

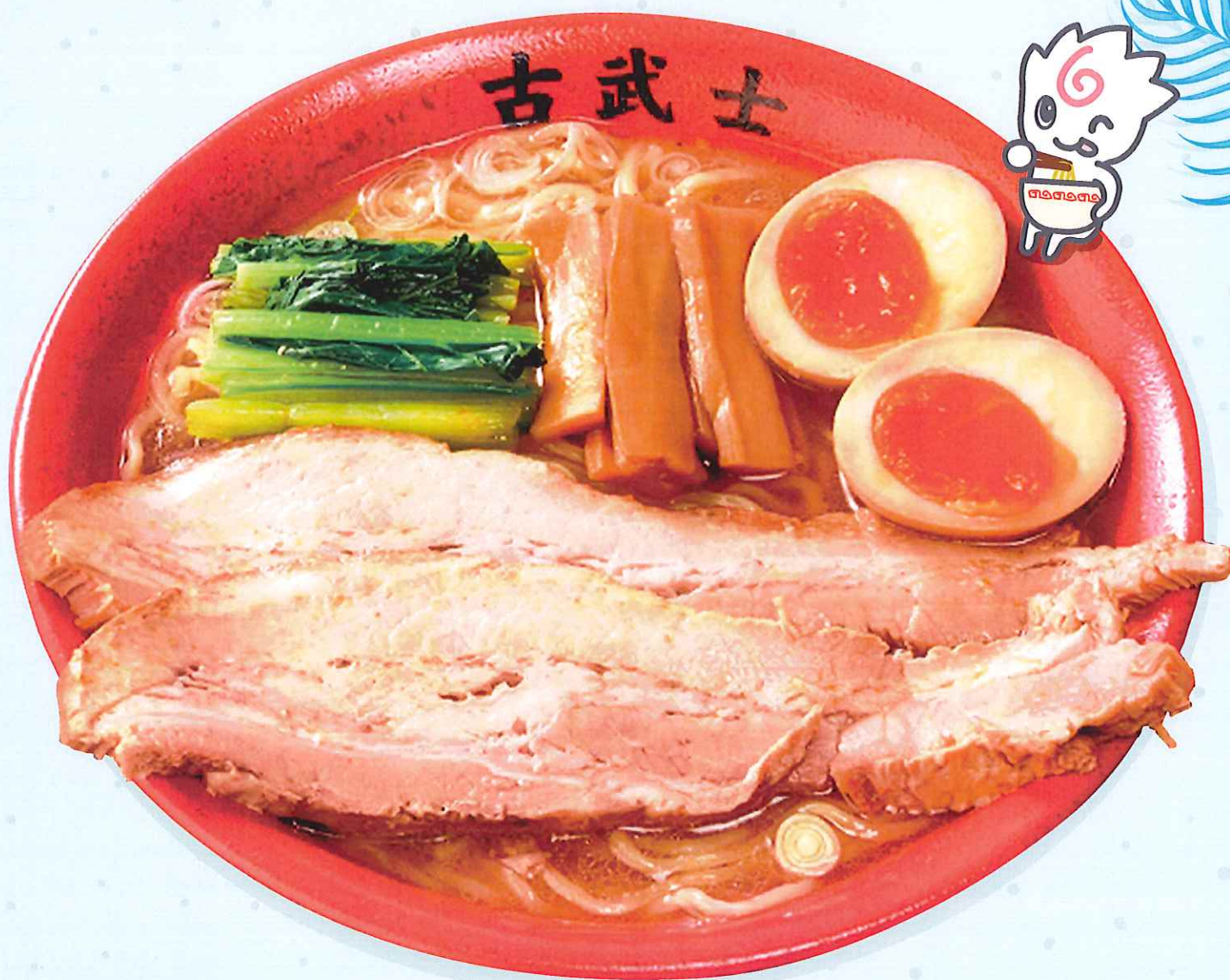
業界初! ラーメン店関係者様専用無料ビジネス情報誌

ラーメンバンク

No.19
2017.8 夏特別号
FREE

話題の情報「ラーメンニュース」

このエリアに注目!!「福岡」



特集記事

ちょい飲み需要をつかんで客単価アップ

プロが教える「いい物件」見付ける方法!

