

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. 11

2014.10 年4回発行

FREE

## 店主インタビュー

「熱血!!スタミナタンメン五郎ちゃん」/「極ジョー」/「Kokoroba」

「台湾まぜそば」の元祖のお店が東京に登場 ~ 麵屋はなび 新宿店 ~  
このエリアに注目! 「新橋」

## 大崎裕史コラム

~いまホットな話題、バイラルマーケティングに着目! スゴイ行列も登場~

誰でもすぐできる!

# 数値分析からの マーケティング発想で 継続的売上向上



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/>





# そのまま食べてもその美味しさがわかる! うつぼやの自信作!



工場長 三浦

NEW



## 「あご節」

飛魚独特の、ほかの青魚にはない力強さと、後味で広がるバランスが取れたうま味。「あご煮干し」でもなく、「焼あご干し」でもない「あご節」が新登場。「煮干しブーム」から一歩「飛びだしたい」方、必見!

NEW



## 「いわし系混合節」

業界第4の刺客。ほのかな甘味に深いダシ感。「煮干や生臭い節がダメな人には最適!」

「あご節」資料請求番号 1410-01  
「いわし系混合節」資料請求番号 1410-02

商品に興味のある方は同封の資料請求シートをご利用ください  
オリジナルたしパックのご相談も承ります

うつぼや池田食品株式会社

〒175-0081 東京都板橋区新河岸 1-6-7  
問い合わせ 03-5398-8761 担当:小泉・秀野

話題のお店紹介

## 新店情報!!!

今月の新店 麺屋はなび 新宿店

最寄駅 東新宿

近頃テレビなどでも特集され東京でも徐々に盛り上がりつつある「台湾まぜそば」。首都圏での提供店もじわじわと増えてきている。その「台湾まぜそば」の元祖のお店である名古屋の「麺屋はなび」が満を持して7/15に東京に「麺屋はなび 新宿店」としてオープンした。最寄り駅は東新宿だが駅から遠く明治通りから一本入った目立たない場所で決して良い立地とはいえないが、既に行列店となっている。

「元祖台湾まぜそば」はもちもちの太麺絡む台湾ミンチは他店よりも辛辛強めでミンチも粗挽きで食べ応え有り。さすが元祖だけありジャンク度も完成度も高い。「台湾まぜそば」が生まれる前はもともと「汁そば 塩」がウリのお

店だったが、それらのメニューももちろん揃っている。接客も丁寧で「台湾まぜそば」の中毒性もあいまってリピーターが多いのも頷ける。

一方で「台湾まぜそば」は比較的真似やアレンジしやすいメニューともいえる。いきなり「麺屋はなび」ほどの完成度に近づくのは難しいかもしれないが、タレ、太麺、台湾ミンチ・ニラ・魚粉・卵黄などを駆使すればそれっぽいものができる。だからこそ地元名古屋はもとより、東京でも徐々に普及してきているのだともいえる。この点は今後ご当地麺などを生み出し普及させる面でも大いに参考になりそうだ。

今後「台湾まぜそば」がどこまで広がっていくのか注視していきたい。



①元祖台湾まぜそば ②汁そば 塩 ③外観

〒東京都新宿区大久保2-8-16 コスモビル1F

☎03-6278-9995

🕒昼/11:30~14:00(土・日は11:00~) 夜/18:00~21:30

🗓毎週月曜日・第2火曜日



自称「日本一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

いまホットな話題、バイラルマーケティングに着目!  
スゴイ行列も登場



最近の意外な行列と言えば『北大塚ラーメン』だ。開店前に30人以上並んでいたこともある。これぞバイラルマーケティングといってもよい。

『北大塚ラーメン』は2010年1月にオープンしたモンゴル出身の夫婦が経営する店。4年も前にオープンし、それまでそんなに話題にならなかったのに、どうして急に行列店になったのか?

