

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.17

2016.10 年4回発行

FREE

自称「日本一ラーメンを食べた男」のラーメンコラム

「最新ラーメントレンドと注目店」

店主インタビュー

「RAMEN 赤青 MURASAKI」

店主 星 信一



特別コラム

『ラーメンイベント』に出店するメリット・デメリット

ラーメンバンクネット版
店主部BIZ
バックナンバーが見られます！

ラーメンニュース 2016 / このエリアに注目!! 大阪
ラーメンバンク店主部って? / 職場の労働環境!

店主部biz

検索

<http://www.tenshubu.biz/>

表紙写真協力 赤青-MURASAKI-様



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

「最新ラーメントレンドと注目店」

ここ数年の濃厚動物ブームに相対するかのよう、新たな魚介系ラーメンが目立ってきている。鯛という高級魚でラーメンには似合わず、寿司や和食の店でしか出会わない食材だった。ところが流通の発展かあるいは店主の食材の飽くなき追求か、食べ手側の高級ラーメンへの理解もあってか、この所、ラーメンで「鯛」や「ふぐ」「貝」「トリュフオイル」などを謳う店が増えて来た。

「真鯛らーめん 麵魚」(錦糸町)は今年1月にオープンしてすぐに話題になり、行列店の仲間入りを果たした。宇和島の真鯛を使った「真鯛ラーメン」と「真鯛雑炊丼」がウリ。スープは鯛100%で出汁を取っており、鯛油でその風味を強め、具に鯛のほぐし身も入っている。味玉には鯛出汁を注入しているという徹底ぶりだ。「真鯛雑炊丼」は「真鯛のほぐし身、刻み青葱、柚子皮」がごはんの上ののっており真鯛ラーメンのスープを注いでいただくスタイルとなっている。

「鯛塩そば 灯花」(曙橋)は「塩つけ麺 灯花」(四谷三丁目)のネクストブランドとして昨年4月に「塩つけ麺 灯花」のすぐ近くにオープン。愛媛県宇和島周辺の黒潮による絶好の環境で育った「鯛」のアラをふんだんに使用し、丁寧に旨味を抽出した黄金色のスープと、店主が厳選した佐賀玄界灘産の塩を合わせた塩ラーメン。動物系不使用、また油分も使っていないので、とても繊細な味わい。麺を食べ終わったら「本格胡麻鯛茶漬け」の注文も必須。

そして今年の3月には鯛よりもっと高価な「ふぐ」を使用したラーメンの専門店「ふぐだし潮 八代目けいすけ」(銀座)がオープン。これまでも「蟹」や「海老」、「鴨」などの食材を用いたラーメン専門店を展開してきた「けいすけグループ」が手掛ける「ふぐラーメン専門店」。味玉の黄身も目立つがふぐの白い身、穂先メンマの茶色、野菜の緑、などが色彩豊かで食欲をそそる。スープはふぐ出汁の清湯を天然塩と沖縄の海水塩をブレンドした塩ダレで仕上げている。ふぐ出汁の炊き込みご飯に残ったふぐスープをかけていただく「ふぐ茶漬け」もオススメ。これら高級魚を使用したラーメンを提供している3店舗ともラーメンの残ったスープを活用したお茶漬けや雑炊などを提供しているのが面白い。

蛤、アサリ、シジミなど和食には貝出汁がつきものでラーメンに貝出汁があってもおかしくない。それで私は数年前から「貝出汁がこれからのトレンド」と言い続けているのだがなかなか時代が追いついてこない。古くはホタテを使った「ひるがお」(駒沢大学)、蛤で名を挙げた「金色不如帰」(幡ヶ谷)などがある。最近では「らーめん改」(蔵前)が面白い。このスープは、かなり貝出汁が効いており、そこに煮干しや動物の旨味も加わりパンチあるスープになっている。麺は細麺かとおもいきや、自家製のうどんのような極太麺。これがまたメニューとした独特な食感ですごくインパクトがある。他にも「赤青」(武蔵小金井)は店主の出身地である千葉県船橋市特産の「ホンビノス貝」を使用、「うろた」(福島市)では「5種の貝ダシそば」を提供。佐世保の人気店「碧」は地方都市ながら貝白湯という斬新なスープを提供して注目されている。地方都市も含め貝を使った新店が増えている印象だ。

