業が必要なようだ)。キャップの交換により角麺、丸麺、平麺、など様々な形状・太さの麺を作ることが可能。さすがに業務用としての使用は生産できる量的にもワオリティ的にも難しいかもしれないが、麺にカレー粉や野菜ジュースなど混ぜ物することも可能なようで、研究用や限定メニューなどで活躍しそうだ。

▶新横浜ラーメン博物館新店はドイツ発の「逆輸入」ラーメン…世界各国でラーメンブームが注目を集めている昨今、新横浜ラーメン博物館では、昨年より海外から逆輸入というかたちでアメリカ発の「IKEMEN HOLLYWOOD」が開店しユニークなラーメンを提供した。今回はその

「IKEMEN HOLLYWOOD」と入れ替わる形で「無垢ツヴァイテ」が6月26日にオープン。こちらのお店は日本の食材を扱う商社の営業マンとしてドイツで勤めていた山本氏がドイツのフランクフルトにオープンした「MUKU 無垢」の2号店(ドイツ語でツヴァイテ)で1年半の期間限定店としてオープン。ドイツの食材を用いているのが特徴で「無垢ラーメン」は調理技法は異なるものの横浜家系ラーメンに近い味わいだという。新たに登場する「無垢ツヴァイテラーメン」はドイツ郷土料理「ザワークラウト」にワインなどを用いた独自文化が融合したラーメンとなっている。

▶「台湾まぜそば」が東京に続々登場!…名古屋発祥の「台湾まぜそば」。由来を見てみると、元々は愛知のご当地「台湾ラーメン」を作ろうとして失敗したミンチをゆで麺に絡めたことからはじまっているのだという。2008年に生まれたこのメニューが徐々に東京にも進出してきている。「やまら」(人形町)「わいづ」(神田)などが通常のラーメンに加えてメニュー化し、「やまの」(練馬)「にこる」(大岡山)「しるし」(西早稲田)など台湾まぜそばをメインとした新店もオープン。西新宿の「あびすけ」も台湾まぜそばを主体にリニューアルした。そして7月にはいよいよ、台湾まぜそばを生み出した元祖「麺屋はなび」が新宿区に店舗を出店していくという情報もある。ますます「台湾まぜそば」ブームに拍車がかかる気配がするので注目だ。

製麺機

株式会社 品川麺機

あじ
そろそろ 自分の麺で勝負!!

麺機ひとすじ50余年。国内外問わず注目の品川麺機の製麺機。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粉の配合までこれ1作業のムダなし。
- ③キャスター付きで、移動もラクラク。
- ④熟練した技術も職人的な勘も要りません。

必要な時に必要な量だけを。

大好評、累計半分の販売実績あります!

5号無注油式麺機(10Kgミキサー・自動調量切断機)
5MK-SSB10型(800W×650D×1300H)

本当に自分だけの麺をお客様に提供してみるのも
「こだわり」のひとつ。

〒142-0053 東京都品川区中延4-10-19 HP <http://www.sinagawa.co.jp>

TEL 03-3781-4249 担当 草柳・大久保



マイティー50(5MK-PSSB型)無注油式
寸法 1350W×700D×1300H
1100W×700D×1300H
(リース・ローン、有)

資料請求番号 1407-03

「食づくり」「味づくり」「店づくり」を支援する

大成食品株式会社

清湯革命～ブレのない清湯スープが出来る夢のマシン

温度調節の難しい清湯スープが10~15時間で完成するスープマシンをご紹介。親方がいるとしても、材料を投入して夜帰る時にポチッとセットするだけでOK。設定時間終了後は自動的にスイッチオフになるので、火元の心配もなく安心安全・省エネ・省コスト。オペレーションのフレもなく、スープの取れ高も高いと評判。電気調理のため光熱費のコストも従来のガス炊きに比べて約1/6と優れもの。まさに清湯界の革命とも言うべき夢のマシン。

TEL 0165-0026 東京都中野区新井2-20-9 HP <http://www.tokyo-ramen.co.jp>

TEL 03-3386-5636 担当 深澤



資料請求番号 1407-04

今ラーメン界のためにできること

ラーメンスープ特集

4月の消費税増税とあわせて、豚肉の価格が上昇し続けている。

原因のひとつとして上げられるPED(豚流行性下痢)は平成26年6月現在、1道37県766農場において発生が確認され、約100万頭が発症し、30万頭が死亡している。米国では4月に供給される豚肉の価格が今年に入りから45%以上の急騰を見せた。実際、店主部会員に「肉の価格」についてのアンケートを取ってみると、76%が「5%~25%ほど値上がりした」と回答し、17%の店舗に至っては「26%~50%ほど値上がりした」と回答している。何か対策はないかと考えた結果、本誌では「業務用ラーメンスープ特集」を行うことにした。

皆さんは「業務用スープ」に対してどう思っているだろうか?

