

ラーメンバンク

No.12
2015.1 年4回発行
FREE

「脱マンパワー」、
「仕組み」を取り入れよ!

緊急! 人材流出防止&採用強化の3つの重要点

超実践マーケティング塾

店主インタビュー

「支那そばや」、「不如帰」、「大山家」、「麺や隼」

新店情報

「自家製麺 MENSHO TOKYO」

このエリアに注目!!!

「十条」

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/>

自稱「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

限定メニューを浸透させた「麺屋武蔵」は、
いまでも画期的な限定メニューを出し続けている。



ラーメン店が限定メニューを頻繁に出すようになったのは「麺屋武蔵」の影響だと思う。当初は季節限定だったがその後、短期の限定メニューが登場するようになり、それが一般化されていった。

「麺屋武蔵」は今でも各店で限定メニューを出している。そんな中ですごい逸品と面白い商品を食べることができた。

まず面白かったのが「サメラーメン」。「気仙沼サメの街推進協議会」とのコラボ商品。「麺屋武蔵武骨」(上野御徒町)で「気仙沼サメ武骨」(860円)として11月末頃(予定)まで発売中。「鮫を丸ごとラーメンに使えないか?」という発想からできたメニュー。毛鹿鮫の頭骨とアラと香味野菜で煮込んで白湯を作り、吉切鮫の肉ミンチと生姜で作った清湯を合わせて仕上げている。トッピングは、チャーシューの代わりにゼラチン質豊富なサメ肉の煮込み、メンマの代わりに揚げた鮫軟骨(揚げ煎餅風)、人参や大根などの煮込み、白髪ネギと刻みネギ。麺は全粒粉入りの細縮れ麺。クセを抑えて食べやすくしており、違和感なくおいしく食べることができた。これで動物系を使っていないとは…。

そしてすごいのは新宿本店で11月30日まで発売していた「玉露ら〜麺」(1,000円)。開発までに1年半かかったという。このラーメンのダシは玉露のみ。玉露にはグルタミン酸が多く含まれているので昆布ダシ同様の使い方ができるのだ。その旨味を引き出すために天然水の氷を使い、ゆっくりじっくり抽出。しかも最大限の旨味を感じてもらうためにスープを55度という「ぬるい」温度で提供。使用する玉露は「東平玉露」。玉露名人・前島東平さんが日本茶の旨みを極限まで高めた日本茶の芸術品で、全国茶品評会において最上位の農林水産大臣賞を2度獲得している逸品。1g85円近くする高級品を惜しげもなく使用。茶器にも似た特注井にカンスイを極力控えた特製麺。これは震えが来るくらいの超大作だった。普通の店では真似できないが何かのヒントにはなるはず。ぜひお試しいただきたい。



注目店の店主に聞く!

店主インタビュー

今回の店主「支那そばや」店主 宮本智

調味料編

支那そばや

- 神奈川県横浜市 戸塚区戸塚町4081-1
- 045-827-3739
- 11:00~20:30 (売り切れ次第終了)



「使用する食材、ひとつひとつに敬意を払う。それが佐野の教え」

鎌倉出身。小売業の販売接客をやっていたが、鶴沼時代に食べた「支那そばや」の味に惚れ込み、夜間は調理師学校、昼間は中華料理店で料理経験を積んでから、先代店主である佐野氏のもとに弟子入り。2014年4月に逝去された佐野氏の跡を継ぎ、今「支那そばや」の味を守り続けている宮本店主に、「支那そばや」の味創りについて聞いてみた。

佐野の言う「料理人の基本」は…

最初に弟子入りした時は緊張しましたね。怖いイメージばかりあるから、普段の感じがわからない。ほぼ黙って見ているだけしか出来なかったのですが、何より驚いたのは、とにかく厨房が綺麗ということです。壁だけではなく、床とかも。大体当時の中華料理屋さんって、何かしら落ちているものですけど、「支那そばや」は、お客さんの見えるところはもちろん、見えないうところまで徹底的に綺麗にしていました。もしステンレスの壁に指紋がついてしまうのなら、怒号が飛びます。その理由は「厨房の中の衛生や状態にも気を使えない人間はスープひとつにも気を使えない」という意味だったと思います。ですから「キレイに!」はいつも心掛けていますし、料理人としては当たり前なことだと思っています。

「支那そばや」の味創りとは?