私が2年ほど前から言っている「キノコを使ったラーメン」は、なかなかやってこない。しかし、トリュフは一つのトレンドになりつつある。これも一つ

の「キノコ」である。私が最初にトリュフを使ったラーメンを食べたのは2000年代後半、「中村やエッセンス」や「一風堂」のイベント「四季のラーメン」。レギュラーメニューとしてはまだ九十九里にあった「BeeHive」だ。

個人的に都内トップクラスの洋風テイストラーメンだと思っている2軒、「金色不如帰」(幡ヶ谷:2016年3月頃リニューアル)とミシュランラーメン部門で世界初の星を獲った「鳶」(巣鴨:2016年1月頃リニューアル)のどちらもメニューをリニューアルしてトリュフオイルを使っている。完成度の高いこの2軒が使っていれば、そのうちに他の店も使い始める、と思っていたが予想通りに増えてきた。

新店「中華そば先崎」(水戸)は、地方にありながら都内最先端のラーメンに追いつこうという努力や工夫が見られる。「ダシSOBA・白(白トリュフの香り)」は注目の逸品だ。「みつば」(埼玉県加須市)でもトリュフを使ったラーメンを出している。限定メニューを出している店も含めると全国にたくさん存在する。香りが強いのでその使い方も簡単ではないが、少し洋風に寄せるラーメンを作る場合には、かなり強力なアイテムとなる。その上品なラーメンは需要があるので今後まだまだ増えていきそうだ。

ラーメンは基本的に丼一杯で完結している。つけ麺も二つの容器でなりたっている。その少ない器で味以外に楽しんでもらう方法としては、味変アイテムがある。例えばレンゲやチャーシューに乗せた辛味噌。あるいはおろし生姜。カウンター上の調味料も味変といえる。味変は「一杯で二度おいしい」という楽しみがあるが近ごろは味を変えるのではなく、一杯に二種類の麺を使用して「一杯で二度おいしい」というのが増えてきている。それがつけ麺の「合い盛り」だ。

以前より一食で二種類の麺の「つけそば」を提供してきた「金字塔」(赤羽)は麺の種類に合わせて麺の器も二つ、他にトッピングが別皿で味変もあり、かなり賑やかで楽しい。最近、増えつつあるのはシンプルながら楽しい合い盛りである。「勝本」(神保町)のつけそばは一つの皿に細麺と太麺が乗っている。それぞれで食べても良いし、混ぜて食べると食感が楽しい。「魚とん」(淡路町)や「一學」(四谷三丁目)でも2種類の麺を一杯で楽しむことができる。麺の茹で時間とか出来上りの差とかいろいろ難しい課題はあると思うが、これはもっと増えて欲しい。



①真鯛らーめん 麵魚 特製真鯛らーめん ②鯛塩そば 灯花+半熟味玉 ③ふぐだし潮 八代目けいすけ ふぐだし潮らーめん+美味玉+茶漬け ④らーめん改 全部入り貝塩らーめん ⑤金色不如帰 塩そば ⑥神田 勝本 清湯つけそば

店主インタビュー



今回のお店 **「RAMEN 赤青 MURASAKI」** 店主 星信一

●東京都小金井市本町2-20-4 TNK villas 1F
●042-382-8392
●11:00~15:00、18:00~22:00
●月曜定休(祝日の場合は営業、翌火曜休)