ちょい飲み需要をつかんで客単価アップ



—今年の4月、1つのニュースが舞い込んできた。2月決算の外食企業のうち、ハイデイ日高は増収増益の最高益を記録したのだ。特に2014年以降、ちょい飲み需要に対して1000円程度でお酒とラーメンを食べられる施策が追い風となっている。それではこのちょい飲み需要を、ラーメン専門店ではどう落とし込めるのかをまとめてみた。今回は、激戦区新宿で10年以上続くお店の1つ、古武士を例に挙げてよう。

古武士では、2015年末から、「300円で30分間飲み放題」を実施している。最初は期間限定、3か月後には月・水・金の曜日限定開催、現在では連日開催するようになった。他の注文の縛りはなく、17時～22時の間限定、飲み放題30分後は、20分間店内に居ることが可能なので、その間にメのラーメンを食べてね、という目論見である。飲めるメニューも複数用意しているが、30分だとおつまみメニューも頼みながらだと、3杯程度といったところだろうか。新宿界隈は飲み歩のお客も多いだろうから、他のエリアよりもお客様の滞在時間は長くなりがちだろう。

なおかつこちらはテーブル席もあるので、よりその傾向は強くなるようだ。その点、飲み放題が加わると、必然的に最大50分間という時間制限が付いて回る。延長も出来るが、文字通りちょっと飲んでラ

メンを食べて帰るにはちょうどよい時間で、回転もむしろよくなりそうだ。また、スタッフが飲み放題開始時にラーメンを作り始めて良いか確認しており、更に回転を上げる細かい工夫もしている。

実際の効果はどうだろうか。「導入することで明らかに変わったのは、単価アップはもとより、新しい客層が増えたことです。来店の第一目的がラーメンを食べる事でない方にも来店してもらい、メのラーメンまで食べてもらえるようになりました。四苦八苦ではありますが、続けて行きたいと思える効果はありました。」

回転率と単価のバランスを考える必要はあるだろうが、今後の売上増加策として考えておいて損はないだろう。



★ チャーシューづくりで「味にバラツキがあってまとまらない」と、お困りの方は必見!

黒糖醤油
甘口さしみ



チャーシューのタレに最適な醤油がございます。

「チャーシュー」や「焼肉」のタレに最適「あれこれ入れる必要が無いので、味が安定する」と、全国のラーメン店、焼肉店、居酒屋などの飲食店で好評いただいております。

過去5年、東京のラーメンチェーン、関東・九州で10店舗以上の居酒屋チェーン等、多数実績がございます。

- ✓ 塩分が低く、甘みが強いので、チャーシューのタレのベースとして最適です。
- ✓ 旨味がタップリで、他の調味料をあれこれ足す必要が無く、仕込の手間が省けます。
- ✓ 煮込む、焼く、かけたりと応用範囲が広いので、メニュー開発が楽になります。
- ✓ あれこれ入れる必要が無く味の均一化ができ、味が安定するので、スタッフの方でも安心です。
- ✓ 南国鹿児島ならではの味で、低塩で強い甘みと独特の旨味があり、他店との差別化が出来ます。
- ✓ オーナーさんが厨房に立つ時間を減らすことが出来ます。

※本製品について、更に詳しくお知りになりたい方は、同封の「透明の袋に入っているご案内書」をご覧ください。お問合せやご相談については、同封の「ラーメンバンク 一括請求用紙」の弊社の欄にチェックの上、ラーメンデータバンクまでお送りください。お電話の際は「ラーメンバンクを見て」とお伝えください。



しょうゆ
かねよ 販売
～南国鹿児島で創業明治45年 甘口の醤油と麦味噌を専門に製造販売している蔵元です～
総販売元 (有) カネヨ販売 醸造元 (資) 横山味噌醤油醸造店
〒891-0122 鹿児島県鹿児島市南栄 3丁目30-2 <http://kaneyo-soy.com>

☎ 099-268-0153

●受付時間 平日 8:30～17:00
夕方17時以降、日曜祝日は留守番電話で承ります。

親赤鶏で上質な旨味と香りのスープを! 工場から全国直送の安心低価格!



【親鶏とは?】

通常、よく見かける鶏肉は、卵を産んだことのない「若鶏」です。やわらかく食べやすいので食肉としては大半が「若鶏」なのですが、卵を生んだ「親鶏」は、若鶏よりも鶏の持つ旨味やコクが凝縮されています!