先ほどのアンケートの続きで、「業務用スープの味」について聞いてみたところ「美味しいと思う」と答えた人は5%とわずかだが、一方、「美味しいと思う」と回答した人も23%と、同じく少なかった。実は回答者の70%を超える人が「工夫次第で美味しいくなると思う」と回答している。では「業務用スープを使うこと」に関してどう思うか?と、聞いてみたところ、回答者の64%近くが「使用してもいいと思う」もしくは「限定的に使うのはやむを得ないと思う」と答えた。「使うべきではない」と回答した人は17%にとどまり、「使用」に比べ大きく下回る。中には、「隠し味として使用するのなら」や「専門店でないなら使っても良いと思う」という意見もあった。おそらく、ほとんどの人が「業務用」を使うことに関して抵抗があり、戸惑ってはいるが、使用に関して何かしらの期待はしているように感じる。問題は「業務用スープ」がどのようなレベルか?、その実態を知らないということなのだ。一見「業務用スープ」と聞くと、強い調味料やインスタントのイメージが強いが、実は業務用スープ自体の作り方は通常のお店でのスープの炊き方と基本は変わらない。通常50リットルの寸胴が1トンの寸胴になるようなものであり、むしろ1店舗では到達できない濃厚さも、メーカーならば一度に大量のガラを炊くことで作ることができる。少なくとも、多くの人が想像している以上に、現

在の「業務用スープ」はかなり水準が上がってきている。また、これらのスープは100%完成しているわけでもない。回答者の中にもあったように、隠し味やスープの補強に近いものもある。(商品によっては100%完成しているものもある)。たとえば、豚ガラ由来の濃厚さを出すために濃縮白湯スープを活用したり、自身の店で炊いた豚骨スープと業務用の鶏スープを合わせ、ダブルスープにしたメニューを提供している店舗もある。

では食べる側はどう思うか?

もちろん食べる側は「美味しさ」を求めており、それとともに「目の前に出された食べ物が安心安全で価格として見合う味か」というコストパフォーマンスを重視する。「安心・安全」に関しては、今回紹介しているスープメーカー社(6ページ~8ページ参照)は業界トップクラスの信頼のメーカーばかりだと自信を持って言える。「コストパフォーマンス」に関しては、食べる側にそれを感じてもらうためには、やはりラーメンの価格を抑えるが必要だ。本当に上昇し続ける原価・税金をラーメンの価格に転嫁したいところだが、それをしてしまうと、お客様損失という不安もある。そこで「業務用スープ」を使用するなどし、少しでも原価を抑えるべきだと思われる。材料費だけではなく、スープを炊く時の光熱費、人件費、時間的拘束が抑えられる。ダブルスープを炊くのが難しい店舗の場合は、スペースの問題解決にもなる。なにも100%、スープを変更するべきということではない。いかに、各メーカーの作ったスープを使しながら、「自分の店の個性」を加えて、「美味しいもの」として、お客様に提供するかが大事だということだ。

「店主の腕と工夫」次第で、この厳しい状況は切り抜けられる。

むしろ、ラーメン店をどのようにしてパックアップするか、スープメーカーもラーメン産業界も一緒に考えてもらっている。そのため生み出された商品が今回の7品だ。「業務用スープ」に抵抗がある人、悩んでいる店舗にこそ、紹介しているメーカーのサンプルを是非取り寄せて、試してみてほしい。きっと「明日のために」今出来ることが見えてくるはずだ。

1 MCフードスペシャリティーズ株式会社 「まつたり白湯」「ドロっと白湯」「牛と白湯」



使い方例

●「まつたり白湯」「ドロっと白湯」…ラーメンの場合は5倍~10倍希釈、つけ麺スープの場合は3倍~5倍希釈 ●「牛と白湯」…ラーメンの場合は10倍~15倍希釈



まつたりした豚、ドロっとした豚、ほのかな甘味の牛…あなたのお好みは?

「まつたり白湯」と「ドロっと白湯」は豚骨ベースで、豚骨を主体に豚皮を加えて炊きだしたゼラチン由来の強い「まつたり感」のあるスープと、肉粒や骨粉が感じられるくらい濃厚の「ドロっと」したのど越しが味わえるスープの2種類。濃度があるのに、豚の臭みが少なく、スープベースにも最適。追炊き用途として品質の安定化などにお使いいただけます。また、じっくりと丁寧に牛骨と牛肉、野菜のうま味を煮出した「牛(ぎゅう)と白湯」は加圧抽出行程において二度炊きしたこと、牛本来のうまみが詰まったスープ。クセの少ない上品な味わいで、やわらかな口当たりとほのかな甘みが特徴。限定で牛骨スープを提供したい店舗におススメ!