無化調ラーメンにも、素材の一つとして安心して使える

千葉県船橋市生まれの45歳。30代半ばで脱サラして、中野の「RYOMA」、[せたが屋]で修行を積み、今年2月に独立して自分の店をオープンしたばかり。鳥取の大山鶏をベースに煮干しや、出身地である船橋産のホンビノス貝を使った無化調の清湯ラーメンで、ラーメン通も足繁く通う話題の新店だ。カエシには5種類の醤油に魚醤なども効かせ、あっさりした中にも複雑な味わいが感じられる独自の味を作り上げる。そんな星店主に、今回、MCフードスペシャリティーズ(以下MCFS)の新商品「ボンテースト冷凍がらスープ」を試していただいた。

新製品 **ボンテースト**

① 冷凍がらスープP10(豚白湯タイプ)

荷姿:2kg×8袋/ケース

- 豚骨と新鮮な鶏骨、豚脂肪を加えじっくりと炊き出した白湯タイプ。
- ポークとチキンの調和のとれたうま味と風味を最大限に引き出したタイプ。

② 冷凍がらスープC10(鶏白湯タイプ)

荷姿:2kg×8袋/ケース

- 新鮮な鶏骨に豚脂肪を加えじっくりと炊き出した鶏白湯タイプ。
- うま味が強く、素材の風味を最大限に引き出したタイプ。

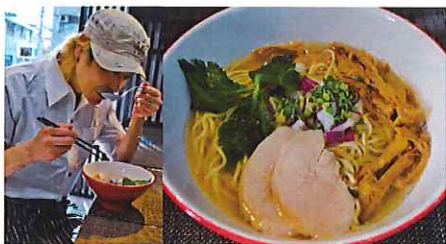
【ラーメンバンク編集部 今回の商品の注目ポイント】

- 鹿兒島の工場で飼育から処理・加工までされた新鮮な鶏骨の生ガラを使用。
※海外産や冷凍ものは未使用。
- 1.2tの大型の攪拌抽出釜で炊くことで通常のお店よりも高濃度・安定した味が実現
- 食品添加物は無添加&無化調。食塩分は鶏骨や豚骨由来のみ。純粋な「がらスープ」

① 店での試用方法「白湯系貝出汁ラーメンのスープとして」

【レシピ】

- 店で使っている塩ダレ
- 店で使っている貝出汁、鶏清湯スープ、魚介出汁、MCFSの「冷凍がらスープP10」を、4:1:1:1でブレンド
- 穂先メンマ
- 鶏チャーシュー
- 紫玉ネギ
- 万能ネギ
- 三つ葉



【感想】

店にはない豚骨のうま味を合わせてみた。単に濃厚さを出すためではなく、スープの持ち味である折り重なる旨み、まろやかなコクをうまく引き出せた。

② 店での試用方法「白湯系鶏醤油つけ麺のつけダレとして」

【レシピ】

- 店で使用している醤油ダレ
- 店で使っている鶏清湯スープ、魚介出汁、MCFSの「冷凍がらスープC10」を、1.5:1:1でブレンド
- 穂先メンマ
- 炙りチャーシュー
- 紫玉ネギ
- 万能ネギ
- 三つ葉
- 柚子胡椒



【感想】

清湯と白湯の鶏出汁を合わせ、さらなるうま味の相乗効果で後味にコク出た。醤油の切れ感もありつつ、適度な濃度で麺との絡みもよい。

■ 総評

【業務用感について】

業務用スープを使っている店が多いので、実際に食べたことも、自分でもサンプルを仕入れたこともあります。「味が平坦だな」というイメージでした。それが、今回「ボンテースト」を試してみたら、そのまま味わっただけでも平坦な味わいではなく、後からくるうま味やふくらみがあり、まるで手作りのように感じられました。豚白湯は手作り感が強く、折り重なるうま味と後味のコクが深く、鶏白湯は濃度が高く、とろりとした感じでした。それは、業務用というより、何店舗もあるグループ店が、セントラルキッチンで作ったものと変わらないように感じました。通常の店舗で作ったものとは比べても遜色なく、今まで味わったことがある業務用とはまったく別物ですね。