「バイラルメディア」と呼ばれるサイトがあり、そこに掲載されたことによって情報が拡散されたのである。

バイラル(viral)とは「ウィルス性の」という意味で、「伝染しやすいメディア」を意味する。

見たくなるような記事、タイトルを付けてどんどん拡散されるように作られたメディアであり、記事のこと。

では、『北大塚ラーメン』の記事のタイトルは?“モンゴル出身のご夫婦が作る「おそらく東京で一番美味しい醤油ラーメン」を食べに行こう!”である。

正しいかどうかは別として、気になるタイトルだ。読みたくなる。読んだら行ってみたいくなる。ラーメン評論家やラーメンマニアが書いている記事ではない。むしろ煽るのが得意なライターであろう。

ラーメン店主に会った時に「ああいうメディアにどうやったら取り上げて貰えるの?」と聞かれることが増えて来た。店主も気になっているのだろう。いい加減臭い記事なのに、その反響と効果が絶大なのだから、載る方法があったらそれは知りたいだろう。

そもそも「日本一美味しい醤油ラーメン」なんていう見出しであちこちで目にしたら刷り込まれていく。実際、食べてどうか?私も経験のために行ってきた。

ラーメンには個人差があり、好みも人それぞれとは言うものの「日本一」と言い切るのはどうかと思う。おいしいことはおいしい。この「バイラルマーケティング」は一時の流行りだと思うが、その効果はバカに出来ないだけにその手の専門家が登場してきそう。

店側も研究しておいた方が良さそうだ。どんなサイトかは『北大塚ラーメン 日本で一番』で検索すると出てくる。







注目店の店主に聞く!

# 店主インタビュー

今回の店主 「熱血!!スタミナタンメン五郎ちゃん」 店主 高橋俊之

熱血!!スタミナタンメン  
五郎ちゃん

- 東京都世田谷区北沢2-32-6
- ビリオンビル1F
- 03-6796-3156
- 11:00~26:00(LO 26:00)年末年始休み
- 定休日はないが、曜日によってスープが異なるため注意



## 大事なのは 「味の三角形」を見極める事

神奈川県出身。「なんつッ亭」にて店長を7年ほど勤め、マネージャーとして海外での店舗展開も手掛けた株式会社T.I-Spiritの高橋店主。「なんつッ亭」グループの「味噌屋八郎商店(新宿)」と「熱血!!スタミナタンメン五郎ちゃん」(下北沢)の経営、味創りを任されている。今回、「熱血!!スタミナタンメン五郎ちゃん」がラーメンバンクのオリジナル企画「富士食品工業『豆板醬 黒』を使ったラーメンバトル(2014年7月実施 <http://www.ramenbank.com/kuro/>)」に参加し、見事優勝を果たした。その「豆板醬 黒」の味や店舗運営について聞いてみた。

### 「豆板醬 黒」について

今回、優勝ということで、嬉しく思います。うちが出したのは「五郎ちゃん風冷やし黒ジャーチャー麺」(900円)というメニューで勝負しました。正直優勝できるとは思ってはいなかったのですが、お客様からの評価も上々で、たくさんのお票をいただきました。

具はひき肉、ザーサイ、香味野菜を炒めたところに「豆板醬 黒」を加えて味付けし、ピリ辛の辛味噌に仕上げました。中太ストレート麺を冷水で締めたものをあわせており、ひき肉の上のつた温玉を崩せば、全体がマイルドな味わいになるのでお子さんでも女性でも食べられると好評でした。この「豆板醬 黒」は使いやすいですね。甘さと辛さのバランスがちょうどよくて、万能的な調味料だと思います。バトルのメニューは終了してしまいましたが、今でもうちの「まかない飯」に使っています。この調味料の使い方一番向いているのは「肉」でしょうね。そのままでも美味しいですが、火入れをしたほうがより美味しいです。マーボーナスのタレとかにもそのまま使えるでしょうね。