MCフードスペシャリティーズ株式会社 ※2014年1月、キリン協和フーズ株式会社から社名変更いたしました。

住 〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-2-2東宝日比谷ビル16階 TEL 03-5501-7316

HP <http://www.mc-foodspecialties.com/>

①まつたり白湯:資料請求番号 1407-05 ②ドロっと白湯:資料請求番号 1407-06 ③牛と白湯:資料請求番号 1407-07

2 和弘食品株式会社 「本格仕込みガラスープ湯」「粉粉豚骨スープ」



無塩無化調! 素材そのままの風味が感じられる逸品

清湯系の本格仕込みガラスープ湯(2kg×6入)は、豚骨を丁寧に炊き出した常温タイプのガラスープ。透明感を大切にしたいラーメンスープ向けです。

白湯系の粉粉(なごな)豚骨スープ(2kg×8入)は、煮崩れた骨の残渣が粉のように見えることからこの名前がつきました。

じっくり炊き出した国産の豚骨と鶏骨をそのまま冷凍しており、風味は抜群。こってり系メニューにおすすめです。

和弘食品株式会社

住 〒047-0261 北海道小樽市鏡面3丁目504番地1 TEL 0120-62-0176

HP <http://www.ramen-soup-lare.com>

営業企画課 大杉めぐみ

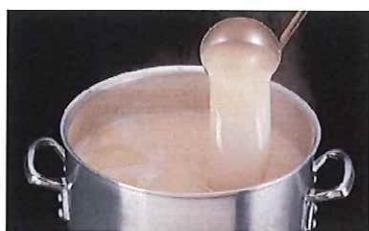


使い方例 ガラスープは好みで2~5倍に希釈してお使いください。

①本格仕込みガラスープ湯:資料請求番号 1407-08 ②粉粉豚骨スープ:資料請求番号 1407-09

3

エバラ食品工業株式会社
「寸胴革命 チキンがらスープ 鶏白湯(チーパイタン)」



使い方例

「寸胴革命チキンがらスープ鶏白湯」をお湯で5倍~10倍に薄めてご使用ください。

寸胴革命は、スープ作りに革命をもたらします!!

エバラ食品工業が展開する、がらスープシリーズ「寸胴革命」。「寸胴革命 チキンがらスープ 鶏白湯(チーパイタン)」は鶏骨のスープをベースに、鶏油の風味とゼラチンのコクを加え、濃厚な旨味と風味のある味わいが評判。お湯で希釈するだけで、じっくりと炊きだした旨味と風味のある白湯スープを手軽に作ることができる鶏白湯スープ。希釈次第では、濃厚つけ麺から鶏白湯鍋までお好みの味わいに。加えて常温保存+スタンディングパウチなので厨房内でも省スペース。

エバラ食品工業株式会社

〒220-0012 神奈川県横浜市西区みなとみらい4-4-5横浜アイマークプレイス14階

TEL 0120-8929-70(お客様相談室) <http://www.ebarafoods.com/e-net/>

寸胴革命チキンがらスープ鶏白湯(チーパイタン):資料請求番号 1407-10

4

丸善食品工業株式会社
「特級厨师 ガラスープ豚白湯 1kg」「特級厨师 ガラスープ鶏白湯 1kg」



濃縮白湯スープ 使用のメリット

- ・抽出時間の短縮によるコストダウン(ガス・人件費等)
- ・スープの安定化(乳化のブレ等)

使い方例 10~20倍に希釈し、お好みにより野菜・コンブ・煮干し等を加えてください。

山形県庄内地方を中心に集められた
新鮮で安全な国産原料の豚や鶏のガラ!

豚骨・豚肉を煮出したクセのない豚白湯スープと、鶏骨・鶏肉を煮出したコク深い鶏白湯スープ。素材本来の美味しさにこだわり、余計な味付けは一切せず、こだわりの製法で煮出した無化調タイプの濃縮ガラスープです。ラーメンのスープの他、点心のコク付けなどにも使用できます。出羽三山の豊富な水に恵まれた米・酒どころである山形県鶴岡市に工場を構え、生原料から一貫製造をしており、安定供給が可能です。老舗ガラスープメーカーのノウハウを活かした様々なタイプのガラスープのPB化も対応可能です。

丸善食品工業株式会社

〒175-0094 東京都板橋区成増1丁目30番13号 サンリツ三井生命ビル5階 TEL 03-5998-0233

HP <http://www.maruzenfood.co.jp> マーケティング営業推進課 厚地 勇太

①特級厨师 ガラスープ豚白湯 1kg:資料請求番号 1407-11 ②特級厨师 ガラスープ鶏白湯 1kg:資料請求番号 1407-12

5

富士食品工業株式会社
「鶏白湯スープJ」「白湯スープベース」



使い方例

- ①鶏白湯スープJ…お好みの温度に希釈し、様々な料理のスープベースとしてお使い下さい。(自安5~30倍希釈:Brix5)。
②白湯スープベース…お好みの温度に希釈し、ご使用ください。濃厚タイプの豚骨スープであれば3倍希釈、一般的な豚骨スープということであれば3.5~4倍希釈でお試し下さい。Brix20以上。

濃厚白湯系を作るのが苦手な人は
ブリックス濃度を高めに使用で解決! 万能白湯スープ

「鶏白湯スープJ」は鶏骨をふんだんに使用し加圧抽出し、チキンオイルを配合したチキンエキス。冷凍品ですが、ゼラチン状になっておりますので、必要な分量だけ包丁でカットする事も可能です。また、「白湯スープベース」は豚骨(バラ、ゲンコツ、背骨)と豚の豚由来の旨味と鶏のもみじ、そして野菜を合わせて炊き出し濃縮した白湯スープです。常圧にて抽出している為、エキス臭(煮詰まったような臭い)が少なく、お店で炊き出すスープに近い低濃縮タイプのスープです。食品添加物、調味料類、食塩は使用しておりません。詳しくは5ページの「三獣使」さんの店主インタビューをご覧ください。