今でこそ世間では色々なラーメンが登場していますが、マスター佐野が厨房に入っていた鶴沼時代は当時のラーメン店があまり使わないような高級食材を使用していました。元々洋食出身ということもありますが、佐野は食材に対する知識が凄いです。しかも「食材は作っている現場に行かないとわからない」と、佐野は店を閉めてでも全国に自分の足で探しに行っていました。その際、見るのは値段とかではなく、その産地の土や水、作る人の気持ちなど。どういう工程で、どういう人によって作られていたのか?食材を「材料」としてとらえるのではなく、「食材のストーリー」を佐野は見ている。

生産者の気持ちを知ると「美味しさ」への責任感が変わる

生産者へ行って話をすることで、より深くその食材のことを知れますよね。これが「ただ買っている」だけだと気付かない。まして、顔や背景が見えると、その食材を邪険に扱えない。「より美味しく昇華せねばならない…」と、責任感が生まれます。それが「美味しいものを作る」という意識につながります。「一杯に対する愛情」が変わります。また、現場に行くと、副産物に出会えるのもメリットだと言っていました。たとえば、今も店に使っている青森産の貝柱。水揚げされたホタテを煮た後、干して作ら

れているのですが、現地の人はそのホタテの煮汁を捨てていたんですね。佐野が青森まで見に行った時にその事実を知って、全部仕入れることにしたそうです。

誰もが「モノづくり」に真剣になれるのは「信頼関係」

食材だけじゃなく、工場生産の調味料も同じです。先日「支那そばや」で使っている富士食品工業の「エキストラート」の生産工場に行ってきました。大きな釜を見て、工場長とお話を伺いました。その人柄を見て「この工場でこの方々が作っているこの商品なら安心だ」と感じる事が出来ました。お互い「会えてよかった!」と思える関係。信頼と同時に「モノづくり」への楽しさを感じます。

何故、人には佐野が怖く見えたのか?



本人は純粋な思いでラーメン作りをしているだけなんです。「生産者と一緒に作り上げたラーメンを真剣に食べて欲しい」という思いがそう見えたのかもしれません。全ては食材一つ一つの敬意が佐野にあったからだと思います。

「うま味調味料」を使うことに対して

できる限り天然素材を使いたいという思いはありますが、限りはあります。「うま味」や「厚み」をより出そうとすれば原価が上がります。限られた中で、うまく全体のバランスをまとめて、味を引き締めてくれるのが「エ

「支那そばや」でも使用の「エキストラート」シリーズ新商品「エキストラートMJ」のサンプルを読者限定でプレゼント!

(※「エキストラートMJ」タイプは「支那そばや」では使用していません)

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

エキストラートMJ

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

富士食品工業株式会社

HP: <http://www.fuji-foods.co.jp>
本社: 〒222-8624 横浜市港北区大戸町94番地
問い合わせ: 045-545-2584 担当: 外食部 西川

キストラート」です。「支那そばやの味」に欠かせられない食材の一つとなっているのは、昔も今もこれからも変わらない。

これからの「支那そばや」は?

創業者 佐野実が作ってきたものを守るために、私達がもっと勉強し成長せねばならないと思っています。じっくりと見極め、動くときは素早く!これはマスター佐野から覚えた感覚です。それがきつとこれからの支那そばやのラーメンにつながるかと信じます。



富士食品工業株式会社

サンプル依頼殺到中!

スープ製造・販売

DSP五協フード&ケミカル株式会社

トロミとコク味を生み出す業界初のアイテム!

ここ数年外せないキーワードは「濃厚」。味の濃さという意味はもちろん、こってり感やトロっとした味わいが人気を呼んでいます。でも、大量に豚骨やモミジを入れるのは、どうしても味の安定性に不安、そして労力、コストがかかる…と考えている店主様も多いはず! そんな店主様には是非、試していただきたいのが、「コク味ラード」。コク味ラードをスープに対して1~1.5%使用するだけで、大量に骨を炊き込んだ時のトロミを再現できます! しかも長時間高温で保温してもトロミは閉店時間までキープできるため、濃厚スープの品質を保つことも出来ます!