### 味創りの基本は「味の三角形」

「なんつッ亭」グループ、特に代表の古谷が一番重視しているのが「味の三角形」[素材の味を活かす]です。甘味、旨味、塩味で言うならば…甘すぎない、しょっぱすぎない、そして、うまみ成分が強すぎない(主張し過ぎない)、ということです。この「味の三角形」は、たとえば、レードルの醤油1滴、スープへの胡椒の一振りなど、ほんの1握りのさじ加減で味が変わってしまう、というバランスへの意識のことです。

### プロのラーメン店主に必要なことは「客層分析」

私達はずっとお客様のデータを分析してきました。プロのラーメン店がやることは「地域性やお客様を分析する」ということだと思っています。レシピに正確な分量というものは決まっていません。お客様を見て、状況を見て変更しています。たとえば、ここ「五郎ちゃん」のある下北沢で言えば、学生さんや高齢層のお客さんが多い。そんな彼らに毎日気軽に来てもらえるように、そして野菜をとってもらえるように、「強烈すぎない」「塩分強すぎない」「うまみも強すぎない」ものを作ることを心掛けた「スタミナタンメン」を提供しています。

豚からとったエキスたっぷりのスープに、鶏肉の皮から抽出した特製の調味油「チー油」で炒めた野菜をのせた一杯。見た目はガツン!としています。ボリュームも栄養も満点で、「野菜が多くてヘルシー」だと気に入ってくれている常連さんが多いです。また、同じメニューでも顧客層に応じて味を微妙に変化させる適応力も必要だと思っています。レシピ通りに作れば良いということはないと思って

います。数種の野菜からでる旨味と甘味と塩味を顧客層を見ながら味の三角形のバランスを意識しています。

### 将来は

今後は10席~15席くらいの店舗を関東で5店舗くらい増やしていきたいと思っています。海外も視野に入れていきます。その時にはもちろん「味の三角形」を重視しながら、全部味を変えてやりたいですね。そして、地域や人、バランスを見ながら味造りを心掛けます。

今回「熱血!!スタミナタンメン五郎ちゃん」店主 高橋さんに試していただいた「豆板醬 黒」のサンプル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。



内容量:450gボトルx24 賞味期限:12ヶ月

## 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

「豆板醬 黒」は1年以上の熟成期間を経た、深いコクと旨味が特徴の四川郫県産豆板醬をベースとし、甜麵醬でコクと旨味を補強し、さらに黒ごまとごま油で香りをプラスしたマイルドな辛味と強い旨味が特徴の豆板醬調味料に仕上げました。炒め物はもちろん、麺類、餃子、焼き肉、生野菜、ご飯のトッピングなど、オールマイティな使い方が可能です。



売れてます



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

## 浄水器の「水」編



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続け料理の道へ。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回ラーメンコンテストにおいて、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番目の美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のは「職人の勘」とかではなく、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思っても、スープは時間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が、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」が違くと気がきました。「うま味」が出にくいんです。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」が美味しかったのがエイ・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更に美味しく、まる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。ちなみに、この水で茹でた卵は失敗し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でロスするんですが、この水だとノームス、せいぜい10個程度で済みます。これも不思議ですけど、本当です。

### 水なんてどれも一緒でしょ、 という人こそ試してみたい

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、まずは試してみ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っています。

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は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

今回の店主 「Kokoroba」 店主 根本 俊輔

Kokoroba

- 東京都新宿区西早稲田 2-10-15
- 03-6228-0994
- 11:00~翌1:00
- 日曜は24:00まで 無休



## 真空包装で削減できるコスト・時間!

横浜生まれ。高校を出て、新鮮魚介グリルで人気の有名飲食チェーンで店長、シェフ、ホールなどを学ぶ。4年後転職し、仲間とピストロやバル、ラーメン店の立ち上げを経験。ラーメン店での修行経験はなかったが、自身の全国食べ歩きでの舌の記憶と、周りからのアドバイスを元に博多豚骨の味を創り上げた。そして、今から4年前の26歳の時に独立をし、日本一の激戦区とも言える、高田馬場・早稲田に「Kokoroba」をオープンさせた。学生を中心に絶大な人気を誇っているその味創りの秘訣を聞いてみた。