富士食品工業株式会社

〒222-8624 神奈川県横浜市港北区大豆戸町94番地 TEL 045-545-2584

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

①鶏白湯スープJ:資料請求番号 1407-13 ②白湯スープベース:資料請求番号 1407-14

6

平和食品工業株式会社
「とろ~り鶏そばスープ」「とろ~り鶏白湯スープ」



① 内容量:1Kg(850ml)

② 内容量:1Kg(850ml)

使い方例 お湯または、ガラスープと合わせて7倍に薄めてご使用ください。

鶏のうまみはあらゆる
中華料理のスープベースにも使えます

鶏がらをベースに「かつお」や「昆布」の旨味に野菜を加え、トロトロのコクと甘味に仕上げた「鶏そばスープ」と、鶏肉と鶏骨をじっくりと炊き上げた濃厚白湯スープに野菜を加え、コク豊かな旨味が斬新の「鶏白湯スープ」。どちらも程よいとろみがトロリと麺に絡み、鶏本来の美味さが口に残る。ラーメンスープ以外にも炒め物やあんかけなどにも使用可能。ふくよかな旨味、凝縮された味を是非お試しください。

平和食品工業株式会社

〒158-0082 東京都世田谷区等々力4-6-1 TEL 03-5752-5211

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

①とろ~り鶏そばスープ:資料請求番号 1407-15 ②とろ~り鶏白湯スープ:資料請求番号 1407-16

株式会社Mizkan
麺&鍋大陸 ゆず塩スープの素



使い方例

●温かいラーメンorつけが多い冷やし麺…本品1に対してお湯又は水9。 ●つけ少なめぶっかけタイプの冷やし麺…本品1に対して水5。



塩の屈指の人気店が試してみた。ミツカン「ゆず塩スープの素」

「麺&鍋大陸 ゆず塩スープの素」は地鶏ガラスープと昆布だしを使用し、柚子の香りをほんのりきかせた、さっぱりとした味わいの塩味ベースのスープの素。今回、塩の名店、高田馬場の麺屋宗の柳店主に試していただいた。「試食してみて思ったのは、わかりやすく、使いやすい。水だけでもお湯だけでも希釈出来るみたいですが、ここはシンプルに繊細な水出しの煮干しスープと合わせたりすると、もっと美味しいと思います。あとは、レタスやネギなどの青野菜とこれを絡めた冷やしまぜそばなんかこの夏良いんじゃないでしょうか。ダイレクトにゆずの香りが楽しめます。ここから独自の香味油を加えたり、さらにゆずを加えるなどすれば、簡単にお店オリジナル味は作れると思います。塩ラーメン系の限定麺が苦手な人や、冷やしメニューに困っている人、白湯スープ専門の店で、清湯系スープが焚けないお店にこそ、この商品は使い勝手がいいと思います。さらに丼ものやサラダなどのサイドメニューの調味料としても使えると思います。うちの塩ダレも別メニューに使ったりしていますので、原理は同じですね」(高田馬場「麺屋宗」柳店主)

株式会社 Mizkan 〒475-8585 愛知県半田市中村町2-6 ミツカングループお客様相談センター 0120-243636
<http://www.mizkan.co.jp/prouse/>

資料請求番号 1407-17

スープ製造・販売

DSP五協フード&ケミカル株式会社

本格スープ作りの「コスト」「労力」が削減できます!!

豚骨を100%使用した「ポーカソリブル400F」豚骨を加圧で炊きだした後に素材の良さだけ炊き出したスープを低温で高濃縮。本品5kgで、原料骨約40kg炊出し相当の「濃さ」を追加することが出来ます。また、鶏がらと併用することで約4時間で本格スープが完成します。豚骨以外の副材料を一切加えず、フレッシュさも兼ね備えた逸品。公的機関の監査システムによる履歴情報を管理しておりますので原料トレースも万全です。



資料請求番号 1407-18

〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町6-6 小倉ビル3階
<http://www.dsp-gokyo-fc.co.jp/>
03-5643-3619

白醤油の製造、および販売。OEM、PB製造

日東醸造株式会社

本場三河の琥珀色の醤油、使ってみませんか?