【手間について】

私もオープン当初は、清湯系のスープを炊いたあと、二番出汁に鶏白湯を炊いていました。ただ、店はガス台が1つしか使えない環境で、業務用IHを2つ追加しても、一人でスープを1日2本炊くことは難しい。そのため、今は清湯1本に絞っています。

また、この多摩地区は東京23区よりも家賃は安いけど、ガス代、ゴミ代が高くつきます。ガス台1つで清湯と白湯を炊くという手間や、ガス代、さらにはゴミ代も節約できるという点でも、この「ボンテースト」を使うメリットはあると思います。

【使用することについて】

自分で作った味で勝負したいという思いもありますが、よく考えると、カエシに使う醤油も魚醤も自分で作っているわけではないですよね。麺も製麺所から仕入れているし、全国各地から自分好みの素材を仕入れているわけじゃないですか。スープも素材の一つとして捉えると、使うことを躊躇することはないと思います。さまざまな素材を選び、そこに自分のエッセンスが加わって、最終的に自分の一杯になると考えると、優れた業務用であれば、素材の一部として使う分には抵抗ないかと。

また、無化調ラーメンを作っていると、従来の業務用では添加物が入っているのが気になります。でも、「ボンテースト」には、そういったものが感じられないですね。原材料表示を見ても、余計な混ぜ物が入っていませんし。目隠して味見しても、業務用かそうじゃないか判断しにくいぐらいの旨みを感じられますよ。



【今後について】

基本メニューをブラッシュアップしつつ、地元にも愛される味を作っていきたいです。そして、自分の店をしっかりと守りながら、武蔵小金井ひいては西東京をラーメンで盛り上げていきたいと思っています。地域の祭りやイベントにもラーメン店として参加するだけでなく、イベント自体を作っていきたい。23区だけでなく、西東京にもたくさんラーメン店があるんだってところを、全国にアピールしたいですね。ここからラーメン業界を盛り上げていきます!

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

〒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 ☎03-5501-7310

麺無双

～ラーメンを召し上がる方の嗜好に合わせた、「弾力」と「粘り」のある麺～

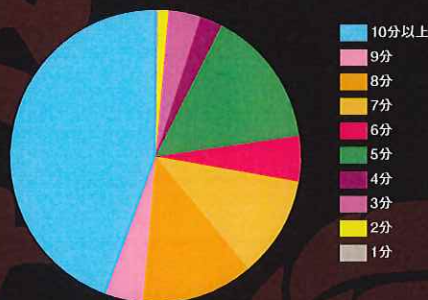
ラーメンを食べている人にとって“麺”とは？—お客様視点に立つ

「月に2～3回、外食店でラーメンを召し上がる方」を対象にラーメンの嗜好を調査したところ、弾力やコシのある食感の麺を好むというニーズを改めて確認できました。また、1053人中466人(44.3%)が10分以上かけてラーメンを食べていることがわかりました。麺のコシ、のど越し、弾力を持続させることが、最後までおいしく食べられるキーワードであることを再確認しました。

ラーメンの好きな麺の食感



「ラーメン(温かいスープに入ったラーメン)」
喫食所要時間



茹で伸びしない麺が作れる粉を！—開発の方向性決まる

“茹で伸びしない”—これが開発のキーワードになりました。小麦そのものの力で、“しっかりと弾力”と“粘り”のある食感を持続させることのできる粉ができないか、試行錯誤を繰り返しました。原料を厳選し、小麦の持つ力を最大限に引き出す製法を吟味し、とうとう目指す食感を実現する小麦粉の製造にこぎつけました。

麺職人に比類なきチカラを。—「麺無双」誕生！

昨今のラーメン市場は、こだわりや独自性を持った店舗が増え、激しい競争が繰り広げられています。麺に強いこだわりを持つ製麺業者や店舗がしのぎを削るラーメン業界の麺職人の皆様、その新たな挑戦にこれまでにない中華麺用粉「麺無双」をぜひお試しください！