### 有名店に負けたくない! 気合いの豚骨!

激戦区早稲田に出したのは、今思えば「勢い」もありますが、近くに「博多一風堂」さんがいるので、同じ博多豚骨として負けないようしよう! という意気込みはとにかく強かったですね。豚骨100%使用し、20時間以上炊き続け、髄も骨も溶け出すくらいに濃厚な味を創り上げました。ただ、その分、ガス代がすごくかかりましたね。



### スープの保存は「温度が命」

狭い厨房なので、そんなに大量に作れなかったんです。200人前を作ると寸胴が5~6本分。

そのうちの最初のほうの寸胴を一晩寝かして、次のスープに合わせた“呼び戻し”にしています。ただ、以前は容器で保存していましたが、この“寝かす作業”が大変でした。まず、濃厚なのですぐには冷めない。あと、ポットだと冷蔵庫に入らない。しかも味が濃いほど傷むのも早いんです。そこで、TOSEIさんの真空包装機に目を付けました。

### スープの保存方法を変えるだけで経費削減

真空包装機は便利ですね。袋に小分けに詰めてそのままシンクの水の中に入れて、冷める時間が大幅に短縮できる。すぐ冷めれば細菌の増殖もおさえられる。冷める時間が短縮出来れば、その時間で、次の日の仕込みや、掃除が出来る。なので、今までかかっていた人件費も解消されました。また、袋だと持ち運びもしやすくて便利。そして何より、その日のロス・売切れが減りましたね。もし、閉店時にスープが余ったらパックをすればいい。逆に、もし閉店直前に急速スープが足りないという事態になっても冷凍しておいたスープを解凍すればいい。解凍方法も、冷凍パックを湯煎すればOK。冷めた寸胴を直火にかけるより、焦げ付く心配もないので安心です。

### 真空包装の作業は簡単

5リットルタイプを使用していますが、社員2人で手分けして袋詰めをやっています。作業は慣れるまで早いですし、すごく簡単ですね。以前のポットだと、スープを解凍したあとに次のスープを入れるために



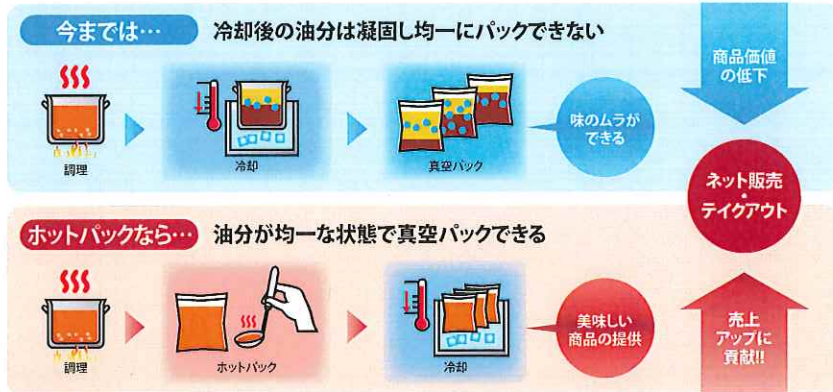
洗ってアルコール消毒をして…っていうお金も労力もかかる余計な行為がありました。袋なら丸めて捨てられて、物凄く便利です。買うことを迷わなかったか?という質問もあると思いますが、僕自身は買う前から有名店さんが使っていることを知っていたので、心配してませんでした。半年も経たないうちに全員に便利さは伝わりましたし、最初から元は取れる予測がつく、良いアイテムだと思います。これはみなさん買った方がいいと個人的には思います。店舗展開やセントラルキッチンを考えている人は導入をおススメします。

### 夢はラーメンだけじゃ終わらない

来年には学生街ではなくオフィス街に支店を出そうと思います。海外も視野に入れています。姉妹店の「図星」で人気のローストポークも真空包装でやっていますが、この肉を使ったメニューや煮込み、チャーシューなども考えていますし、持ち帰り用の販売展開なども真空包装を通じて考えています。どんな業態でも流行に乗るのではなく、常に「うまいもの」を出し10年、20年と続く店を展開していきたいですね。