豊田市足助町にある廃校を利用し、愛知県産小麦、伝統海塩「海の精」、を使い、杉樽でじっくり醸造させた古式醸造です。料理に色を付けて素材の味を引き出します。濃厚で豊潤な香りを持っており、料理にコクも与えます。

多くの飲食店様からも「おもてなしの料理に最適」と好評です。

TEL 〒447-0868 愛知県碧南市松江町6丁目71番地
<http://nitto-j.com/>
TEL 0566-41-0156 (9時~17時)
担当 千葉



資料請求番号 1407-19

自称「日本一ラーメンを食べた男」

今月のお題 その2

飲食業長年の経験者に学ぶ

ラーメンコラム

★大崎 裕史★



先日、ミシュラン二つ星を獲得している和食店で食事をした時のこと。予約を取るのが難しい人気店で飲食業50年近い店主がこんな話をしてくれた。

まず「捨てる勇気」。そして「最初の人も最後の人も同じ料金を払っている。だから同じ物と同じ気持ちで提供しなければならない。どちらも深くて重い言葉である。開業当時、毎日数えられるほどしか客が来なかつた事があるという。そんな時代も経験しているからこそその想い、考えであろう。

「捨てる勇気」に関してはいろんなことが想定されるが、それらを全部まとめて言った言葉であろう。後者は私が思っている「ラーメンは一期一会」に近い。「店側は1日に何百杯ものラーメンを出すが食べる側はその一杯のみである。」というのに近い。大いに感動し、共感したのでいろいろその店主の言葉を調べてみたので引用してみたい。

「お客さまにとって大事なのはおいしいか、まずいかであって、こうあるべきとかそんなことじゃない。」今だと評論家やブロガーがいろいろ言ってくるが「邪道」「亜流」と言われたこともあったようだ。しかし「自分のやっていることが、他人のマネじゃなく、なぜそうするのかという本当の意味をわかっていれば、信念は貫けるはずです。」と言っている。これ

は言葉そのまま。長年自分のやりたいようにやってきて評価を得たから言える言葉もある。信念を持つてやっているか?

そして「僕を一番育ててくれたのは、お客さまなんです。『おいしい』ってお客さんに言ってもらうためには、絶えず挑戦の姿勢がなくては飽かれてしまいますからね」この言葉はまさにラーメン界では「春木屋理論」として知られている言葉と同じ。これは春木屋だけではなく、ましてやラーメン店だけではなく、飲食不变の定理なのだ。

「天狗になつたらおしまいだよ」と心に刻んでいるそうだ。とても深い。でも、重要、大事。飲食に限らず、生きていく上でも大事なことだと思う。飲食業の達人から学べることは多い。それを自分に置き換えることができるかどうか?そしてそれを実践できるかどうか?勉強になった食事であった。





注目店の店主に聞く!

店主インタビュー

今回の店主 「武蔵野アブラ学会」店主 木村考宏

武蔵野アブラ学会
代々木店

- 東京都渋谷区代々木1-58-7 1F
- 03-3794-5481
- 11:00~23:00、
土・祝日11:00~18:00
日曜定休

「アツアツを真空パックすることで生まれる3つのメリット」

岩手県出身。アパレルのバイヤーや編集を長年務めてきたが、30歳を機にラーメンの道へ。都内で本格四川担々麺の店を開くも、素人がオープンしたばかりに「効率化・オペレーション」に悩まされ、たった数か月で閉店。しかし、そこで得た知識や経験、食べ歩きを元に、今度は自身が育った東京・武蔵野エリアのご当地B級グルメともいべき「油そば」を前面に打ち出した店舗「武蔵野アブラ学会」を早稲田に展開。瞬く間に学生を中心に人気になり、早稲田以外にも神田や代々木、池袋などの激戦区に毎年出店。今「油そば」業界で最も勢いを見せていくと言っても過言ではないが、その店舗展開の裏にはTOSEIの卓上型真空包装機トスパックホットがあったと木村店主は言う。果たして、スープがない店に真空包装をどう活用しているのか?謎に迫ってみた

時短テクニックはラーメン店のコスト削減

早稲田店は4年目を迎え、現在1日平均400杯ほど「油そば」が出ますが、店は元々小料理屋の跡地なので厨房が狭いため、早稲田店の設備ではキャパシティは遥かに超えています。なので、セントラルキッチン的役割の代々木店で作ったタレを運んでいます。最初はこのタレをポリタンクに入れて、冷めてから運んでいたのですが、冷める時間もかかりますし、タンクが20リットル入りなので重くて運ぶのが大変。そこで、TOSEIさんのトスパックホットを購入し、真空包装で3リットル~5リットル×5袋ほどにパックしてみました。



こうすることで、冷却時間も重さも軽減され、運びやすくなりました。(図1参照)もちろん、使用の際はその時使う分だけを取り出せばよく、コスト削減にもつながりました。

暑い夏場にこそ 真空包装での保存がおススメ

ポリタンクの冷却だと菌の問題があります。20リットルのタンクはどうしても冷蔵庫に入らないため、夏場とかは冷却中の落下菌や浮遊菌などの菌の混入のリスクがあります。でも真空包装をしてしまえば、そのリスクが軽減されます(図3参照)

真空包装機で出来る「美味しさの向上」

油そばはタレだけで楽だと思われがちですが、うちのタレはしっかり大きな寸胴で炊き出しており、このタレの油の中にふんだんにうまみが入っているんです。トスパックホットは、このうまみが入った油が分離する前にパックが出来るので、1袋1袋でも味の分離がせず、全店同じ味を届けることができます。(図2参照)また、タレと一緒に煮込んでいるチャーシューも、今まででは完全に味が染み込むまで煮込んでから保管をしていたのですが、これだと表面が固くパサついてしまっていました。TOSEIのトスパックホットを購入してからは、煮込みの途中で寸胴から取



り出し、真空包装+余熱調理をすることで、肉全体がしっかりとしながらも、しっかりと肉の内部に味が染み込んだチャーシューが出来上がるようになりました。これも真空包装機の使い方の一つですね。



今後の展開は?