標準値<灰分0.35% 粗蛋白12.0%>

ラーメンニュース 2016



▶台湾ラーメン「味仙」の東京進出…名古屋のご当地ラーメンとして有名な「台湾ラーメン」。その「台湾ラーメン」の元祖「味仙」がついに東京初進出!8/2に「郭 政良 味仙 東京神田店」の店名でオープンした。店舗の広さやメニュー数は地元と比べて少ないが、それを補って余りある存在感。しばらくは行列に並ぶことになるだろう。

▶「ラーメン職人養成学校」が中野に開校!…中野の「肉煮干し中華そば さいころ」など展開する地雷源グループを率いる鯉谷氏が9/1にラーメン学校「ラ塾」を開校。講師も現役の人気ラーメン店主が中心につとめ、「ラーメン職人はラーメン職人が育てる」をコンセプトとしている。1クールは15日間の少人

数制で、卒業実習ではオリジナルラーメンの完成を目指すという。

▶吉野家HDが「せたが屋」を買収!…「吉野家ホールディングス」が「せたが屋」を買収した。今回の資本提携は、せたが屋を組織として大きく固めていくためだという。吉野家は海外に切り込むキラコンテンツとしての「ラーメン」というグローバル戦略が目的の一つになりせたが屋としても海外進出や人材確保のメリットがある。吉野家の牛丼をせたが屋の店舗で提供することはなく「せたが屋」ブランドというラーメンブランドの価値を守りながら拡大させていく予定だ。今後もこういったケースがラーメン業界でも増えていく可能性がある。

今年はさらに面白い!

このエリアに注目!!

大阪

一昔前まで大阪はうどんの存在が強くラーメンの影が薄いとよく言われたものだが、近年大阪のラーメン界が元気だ。ラーメンも豚骨系が多かった印象だが、清湯系も増え、東京でもあまり見られない「泡系」呼ばれるラーメンも関西圏内では増えつつある。

そんな泡系ラーメンを大阪で提供しているのが「中華蕎麦 葛(かずら)」。元々は食べログラーメン部門全国1位を獲得したこともある「あっぱれ屋」(京都府城陽市)が泡系発祥の店と言われる。スープは鶏白湯でこの系統の特徴であるパーミックス攪拌。無化調ながらうまみ味十分で泡状なので麺によく絡むのが特徴的。

大阪といえば吉本興業をはじめとするお笑いの聖地でもある。そのせいなのか不明だが店名がユニークなお店も多い。unchi株式会社手掛ける「人類みな麺類」。2012年の創業以来「くそヤジ最後のひとり」、「世界一暇なラーメン屋」はその会社名や店名に反して繊細で美しい清湯系ラーメンを提供している。

「フスマにかけろ 中崎巷丁(麩)」という名もユニークだがその隣にオープンした新店は「麺屋 頭上注意 ふすかけ1.8号店」と店が狭いことや本店から近すぎることをネタにしたインパクトある店名となっている。それでいて提供するメニューは本格派の白トリュフオイル香る「油そば」。全てがおしゃれすぎると



①中華蕎麦 葛「出し蕎麦(醤油味)」②世界一暇なラーメン屋「WICHE'S RED」③麺屋 頭上注意 ふすかけ1.8号店「汁なし巷丁のませそば〜白トリュフの香り〜」④牛骨ラーメン ぶっこ志 北浜店「牛白湯」

敬遠してしまう人も少なく無いだろう。人間はギャップに弱い生き物である。店名はふざけているがラーメンは本格派というそのギャップが魅力なのかもしれない。あるいはギャップを挟まずに居られない大阪人の資質がそうさせているだけかもしれないが…。

「ぶっこ志」、「ぶっこ志」、「ぶっこ志」。これは同系列のラーメン店の店名である。一風堂出身の店主によるお店で、「ぶっこ志」は豚骨白湯専門。「ぶっこ志」は鶏白湯専門。そして2016年7月に「ぶっこ志」がオープン。こちら