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

資料請求番号 1501-02

卸販売

うつぼや池田食品株式会社

特売! おススメのサンマ節(有頭)で一歩踏み込んだダシを

うつぼやの今の時期のおススメ商品は「サンマ節(有頭)」肉厚の国産秋刀魚を丁寧に燻製し「節」にいたしました。すっきりとして秋刀魚の濃厚な旨味が味わえます。清湯系ラーメンの方はもちろん、濃厚系・白湯系のラーメンにも是非あわせていただきたいイチオシ商品です。



今ならラーメンデータバンク読者限定で3月31日まで
1kg入り1,000円で特別販売させていただきます!

*特価品の為、サンプル、返品不可。*送料、代引手数料一律¥800(北海道、沖縄除く)商品到着まで2~4日かかります。宅配業者指定、時間指定不可(福山便を予定)

〒175-0081 東京都板橋区新河岸1-6-7 <http://www.utsuoyaya.jp/>
03-5398-8761 担当: 小泉・秀野

資料請求番号 1501-03

話題のお店紹介

新店情報!!!

今月の新店 自家製麺 MENSHO TOKYO

後楽園

今年の干支はひつじ年ということで昨年8月4日、後楽園駅近くにオープンしたこちらのお店を紹介したい。市ヶ谷に本店を構える「麺や庄の」グループ5店舗目。こちらは毎月個性的な創作麺を提供する「麺や庄の」グループのラボ(研究所)の役割も担っている。

主なメニューはラムと豚骨のWスープをベースとした「ラム豚骨つけ麺」、「ラム豚骨らーめん」、「ラム煮干中華そば」、ラムの脂を用いた「油そば」といったラインナップ。

お店のおすすめは「ラム豚骨つけ麺」。気になるラムと豚骨の割合だが30%がラムげんこつで、70%は豚の頭、背骨、背脂などを用いているという。ドロリとした旨みが凝縮されカレーのような香辛料も効いている。羊といえば匂

いが心配されるその点は全く気にならなかった。具材のチャーシューは豚とラム肉。ラム肉チャーシューは真空低温調理で弾力あるもの。麺は自家製のタピオカ粉入りのプリプリみずみずしい極太のものを合せている。

よりクセの強い羊テイストを求める方には上井草にある「三獣使」の毎月第1土曜限定ブランド「洋風らーめんシェパード」がよいだろう。こちらでは動物系は羊のみを使用したラーメンを提供している。

いずれにしても羊は豚骨に比べると3倍以上のコストが掛かると言われている。現在では今回紹介した店舗のように他の動物系スープと合わせるか曜日や数量を限定にするなどが適当といえるだろう。



①ラム豚骨らーめん ②ラムチャーシュー ③ラム豚骨つけ麺 ④全部のせ ⑤外観

東京都文京区春日1-15-9 03-3830-0842
昼/11:00-15:00、夜/17:00-23:00
無休

今年はさらに面白い!
このエリアに注目!!

十条



①煮干そば(煮干そば流) ②外観(煮干そば流) ③醤油らーめん(Noodle Maker 貴) ④外観(Noodle Maker 貴) ⑤粋×鶏白湯 濃厚つけめん(雨ニモマケズ) ⑥外観(雨ニモマケズ)

この秋、東京都北区のJR埼京線「十条駅」近くに立て続けに注目の新店が3店オープン!話題となったので紹介したい。

1軒目は11/12、十条駅よりすぐ、線路沿いの少しディープな雰囲気エリアにオープンした「煮干そば 流。」。

こちらは方南町で創業し現在は中野に本部をかまえる「地雷源」系列の「肉煮干し中華そば さい

ころ中野本店」で店長をつとめていた方が独立しオープン。「煮干しそば」は煮干強めの醤油スープにもちもちの自家製太麺。元々店長をつとめていた方が出店しただけありオープン直後から高い完成度を誇っている。

2軒目は11/17、買い物客で賑わう十条仲通り商店街の「さくらん」跡地にオープンした「Noodle Maker 貴」。「さくらん」同様店主はラーメン評論

家・石神秀幸氏が塾長をつとめるラーメン屋開業塾「食の道場」出身。沸騰させた香味油でタレを焦がし、香ばしさを増した醤油スープにたっぷりの柔らかなチャーシューが印象的。まだまだ荒削りな部分があるが可能性を感じる面白い一杯であった。