やはり、昔の四川担々麺の店を曜日限定だけでも復活させたいですね。自分の原点なので。今はオペレーションも効率化もわかっているから、間違いなくもう一台トスパックホットを購入しますね。特に担々麺に欠かせない「ゴマ」は保管の際に冷蔵庫内でもわりの香りに影響されやすいので、真空包装をしてフレッシュな状態をキープして保管するなど…アイデアは色々あります。僕はまだおそらくトスパックホットの潜在能力の10%も使ってないので、今後色々試したいと思います。

あとは東京武蔵野のソウルフードである「油そば」を国内外に、という野望があります。現在、他県からもうちの「油そば」をやりたいという問い合わせも来ていますので、トスパックホットを使ってタレを卸すなど、色々考えています。

1 パック前の冷却工程がないため、作業時間が大幅短縮



卓上型真空包装機トスパックシリーズ HVP-482

2 油分が均一な状態でパックできる



1kgタイプHVP-282
2.5kgタイプHVP-382
も発売中



3 調理後即パックするので、落下菌や浮遊菌の付着・混入がしにくく。



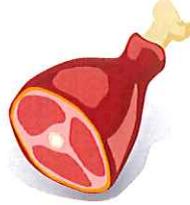
別途添付の資料請求シートもしくは 0120-002-490まで

株式会社 TOSEI

今ご使用中の
ガラ・お肉と
比べてください。
まずはお気軽にお問い合わせ下さい。

安心・安全・迅速丁寧・食の楽しみを提案するラーメンのスープの要“お肉の業者”

横浜のエナジーです



ご挨拶

株式会社エナジーでは、1988年の創業以来「美味しい、安全、経済的」をテーマに安心で安全な食肉・食品の生産と流通に取り組んでいます。牛肉・豚肉・鶏肉・加工肉などの食肉から、調味料、惣菜、冷凍食品など、飲食店様や食品を扱うすべてのお店に、食品を迅速に納入致します。時代やマーケット、そしてお客様自身が求めている商品は何か、と日々探し、「安全」「品質」「鮮度」の高い商品のご提案を第一にしております。また、2005年12月に品質管理の国際規格である、ISO9001を認証取得しました。

大手だから、対応・改善も早い。 生ガラにこだわる店の“名サポーター”

博多ラーメン長浜や 笹塚店(総本店)

鎌田 実穂 社長

業務:「長浜や」統括。チャーシューブリキ・スープ作りなど全般。



毎日20本は仕込む人気の「長浜や」自慢の「チャーシュー」

エナジーさんに最初チャーシュー用のサンプルを持ってきてもらった時は脂身ばかりで…正直、ダメ出しをしたんだよ。そして、その後の2回目もダメで…(笑)でも、担当さんがあきらめずに「これを使ってみてください」と3回目にしてくれた肉は自分が求めていたものだったんですよ。その時までチャーシューで使っていた肉の質よりも良く、値段も抑えられそうだったから頼むことにしました。ちなみに、チャーシューブリキって質の良い肉から作るのがもちろん美味しいんですけど、良い肉って形が崩れないことが多い。チャーシューとして仕上げた時に、切ると予定枚数より少なくなってしまうんですよね。だから、出来るだけ形が崩つているのを希望します。すると、そこら辺の要望もしっかりと考えて持って来てくれますよ。小さい業者さんじゃ、こういう要望はなかなか通らないんじゃないかな。

質が良い肉を使った「スープ」

お客さんはちゃんとわかるから「減らない売上」

ここ最近、増税もPEDもあり原材料費が値上がりして、仕方なくラーメンの値上げをしましたが、お客様の「入り」は変わりません。うちは殆ど固定客と言つていいくらい常連さん。ラーメン店って地域密着で働いている人や住んでる人が来てくれないと意味ないから、スープの質には嘘はつけず、昔から炊くのは「生ガラから」にこだわっています。生ガラを1日炊いて作る本格豚骨スープを求めて常連さんが来てくれています。スープは毎日、ゲンコツ・背脂・肩ロース・カシラなど、かなりの量の肉を仕込んでいます。特に重要なのが「カシラ」なんですが、実は大きい方が良いスープが取れるんですよね。そういう細かい指定にも答えてくれるのがエナジーさん。納品も毎朝綺麗に積んでくれるから作業もしやすいです。



「担当営業さんでわかる。 エナジーという会社の真摯な体制」

北海道ラーメンひむろ 赤羽店

鈴木店長(右)・柴崎チーフ(左)

業務:スープの仕込みからチャーシューブリキ



海外産と国内産 どう違う?