## アツアツスープ 大容量5kgを一度に真空包装出来る

卓上型真空包装機トスパックシリーズ HVP-482



1kgタイプHVP-282、2.5kgタイプHVP-382も発売中

詳しい資料請求は 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



東京都内の一等地に期間限定で出店してみませんか？

弊社は現在、都内駅前の一等地物件を中心に85店舗を展開していますが、直営店は約2割。それ以外の店舗は個人事業・法人のオーナーへ店舗運営を委託しています。トラスト契約というシステムにて、屋号・メニュー・仕入れ等はオーナーの自由、初期費用不要で一等地出店を可能にしています。基本の契約は1年間からなっていますが、今回1ヶ月から出店が可能な店舗をご用意いたします。短期間での契約になりますが、集客力抜群の店舗ですので既存店のブランディングの向上やプロモーション、腕試しなど1日20万~40万を売るような物件にチャレンジしてみませんか？技術、やる気、バイタリティがあれば年齢は問いません。我こそはという方は是非、資料請求シートでお問い合わせください。



〒150-6016 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 恵比寿ガーデンプレイスタワー16階  
<http://www.trust-navi.com/>  
 ☎03-5793-5221 担当 佐藤

資料請求番号 1410-06

券売機を読み解いてますか？

BOSTECの券売機(BTW)のはタッチパネル式で、簡単にメニューを変更することが可能。1日の内であれば時間で画面を変えることもできちゃう優れもの！綺麗な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。しかも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おいてもその店の状況がわかり、売り上げ分析もお客さんの行動分析もできる！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請け負います。



〒381-0022 本社 長野県長野市大字大豆島3397-16 ☎ <http://www.bostec.jp/>  
 ☎026-221-2228(代表) 東京支社 03-3861-2050  
 担当 白倉(東京支社)

資料請求番号 1410-07

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種機の製麺機。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、移動もラクラク。  
製麺室を作らなくとも自由な時間に製麺が可能です。
- ④ 熟練した技術も職人的な動きもありません。  
必要な時に必要な量だけを。

大好評、畳半分おしの最小麺機もあり!

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

本当の「自分だけの麺おし」をお客様に提供してみるのも「こだわり」のひとつ。

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



マイティー50(SMK-PSSB型)無注油式  
 寸法 1350W×700D×1300H  
 1100W×700D×1300H  
 (リス、ローン、有)

資料請求番号 1410-08

「つけめんTETSU」さんなど、ラーメン店での施工実績多数!

設計から30年。飲食店を中心に2200店舗以上の設計・デザイン・施工を手掛けて参りました。特にラーメン店での実績は豊富です。ラーメン店は設備が何より命。実績豊富な弊社にお任せください。物件探しからトータルでお手伝いしておりますので、既存店の営業でお忙しい皆さまの力になれると思います。5坪狭小店舗から50坪ロードサイドまで、幅広く手掛けております。まずは一度、ご連絡をください。出店にまつわることなら、何でも詳しくご説明します。



つけめんTETSU ラクーア店

〒151-0053 東京都渋谷区代々木3-46-16 小野木ビル502  
<http://www.inty-inc.co.jp>  
 ☎0120-707-136 (9時30分~19時) 担当 萬納

資料請求番号 1410-09

今年はさらに面白い!

このエリアに注目!!