3店舗目は11/19オープンした「雨ニモマケズ」。場所は「貴」と同じく十条仲通り商店街だが、2店の距離はわずか徒歩30秒ほどの目と鼻の先。こちらは東十条の人気店「麺処ほん田」の直営5号店。赤羽の「麺処ほん田」の直営3号店「麺処夏海」に居た方が店長をつとめている。イチオシの鶏白湯つけ麺の他にもあさりを使用したラーメンなど意欲的なメニュー構成で早くも行列店となっている。

3店とも個性的だがタイプが異なるラーメンで、いずれの店主も非常に若いのが印象的だった。地域密着型のお店が多いこのエリアでどれだけ地元にとけ込み常連客が作れるかが勝負となるだろう。

売れています



注目店の店主に聞く!

店主インタビュー

今回の店主 「金色不如帰」 店主 山本敦之

浄水器の「水」編



金色不如帰
●東京都渋谷区幡ヶ谷2-47-12
●03-3373-4508
●11:30-15:00、18:30~22:00
※木曜日は「裏不如帰」として
11:30~15:00営業



透明感のあるダシ感を目指すなら「水」にも目を向けるべき

中野出身。元々は建設現場の職人だったが、建設業界の未来への不安と飲食店への憧れが渦巻き、「良い仕事をしたら人に見てもらいたい。ありがとと言うってもらいたい」という真っ直ぐな思いから、老舗のラーメン店の門を叩いてラーメン界へ飛び込んだ。独立し、幡ヶ谷に2006年「不如帰」をオープンして9年。今年の「TRY大賞」(講談社)の醤油部門で1位、塩部門でも2位に輝き、「ミシェランガイド東京2015」の「ビブグルマン」にもノミネートされた。だが、そこに至るまでは苦難の連続だったと語る山本店主。その経緯を聞いてみた。

「売上1日5食」の時代もあった

今こそ地元の人やラーメンフリークの人々に支えられて、TRYも1位を獲得出来ました。オープンした当初は1日5食という日もありましたよ。「誰にも真似出来ない味」を追及してハマグリの出汁で勝負したけど、なかなか一般ウケしなくて、とにかくお客さんが定着しない。泣く泣くスープを捨てる時なんて、もう悔しくて悔しくて仕方なかった。暫くしてテレビで紹介してもらったら大行列が出来て「よしこれで一生行列だ!」なんて思ってたけど、ガツと来た割にはガツと波が引いて…。しかも、行列の時ってとにかく売らなきゃって思うから、慣れてないで急いで味がブレたり…とにかく酷かった。精神的にも辛かったですね。テングに



なった自分を反省しました。

食材だけでなく「水」も見直そう

去年くらいから食材については、ある程度「行き着いた」という感覚もあったんですね。もちろん、お金をかければもっと上も上味の味というもあるけれど、結局限られた原価の中では限界がある。そこで、目を向けたのが「水」なんです。そろそろ水の勉強をしてみよう、ということでネットや展示会で調べました。ただ、どうしても「質の良い浄水器はデカくて高い高価」ってイメージもあった。逆浸透膜水(RO水)とかも良いなって思ってたんですが、小さいサイズのものはどこも似たり寄ったりの価格で似たような機能。みんな良いことしか説明文に書いてない。そ



ここで、ACMさんのデモ機を借りてみたんですね。多分うちが1番最初に借りたのかな?ACMさんのπウォーターは使ってみて違いがすぐわかりましたね。

透明感のあるダシを目指す人は試してほしい

まずダシの出方と風味がガラリと違う。πウォーターは水の粒子が細くなり、そして弱アルカリ性に変化。弱アルカリ性の水は食材への浸透圧が変わる。「美味しさ」っていうのは食材に水が入りこんで、「うま味」を外に逃がすことで生じるもの。なので、このπウォーターでダシをとると、「うま味」がキレイに出るんです。通常の水の時とは結果の見た目は同じだけど、水を変えるだけで本当に透明感のあるダシが取れます。うちのハマグリのコハク酸のうまみ味とかも、雑味や余計なエグ味は出ず、「欲しい味」がしっかり出る。これは使ってみないとわからないと思います。あと、乳化が早く、かつ長続きします。炊き込み時間も短く済むのでガス代の削減にもなりますよね。粒子が細かいと沸騰までも早いですし、冷えるのも氷になるのも早い。うちではタレ・スープ・味付け全部に使ってます。