は牛骨白湯専門店「泡系」のようなルクスのクリーミーな牛白湯ラーメンを提供している。

麺の傾向を見てみると製麺所「麺屋 棟鄂」の麺を使用している店舗が多い。また、うどん文化の名残が自家製麺の店舗も多い印象。いずれにせよ資本系、支店、独立店舗問わず、クオリティの高いラーメン店が大阪に次から次にオープンしている。これが一時のブーム的なものなのか恒久的なものなのか見守っていきたい。

特別コラム

『ラーメンイベント』に出店する

メリット・デメリット



「ラーメンバンク2012年10月号」よりリライト。ラーメンイベントも全国的に増えた今、改めてイベント出店について考える参考にご活用ください。

東 東京の駒沢公園で「東京ラーメンショー2016」が10月27日(木)～11月6日(日)に開催される。北は北海道から南は九州までの全国のラーメン店が一堂に集結する。今年で8回目の開催を迎え、毎年約40万人が来場するビッグイベントだ。事務局としてラーメンデータバンクも運営に関わっている。

イベントの醍醐味は「あれ食べたい」

はじめに、こういう食のイベントの要ともなるのが「出店店舗選び」だ。来場されるお客様は、全国のラーメン店舗に詳しいいわゆる「ラーメンフリーク」ばかりではなく、むしろ「月に1回くらいしか食べないけれどラーメンが好き」という方々が9割以上を締める。そんな方々に満足してもらうため

には、「話題店」や「有名店」ということももちろん大切だが、「想像しやすさ」「食べたくなる」というようなラーメンを用意する必要がある。

たとえば、札幌味噌ラーメン、函館塩ラーメン、博多豚骨、という誰もが慣れ親しんだラーメンから、鳥取牛骨ラーメン、徳島ラーメン、ベトナムラーメン、青森煮干しラーメンなど、都内でも食べられるお店がなかなかない「地方色」の強い店舗を選ぶことで「いつも食べているラーメンの本場の味が東京に来るなら食べてみたい」や「この珍しい地方のラーメンも食べてみたい」という欲求となり、これがイベントの醍醐味となる。

ラーメンイベントに出店する店側のメリット・デメリット

「東京ラーメンショー」に関しては、多くのお客様に多くの味を楽しんでもらうために、店舗の方々には1日約1,000杯を目安として準備していただく。5日間の出店期間で言えば、5,000杯分の用意・仕込みが必要となる。そうすると当然だが、提供の回転率も重要となる。朝10時から夜の21時までの11時間営業で1,000杯なので、1時間に90杯以上を提供出来るスキルがお店には求められる。(参考までに昨年の最速では1分間に7杯提供していたお店があった。)まずは、



スタッフの連携がとれているところはオペレーションが速い



行列の様子。過去最長の列で2時間～3時間並ぶところも。

うメリットがある。テレビやラジオ・雑誌などのマスコミに取り上げられることもあるし、当日取材を受ける店舗もある。だが、同時に東京に出張出店となるので、地元のお店を臨時休業にきて来ていただいている店舗も少なくない。これは場合によってはデメリットともとらえられる。出店に係る出張経費や人件費、また、5日間の売上金額によっては結果的にデメリットとなりうる可能性もあるわけだ。

「うちも出てみたい!」と言う店舗の問い合わせは毎年多いが、この金額の部分を概算で説明すると、大半の方は驚き、「それだちょっと…」と引いてしまう。いくらイベントに出ても、短い開催期間の中では、『おかげで半年間くらいの売上がカバー出来て、もう左うちわ』…という状態になる事はまずない。

では何故、出店するのか?それは、「東京ラーメンショー」の参加店舗の多くは、こういったデメリットを覚悟の上で出店し、そしてイベント終了後に「東京ラーメンショー参加店!」という実績を大きく活用し、自身のお店での展開につなげているからだ。1,000杯近い提供杯数を経験することでスタッフの成長にもつながり、また多くのお客様に食べてもらえるという嬉しさがある。

みんなに愛されるラーメンの提供

イベントに出ると言う事はあくまで通過点である。「何か大きなイベントに出ればきっと自然に今の状態は変わる」と言うことはあまりない。大事なのは、『まず目の前のお客様に「美味しいラーメンを届けるんだ!」というスタンスが出来ているのかどうかだ。食べにきていただくお客様にとっては東京ラーメンショーの会場だろうと本店だろうと、どこであっても最高の1杯を求めてくるのを忘れてはならない。たとえイベントに出店しなくても、イベントを越える多くのお客様に愛される一杯を作り続けていただきたい。



ラーメンバンク 店主部って?