新橋



① ラーメン(光麟堂) ② ラーメン+チャーシュー(光麟堂) ③ 外観(はなれ) ④ 濃厚鶏白湯そば(はなれ) ⑤ ホタテの69(ORAGA)  
 ⑥ 外観(カシムラ) ⑦ 乱切り手もみつけめん(カシムラ) ⑧ 外観(麺屋7.5Hz 新橋店) ⑨ 中華そば(麺屋7.5Hz 新橋店) ⑩ つけそば(麺屋7.5Hz 新橋店)

前回は、銀座6丁目界隈を紹介したが、すぐお隣の  
 新橋エリアも負けじと元気だ。

6月に「あら焼鶏白湯 カシムラ」、8月に「麺屋武一 はなれ」、豚骨発祥 久留米ラーメン くるめや、9月に「ORAGA」、「光麟堂」、「担担麺 清緑園」がオープンしている。9月に「ORAGA」、「光麟堂」、「担担麺 清緑園」がオープンしている。

「あら焼鶏白湯 カシムラ」はお弁当屋さんを母体しており、毎日築地から仕入れ、弁当店で使用した鮮魚のアラ骨を丹念焼いてから炊きだしたものをスープに使用している。アラ骨の種類は日替りで、毎日黒板に掲示されるのも面白い。

「麺屋武一 はなれ」はその名の通り、新橋の鶏白湯ラーメンの人気店「麺屋武一」が手がける新店。

同じ新橋の「京経節 つけ麺 愛宕」系列の「アタゴロウ」があった場所の跡にオープン。その「愛宕」も味作り協力し新たな鶏白湯を作り上げている。

「豚骨発祥 久留米ラーメン くるめや」は「新橋柳麺」跡。立食形式で本場福岡出身の店主による呼び戻しスープを使用した久留米ラーメンを提供している。

「ORAGA」はかつて新橋で「新橋 おらが」としてオープンし人気を博し、五反田に移転。その後、店主の体調不良などにより閉店していたが、今回新橋にて新たに復活。ホタテを使用したらーめん、つけ麺を前面に押し出している。

「光麟堂」は「日吉」→「もぐや 新橋店」があった場所。無化調の透き通った黄金色の塩スープに全粒粉入りの麺を合わせたラーメンが好評を得ている。

新橋は元々入れ替わりの激しい場所でラーメン店の居抜きも多いが、それに加え長年営業してきた飲食店が高齢の為に閉店し、好立地の物件も多くなってきているのもラーメン店をはじめ新たな飲食店が増えてきている要因といえるだろう。







# ラーメンニュース 2014



- ▶ 高田馬場の老舗の閉店続く……6月末につけ麺の老舗「べんてん」、7月末に高田馬場の家系の老舗「ラーメン千代作」が、そして9月下旬には札幌味噌ラーメンの老舗「さっぽろ純連 東京店」が閉店しました。建物の老朽化、売上の減少、独立など理由は各々のようですが寂しい限りです。と同時に「千代作」のあとには「博多ラーメン ぱりこて」が「純連」は独立スタッフにより「さっぽろ 羅偉伝」と既に次のお店が決まっているのも激戦区ならではのといえるでしょう。
- ▶ ラーメン二郎 会津若松駅前店オープン……仙台に続いて東北では2店舗めとなる「ラーメン二郎」のオープンとなりました。オープン日は100食限定でしたが、熱心なファンは夜行バスにのるなど各地から集結、前日から並び始め、オープン5時間前には整理券がなくなり売り切れとなったよ

うです。「ラーメン二郎」の新店オープンはまるでひとつのイベントになりつつあります。前述の「べんてん」閉店の際もオープン時間前に売り切れるなど、ネットが発展し情報が行き渡り易くなった現在ならではの光景と言えるでしょう。

- ▶ ラーメン評論家 北島秀一氏亡くなる……フードライター、ラーメン評論家として長らく活躍してきた北島秀一氏(広島県出身、51歳)が9月1日に亡くなりました。1997年、テレビ東京「TVチャンピオン」第4回ラーメン王選手権で準優勝。新横浜ラーメン博物館の広報、日本ラーメン協会の設立メンバーで顧問を務めてきました。ラーメン評論家の草分け的存在であり、特にその文章には定評があり、ファンや生前親交があったラーメン仲間の方たちは北島氏の愛してきたラーメン店を訪れるなどして偲びました。

## 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](mailto: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! 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