気は抜けないラーメン業界

ラーメンに携わって15年。ずっとTRYで1位を取ってやるって思いでやってきました。だけど、まだまだ頭が元気で出来るうちに勉強して、常に前にいきたい。この業界は体調崩して1ヶ月も休んだら、あっという間に他店舗に先を行かれてしまったりスピード感のある業界。もっと勉強して今後他店舗に真似出来ない「自分でしか作れない味」を表現していきたいと思っています。そして来年早々には「金色不如帰」以外に「裏不如帰」以外のサブブランドの味を立ち上げて、そのお店を独立させたいと思っています。

山本店主もお使いの

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 「大山家」 店主 大山修司

大山家
●東京都武蔵野市境南町5-3-16
●0422-32-5537
●11:00~24:00
(日曜日は22:00まで) 無休



冷蔵庫のように1店舗に1台持っているのが当たり前になる時代が来る気がする!

東京生まれ。幼少より実家が中華料理店を営んでいたが、本人は洋食の道へ。「クイーン・アリス」や「イルポッカローネ」などで10年の修業を経て、料理の経験と知識を蓄えた。だが、「もっと1つのことに集中したい」という想いもあり、横浜家系の元祖「吉村家」の弟子にあたる「近藤家」の門を叩き、ラーメンの道へ。3年間の修行のすえ、実家のお客さんに言われました。オープンして3年は何とか試行錯誤してやったという感覚ですね。でもこの「とき卵スープ」は決して自宅では真似できない、ふわりと優しい口当たり、ガツンと濃厚なスープ。特に、黄身の美味しさと濃度の高さ、そして水っぽくない卵であることを基準にブランド卵を中心に選び抜き、送りついで国産鶏卵。この味を知ると、みんな文句は言わなくなりましたね。

卵が入っているだけじゃない 「大山家」のスープ! 定着まで苦労の連続

元々、実家はチャーハンやご飯ものを中心とした出前もやるお店だったので、切り替えた時は、定着するまで時間がかかりましたね。しかも武蔵境駅より15分位と駅から遠い。でも食べに来てもらえる商品を作らなきゃいけない。最初は「とき卵が入っただけで、なんでラーメンより高いんだ」とかお客さんに言われました。オープンして3年は何とか試行錯誤してやったという感覚ですね。でもこの「とき卵スープ」は決して自宅では真似できない、ふわりと優しい口当たり、ガツンと濃厚なスープ。特に、黄身の美味しさと濃度の高さ、そして水っぽくない卵であることを基準にブランド卵を中心に選び抜き、送りついで国産鶏卵。この味を知ると、みんな文句は言わなくなりましたね。



「大山家」の知名度を広めるためにイベントに出店

この味や「大山家」をもっと多くの人に知ってもらおうということで、3年前から少しずつ地域のイベントに出させていただくようになったんです。昭島のイベントは以前から出ているのですが、2014年は東京ラーメンショー、北陸ラーメン博など。その時に思った課題が、やはり「お店と同じ味を持つていくのが難しいこと」ですね。だから昭島のイベントでは暫く「ませそば」で出店していました。でも、僕としては食べてもらいたいのには「濃厚とき卵ラーメン」だから、どうしようかと思っていた時に出会ったのがTOSEIさんの真空包装機だったんです。

スピード感×手間=コスト削減

TOSEIの担当さんに真空包装機TOSPACK HOTのデモ機をお借りしてやってみたら、これは簡単!今までスープを冷ましてから入れていたパック詰めも、このTOSPACK HOTなら熱いうちにパックが出来るので、冷めるのを待つ時間が大幅に短縮。熱い状態なら菌が入る時間が少ないし、パック後もシंकと流水で15分も入れておけば冷えちゃうのでこれも短縮。逆に解凍も楽ですね。おそらく豚骨スープは冷凍すれば3週間程度の長期間保存も可能なんじゃないでしょうか? また、アイドルタイムに店を閉めないお店であれば、その日に販売するスープの量を見て、余りそうならばそのスープを真空包装して分けて保存しておいたほうが、品質は保てますし、別のタイミングで使えそうです。たとえば、1番スープなどに混ぜて「呼び戻し」のように使ってもいいですね。こうすることで結果的に、ガス代や材料費などが安く済むと思います。いま限定でやっている「青森煮干しラーメン」もまとめて作ったスープを