うちはFCで、味噌ダレや醤油タレは本部ですが、スープはイチから仕込んでオリジナルです。ゲンコツ(脛・大腿骨)・背脂・豚足・生姜・昆布などを使ってますが、他のFC店より美味しいと自信を持って言えます。このスープを作るのに、昔は国内産でしたが、今は海外産に変えました。もちろん、PEDの影響で値上がりをするということで、という理由ですね。最初は正直、海外産に変えるのには不安がありました。そりや国内産のほうが良いだろうと思っていたんです。値段にも転嫁したいのが正直なところ。でも、ふたを開けてみたらエナジーさんの海外産の肉は国内産よりもゲンコツの味がしっかり出たんですよ。だから、海外産になったけど、取引価格は据え置き→質があがった、ということで、うちにとっては良い結果でした。赤羽の他店さんが値上げをした中で、うちはラーメンの値段をあげずに済んでいます。これもエナジーさんのおかげです。

担当営業さんがとにかく“気遣いが凄い”人 対応が気持ちいい

納品は大体夜12時が多いんですけど、たまに営業時間中の時があるんですね。でも、そんな時でも邪魔をせず、まるで空気のように運んでくれるんですよ。その時の気遣いが凄い。スタッフ全員が「あの人は良いですね」と褒めるほど。

ちなみにうちのチャーシュー、昔は脂身が多くたんですが、地域柄か脂身を残す人が多かったんですよ。赤羽という地域がヘルシー志向なのかもしれません。なので、バラから肩ロースに変更して、1杯に入っている肉の量を増やしました。そういうお店の要望に一緒にになって考えててくれる担当さんです。ハートフルなお店を目指している当店の良いパートナーです。



新しくラーメン屋 開業される方へ

株式会社エナジーでは新しくラーメン屋を開業される方への支援を行なっています。開業支援の具体的な内容は以下のようになります。

■物件紹介……ラーメン屋を開業するための物件を紹介させていただきます。物件情報は多数ございます。

■料理指導……弊社にはラーメン歴20年を誇るアドバイザーがいます。

ラーメンに関する、スープの作り方(醤油、塩、とんこつ)、麺の選び方、すべて丁寧にお教えいたします

資料請求番号 1407-21

株式会社エナジー

〒241-0833 神奈川県横浜市旭区南本宿町5-3

tel 045-351-2901 fax 045-351-2908 e-mail info@kk-energy.co.jp

営業時間(9:00-17:00) 日曜日休み <http://www.kk-energy.co.jp>



船井総研発!!

連載

ラーメン店向け

たった3分で売上を上げる!

超実践マーケティング塾

プロフィール

船井総研でのラーメン業態トップクラスコンサルタント。「味だけに頼らない業績向上」を実践し、1店舗のラーメン店から大手チェーンまで多数のラーメン店を顧問先に持つ。競合&自店分析からの改善、活性化提案、業績向上のためのメニュー考案からメニューーブック作成、販促提案などをカタチ化する現場型コンサルタント。最近は「トップで99.9%決まる」と店長教育にも力を入れている。



(株)船井総合研究所
経営コンサルタント
ヤフウチュウハイ
數内修平

第2回

今すぐ客単価を上げる! メニューーブック・券売機の作り方入門

売
上を上げるために
最大ツール

コンサルティング現場で、即効性の高い売上向上法としてメニューーブック、券売機のボタン配置変更があります。というものも、これらには法則があります。本当に変えた1秒後から売上が変わってくると言つても言い過ぎではありません。文字だけ、とりあえずメニューを書いている、といったメニューーブックや何となく並べているという券売機を見ると本当に「もったいない!!」と叫びそうになるぐらいです。

今の売れ筋は、そうさせるメニューーブック、券売機の見せ方になっているから。今回は、そのメニューーブック、券売機で単価向上を実現する法則をお伝えします。

狙いをカタチ化する
重要性

前回は「誰に、何を、どのように」が業績向上の基本であるとお伝え致しましたが、これをカタチ化して売上向上に繋げるのがメニューーブックや券売機の役割だと思って下さい。効果的な作り方3ステップを紹介します。

①買つてほしい順番、狙いを決める

どう買つてもうかるストーリーを考え、決めるのがまず初めです。セットものを買つてもらいたいのか、全部入りを卖りたいのか、ラーメンと单

で出数が3~10倍変わってきます。券売機でもボタン配置だけではなく、周辺につけるPOPも重要です。また、これらはやっぱりだけ良いという訳ではなく、強弱が重要になります。



事例
券売機を使用されて
いる顧問先、何となく
並べていたボタン配
置を、戦略的に変更。

単
価100円向上も
夢じゃない!