作

り手さんであるラーメン店主様と食べ手であるお客様、そしてラーメン店主様を支える産業界の方や企業様をつなげるのが「ラーメンバンク店主部」。特に店主様からお店の限定麺や新メニューなどの情報をいただき、それをWEBサイト、携帯サイトや携帯アプリの「ラーメンデータベース」を通じて、食べ手の方々に告知をしていくのが「ラーメンデータバンク」の責務。「より美味しいラーメンを求めている人々に、美味しいラーメンの情報を」をモットーにデータベースを毎日増強しております。

また、集客UPだけではなくお店の味の向上、コストダウンにも「ラーメンバンク店主部」ではサポート。明日に役立つ最新の産業界の情報をラーメン店主様に、この情報誌と毎週金曜日のメルマガでお流して行きます。今後は勉強会や交流会などを開催し、もっと多くの店主様の役に立てるように発足したのがこの「ラーメンバンク店主部」です。まだ登録されていない方は登録は無料ですので、是非ともご活用下さい。

職場の労働環境!

こんな勤務させていませんか?

人材不足が深刻な飲食業界で、最も深刻と言われているのが「ラーメン業界」です。少しでも人材流出を防ぐために、まずは「最低限守らなければならない労働条件」を今一度確認してみましょう。では、以下のケースは○でしょうか? ×でしょうか?



- 毎日11時~23時の営業時間のなかで勤務してもらっているが、休憩をちゃんと昼と夜に1時間ずつ与えて実働は10時間だ。
- あまりに勤怠態度が良くなかったので、「明日から来なくていい」とクビを通告した。
- 無断で来なくなったスタッフには給与は支払う必要は無い。
- ラーメン業界に「有給休暇」というものは存在しないと思う。
- 東京で周辺の店舗のアルバイト時給が800円だから、うちは時給850円にしている。
- 健康保険、年金などは各スタッフが各自で加入手続きをするべきだ。
- 休日に急遽スタッフに勤務に入ってもらったが、もちろん1日分支払った。

上記は殆ど×か△です。場合によっては訴えられるケースもあります。

求人掲載でお困りの場合は、ラーメンバンクまで! 詳細資料ご希望の店舗は同封の資料請求シートをご活用ください。効果的な原稿作成のお手伝いもいたします。

採用するならやっぱり「ラーメン好き」 求人でお困りの店主様へ!



月間200万人が利用する「ラーメンデータベース」と
23,000杯を食べた大崎裕史が運営する「ラーメンバンク」が
強力タッグを組みラーメン専門の求人サイトを始めました。

効果実例

■北千住のラーメン店「M」担当：I様の場合

「掲載して2日で2名の応募。そのままその2名を採用。1人はラーメンデータベース、もう一人はラーメンバンクからアクセスしてきた」

■渋谷のラーメン店「H」に来た応募者のメール（原文）

今現在、ラーメン店で勤務しております。以前から味噌ラーメンを勉強したく思っており、今回応募させて頂きました。→1名採用

<https://recruit.ramenbank.com/>

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、ラーメンデータベースは、「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。

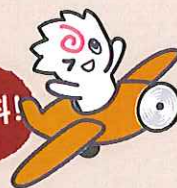
登録はお手持ちの携帯電話から簡単に行えます!

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

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。

お知らせ ラーメンバンク検索機能は、ラーメンデータベースと統合いたしました。今後は情報サイトとして継続して参ります。