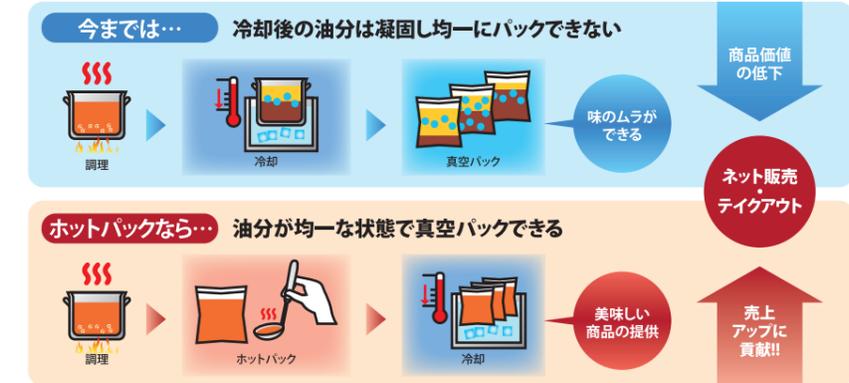
TOSPACK HOTで小分けパックして、毎日解凍して作っているの、毎日限定用のスープを炊くっていいです。使い切ったら完売、ということです。

おそらく、このTOSPACK HOTは1店舗に1台の時代が来るんじゃないかって思うくらい便利です。使い方は未知数です。6割火入れをしたチャーシューをダレと一緒にパックして、じっくり味と熱をしみこませる真空調理法とか、色々出来ます。店舗の規模によって、1リットルパックタイプから5リットルパックタイプまで、選ぶと良いと思います。

味創りについて

流行があると思いますが、時代には影響されません。まずはとにかく地域密着を一番に考えて、自分が地域のために出したいものを出します。ラーメンの売り方よりもニーズにあわせて、ですね。あとはセントラルキッチンを作って、よりよい品質管理と無駄をなくしていき、最高の「濃厚とき卵ラーメン」を全国に広めて行き、自分の関わる人が全て幸せになってほしいと思います。

大山家のスープも3kgを一度に真空包装出来る



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

卓上型真空包装機トスパックシリーズ HVP-382N



1kgタイプHVP-282、5kgタイプHVP-482も発売中

注目店の店主に聞く!

店主インタビュー

今回のお店 「麺や栗」 店主 岩瀬 理恵

麺や栗

●埼玉県越谷市北越谷2-17-16
●048-973-1880
●11:30~15:00、18:00~23:00
日祝のみ(18:00~21:30)
月曜定休



まずは何でも取り寄せをして試してみたほうが良い

「麺や栗」の若き女性店主はアパレル出身。飲食店での経験は無いに等しいが、昔から「飲食店開業」への夢はあった。きっかけは日本橋のとあるラーメン店だった。世間で流行していた煮干しや鰹節が強い魚介系ラーメンが苦手にも関わらず、そこで出会った魚介系ラーメンの美味しさにハマリ、「この味をもっと広めたい」と思い修行。そして2014年7月に埼玉県北越谷にオープン。だが「まだまだ味は完成ではない。もっと上を目指したい」と眼差しは高みを見ている。その岩瀬店主に、今回MCフードスペシャリティーズの新品「ぽってり白湯」を試していただいた。

北越谷という地について

うちのスープはサバやカツオなどの魚と丸鶏やあ



べどりを使用した濃厚魚介系鶏白湯です。北越谷という地は東京に比べれば半分くらいの来店数ですけど、オープンしてからコンスタントに売上は増えていますね。人口自体は多くないものの、文教大学の学生さんや近所の方に好評いただいています。越谷は元々地元なので、この場所を選びました。

味創りについては「数字のバランス」を重視しています。魚20%、動物系80%の次は魚30%、動物系70%など…あくまで例ですが…とにかく地域の人に喜んでもらえるように、考え自分が学んだ味の基本の改良を繰り返しています。

業務用を使う、と言うことに関しての抵抗感

抵抗感はないですね。何も手間を掛けなくて使ってしまうと、味のわかるお客様はさすがに気付くとは思いますが、「業務用を使う」ということに関しては、「自分が美味しい」と思うものなら良いと思います。とにかく「使い方」ですね。