いる顧問先、何となく並べていたボタン配置を、戦略的に変更。セントメニューと単価向上の王様、味玉ラーメン、全部入りラーメンを一番立地に配置。また、ターゲットがサラリーマンや労働者であったため、大盛りメニューを一番立地に配置することでセント率、中盛り率が約2倍に跳ね上がり、全体客単価も100円弱上升。同じ客数でも売上が大きく上昇したのです。

メニューーブック、効率化の一環である券売機。どちらも売上を上げるための最強ツールであるという事を忘れないでください。



もっと詳しく知りたい 相談したい コンサルティングのご依頼 などは

明日のグレートカンパニーを創る
Funai Soken

(株)船井総合研究所
無料経営相談窓口

0120-958-270

もしくは 船井総研 無料経営相談窓口

検索

※ラーメンパンクの冊子で数内の記事を見て~とお話し頂くとスムーズです。

資料請求番号 1407-22

今年はさらに面白い! このエリアに注目!!



全国屈指のラーメン激戦区として知られる高田馬場・早稲田地域。今回この地域の今年に入ってからたった半年のラーメン店の状況をお伝えしたい。

年明け早々1月6日に早稲田通り沿いの横浜家系ラーメン店「とんこつ大学 高田馬場キャンパス」の道を挟んだ「麺屋さくら」跡地に同じく家系の「馬場喜家」がオープン。

2月12日に早稲田駅近くに「辛子にんにく亭」がオープン。こちらは油そば専門店。一時期、急激に店舗数が増えたが、昨年から今年にかけて閉店している焼き牛丼の「東京力めし」の跡地に立て続けにオープンしているのが二郎インスパイア系の「野郎ラーメン」。高田馬場も例外ではなく高田馬場駅から最も近かつた「東京力めし」が「野郎ラーメン 高田馬場店」となっている。こちらは2月14日オープンでその翌週の2月22日に「東京タンメントナリ」が同系列のガッソリ系まぜそば専門店「ジャンクガレッジ」としてリニューアルしている。

3月1日に西早稲田の「らーめん不知火」の跡地に「まぜそば しるし」がオープン。こちらは最近、都内でも徐々に増えつつある名古屋ご当地「台湾まぜそば」のお店。3月5日に「つけ麺ポロロ」跡に「麺屋そら 高田馬場店」。こちらは大門の「麺屋そら」の2号店だったが、最近、閉店してしまったようだ。

4月16日に早稲田の「麺家KAZU」の跡に二郎インスパイア系の「らーめん一条」が。4月20日に都電早稲

田駅すぐの場所に大阪の有名店「麺哲」で店長をつとめた経験もある店主が独立し「ラーメン麺哲」をオープンさせている。自家製麺に「鮭塩」というマグロをつかんだスープをあわせ、他にも精力的なメニューを提供している。同じく4月20日には「感麺道」が新自白通りにオープン。ここも以前は「太陽のトマト麺 高田馬場店」などがあった場所。魚介醤油系ラーメンとカニ味噌ラーメンがウリで替え玉が何玉でも無料となっている。

5月1日には学習院下駄駅近くに「武まる」がオープン。卓上調味料が充実しており自分好みにカスタマイズできる塩ラーメンが面白い。つまり類も豊富で飲み屋としても利用できる。2月に「ぼたん」跡地にオープンした「中華そば篝火」が5月19日に「紀之傳」という店に早くもリニューアル。上板橋にあった「ガガガ職場」系列で、「篝火」では「煮干し中華そば」だったが、新店では生姜がガツツリ引き、チャーシューがたっぷりのったラーメンに変化している。

6月10日には「牛骨ラーメン香味徳」跡地に数々のラーメン店を手がけてきた田中玄氏による「ラーメン創房 玄光」がオープンしている。熟成醤油ラーメンや伝説の塩ラーメンなどを提供している。

新店がオープンしている中、老舗の閉店ニュースが飛び込んできた。1995年オープンした高田馬場のラーメンの代名詞とも言える「べんてん」が6月28日をもって残念ながら閉店となつた。

今年上半期にオープンした店舗を羅列しただけでも結構な数のラーメン店が高田馬場・早稲田地域にオープンしている。だが、上記を見て分かる通り「跡地」、つまり「居抜き」が多い。単純に入れ替わっているパターンもあるが、長らく空いていた物件に入居が決まらないことにより賃料を下げたことなども考えられる。もちろん、あえて「ラーメン激戦区」という挑戦の地に飛び込み、勝負してみたいという気持ちもあるだろう。

日本一の激戦区のひとつと言っても過言ではない新宿区、そして高田馬場。こうした混沌とした状況の中、競争に生き抜くためには、高田馬場という地のニーズを見極め尚且つどれだけその地域の人にPR出来るか、ファンづくりが出来るかにかかっていると思われる。ラーメンバンクとしても店舗を応援しつつ、今後の動向を見守っていきたい。



①武まる塩ラーメン ②感麺道魚介ラーメン塩 ③まぜそばしのし卵黄台湾まぜそば

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!

お手持ちの携帯電話から下の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



登録無料!



※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・
大崎裕史も参加予定!)

既に登録済の方でメールアドレスの変更をされた場合は必ずご連絡下さい。

また、メルマガは毎週金曜日に配信されております。到着がない場合もご確認のうえ、ご連絡下さい。

「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



FAX番号

03-3779-5811

ラーメンデータバンク資料請求係