自分のスープのベースがあって、これを使ってどう美味しいものにしていくかが腕の見せどころではないでしょうか。たとえば、今回のこのMCフードスペシャリティーズさんの「ぽってり白湯」は濃厚系の炊き出しに困っている清湯系のお店には最適だと思いますよ。期間限定で出す時のスープ作りに役立って、とてもいいと思います。改良を加えれば業務用でも、美味しく出来ますし、その分コストが下がるのなら、違う部分での改良にコストをかけられます。とにかく限定でも何でも、まずは取り寄せをして試してみたほうが良いと思っています。

実際「ぽってり白湯」を使用して

最初にお湯で希釈してみたのですが、一口飲んで思ったのは「鍋のラーメン」ですね。野菜や鶏団子などを入れて煮込んで、締めには麺を入れたらそのまますぐ食べられて、美味しいと思います。ただ「ラーメンのスープ」もしくは「つけダレ」としてだと、少し弱い



ので、何かをあわせる必要があると思います。たとえば、元々の動物系スープの「鶏分」を補強をする意味で、このスープをあわせると、安定にもなって良いと思います。あとは塩分が全くない無塩タイプなので、純粋に「トロみ」を出す補強材としても使えますよね。根菜系のベジポタだけをあわせると調整が難しくなりますが、これなら元のスープをそこまで損なうことなく底上げが出来るので良いと思います。

オープンしたばかりだが、夢は続く

まずはここ北越谷から新商品・新時代のラーメンを発信していきたいですね。地元の方と組んで、ご当地を作るというのでもいいですね。とにかく「流行(ブーム)」にのらない味で、「自分たちが美味しいもの」を追求していきます。夢は店舗展開!近い目標はまず、越谷レイクタウンに進出です!



白湯シリーズ第3弾 好評発売中

一気にファン層を獲得した鶏白湯ラーメン。こってり濃厚ながら豚骨ベースのがらスープと違いクセのない味わい。「ぽってり白湯」は鶏ならではの魅力を炊出した濃縮がらスープです。

- ①丸鶏・鶏がら・モミジを炊き出し、じゃが芋・長芋を加えた「ポタージュスープ」のようなとろみが特長の鶏白湯スープ。
- ②希釈する濃度の違いで「ぽってり」、「とろっと」、「さらっと」した様々な舌触りが味わえます。



まったりと香に 残りつづける余韻

②まったり白湯



ノド越して味わう ドロ系の快感

③ドロっ和白湯



ぎゅっとうと詰まった 牛のうま味

④牛っ和白湯

サンプル希望は同封の資料請求シートをご利用ください

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。
〒100-0006 東京都千代田区有楽町一丁目2番2号 東宝日比谷ビル16階 ☎03-5501-7316

船井総研!! 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



(株)船井総合研究所 経営コンサルタント ヤブウチシュウヘイ 敷内修平

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を持つ。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「トップで99.9%決まる」と店長教育にも力を入れている。

第4回

緊急! 人材流出防止&採用強化の3つの重要ポイント

脱マンパワー、仕組みを取り入れよう!

今、人材難に直面する飲食業界

ブティック企業が多いと言われて久しい飲食業界。大手の居酒屋チェーン店や牛丼チェーン店がこれを理由のついで閉店や営業時間短縮を行っている事をご存知の方も多いと思います。視点を変えて採用市場に目をやると円安による輸出企業、製造業の活況もあり、そういった企業の大規模採用に流れている傾向も見受けられ、今、飲食業界は未曾有の人材採用難に陥っている状況と言えます。

人に困らないためのたった2つの方法

コンサルティングをさせていただいている中でやはり「人がいない...」「採用をかけても全く応募がない...」「入ってもすぐ辞めてしまう...」という人に関する相談、課題が増えています。人に困らないために「提案、実施しているのはシンプルに(1)辞めないようにする、(2)採用に力を入れる」という2つです。言葉にするとは簡単ですが、これが非常に奥深く、ほとんどのお店がやっていない事なのです。

強い人材が集まり、辞めない会社が行っている3つの事

もはや採用媒体に載せたからOKではもう太刀打ちできない時代に なっています。経験上、人が足りない...というお店は基本的に人材流出している、つまり辞めていっています。ではなぜ辞めるのか?となるのですが、その答えとしてはズバリ「マンパワーに頼っており、仕組みがないから」なのです。

1 方向性、ミッション、目標の明確化

どこに向かうのか?がわからない船には乗らないのと同じで、まず会社としての方向性、そして何のためにお店をやっているのか?、どこを指しているのか?会社としての根幹を明確にしなければ、求職者には見えません。特に優秀な人材は成長意欲があり、入社して成長できるかどうかをジャッジしています。

2 辞めさせないための仕事の平準化

よく個人店であるのですが、「これは俺(店主)がやらなければならぬ」と、教えてはいるが、人によって教え方が違ったりルールがまちまち...というアナログかつ人に依存した状態のお店はほとんど人が辞めていき

マニュアル 作業の平準化から始まる人材流出防止!



ます。最低限、会社として、仕事を平準化(マニュアル化)し、アウトプットは冊子であったり、最近は動画、にもしていますが、確実に仕事を覚え、成長できる仕組みが必要で、「こりあえず、皿洗いで。」をしていては、定着はありえません。また、中長期的に辞めないような仕組みとして評価・賃金制度の導入を進めているところもあります。「評価・賃金制度は最低3店舗以上から」

ているところは、そこまでして(一)会社を見える化しているのです。中途採用も有効ですが、どの会社も優秀な人材は流出防止を行っているため、優秀な中途社員を獲得する事は簡単ではありません。だからこそ、新卒採用をすることです。新卒採用は大手だけの特権ではなく、中小規模の会社もどんどん新卒採用を仕掛け、成功しています。そのために①や環境整備としての②、会社の見える化がポイントになってきますし、社長もしくは担当者で、本格的に動いていかなければなりません。

まとめ 人材難時代を勝ち抜き、優秀社員を集め、辞めさせないためには、片手間のマンパワーではなく、しっかりと向き合って根本から固めて動いていかなければならないのです。まずは厳しくなる人材問題:動くなら今すぐです。

- 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



(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

*ラーメンバンクの冊子で数回の記事を見て~とお話いただくとスムーズです。

ラーメンニュース 2015



▶ **「小僧寿し」がラーメンに参入へ……**持ち帰り寿司大手の小僧寿しが10月31日、ラーメン店事業に進出すると発表した。既存の店舗設備や人員などを流用し新業態として展開する予定。1号店は既に12月1日に「麺や小僧」の屋号で千葉県八幡にオープンしており、今後も光が丘、立石、西小山、矢口渡などの地域でオープン予定で2015年6月までに50店舗を目指しているという。ラーメンは博多ラーメンタイプ。寿司産業自体が緩やかな減退傾向にある上、スーパーやコンビニでの寿司販売の拡大で持ち帰り寿司市場は厳しい状況にある。新たな事業としてのラーメン店事業への挑戦に注視していきたい。

▶ **「ミシュランガイド東京版」にラーメン店22店が選出……**レストランに格付けする「ミシュランガイド」の東京版が12月5日に発売され、星は付かないものの5,000円以下のコストパフォーマンスに優れた審査員おすすめ店を掲載する「ビブグルマン」に22店舗のラーメン店とラーメンが人気の焼鳥店が1店掲載された。選出店の傾

向としてはこってり系が1店のみで他は全て清湯系あっさりのお店ということで、やや偏った傾向が見られラーメン好きの間では賛否両論、様々な意見が聞かれるが、そういったことを議論し合うのも一つのまた楽しみといえるだろう。

▶ **「ペヤング」異物混入で回収へ……**カップ焼きそば「ペヤングソース焼きそば」に虫が混入。その画像をネット上にユーザーがアップ。販売元のまるか食品は当初全面的に否定していたものの、調査の上混入を認め、2014/12月現在、まるか食品の全商品の販売が中止となっている。その後も冷凍スパゲティやカップめんなどの異物混入が判明しメーカーは自主回収を素早く行っている。どんなに注意してもミスは起こるもの。現在はネット社会の上、TwitterやFacebookなどソーシャルネットワークの発展で良くも悪くも簡単に情報が拡散する時代となっている。こういった自体が起こった場合、初期のお客様への対応がますます重要となってくるだろう。

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