この親鶏で取ったスープは香りもよく、非常にコクがあるため、清湯スープに更に深みを与えることができます。



- ◇丸鶏ミンチを使用して、仕込み時間の短縮と光熱費の削減につながりました! トータルのコストも落として味も良くなったので、導入して正解でした。
- ◇若鶏のスープに比べて、圧倒的に味の深みが変わりました。

8/29(火)より東京ビッグサイトで開催される外食ビジネスウィークに出展いたします!
ブースでは詳しくご説明いたしますので、お時間ある方は是非お越しください!



株式会社 ローチーフーズカンパニー

TEL: 0532-45-2888 FAX: 0532-45-2845 担当まで
<http://www.roach-foods.com/>

サンプル希望・資料請求の方は
添付の資料請求シートもしくは
直接ご連絡ください。

資料請求番号 1708-02

ラーメン専用の安くいい海苔を提供します! 取引先多数の伊勢屋海苔



- 業務用向けの品質のいい兵庫のりを3種類のグレードでご用意!
- カットなどのご要望もありましたらお申し付けください!
- 海苔を見直して30%近く仕入れ値が変わったお店も!

サンプル希望・資料請求の方は添付の資料請求シートもしくは直接ご連絡ください。

伊勢屋海苔店 045-573-8744
担当:時田

「伊勢屋海苔」で検索!

HPからも詳細情報の
閲覧やご注文が可能!



<http://www.iseya-nori.com/>

資料請求番号 1708-03

ラーメンニュース 2017



- ▶『即席麺、1000億食割れ。世界で需要減!』…日本生まれの国際食インスタントラーメン。アジアの経済発展に伴い、世界需要は右肩上がり続けてきましたが、ここ3年は減少。その理由は世界市場の約4割を占める中国。2013年の460億食超から2016年には385億2000万食にとどまり、わずか3年で2割近くも急減。理由として中国では都市部を中心に宅配システムが急速に発展。ファストフードや人気レストランのメニューも自宅や勤務先で受け取れるようになったことが大きいそう。日本は逆に消費者の健康志向を意識した脂質や塩分をカットした商品を投入し2年連続で需要を伸ばしているとのことですが、中国のように宅配システムが発展すれば日本でも個店のラーメンが届けられるようになるかもしれません。
- ▶『棋士・藤井四段の活躍によりラーメンも話題に!』…最年少中学3年生プロ棋士で29連勝という記録を打ち立てた藤井聡太四段。対局中の中華料理店

「紫金飯店」、そば店「みろく庵」からの出前メニューや地元名古屋の行きつけのラーメン店「陣屋」なども話題となり、出前メニューの写真を求めてマスコミがお店に殺到するなどちょっとした騒ぎとなりました。出前はラーメンを頼むことも多くラーメン好きのようなので「ラーメン業界」としてはいいニュースと言えるでしょう。

- ▶『最初のラーメンは室町時代にあった!?』…新横浜ラーメン博物館が1階展示ギャラリーをリニューアル、リニューアルの目玉は、ラーメンのルーツと目される中国の麺料理「経帯麺」の紹介だ。これまで、日本のラーメンの歴史では、水戸黄門こと徳川光圀が最初に食べたとされていた。調査結果によると、室町時代のある僧侶が、中国書籍「居家必要事類」に記載のあるお酒や麺を調べ、そこに書かれていた「経帯麺」というものを来客に振舞ったことがわかったそう。

プロが教える 「いい物件」見つける方法!



いい物件を見付けられないワケ

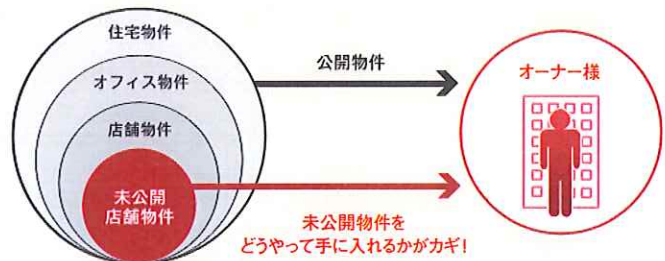
ラーメン業界は今も変わらず盛り上がっていて、新店を出したい、というお話をよくいただきます。同時に、ご自分で探されても、コネがないと中々いい物件を見付けられない、という嘆きの声もうかがいます。

これには、そもそも「いい物件」は何で手元に情報が来ないのか、という問題があります。現在、「いい物件」はほぼ非公開と言ってよく、市場に出回る前に不動産会社と繋がり強い事業主様や企業様が確保していきます。結果、公開されている情報は既に「いい物件」を抑えられた後になっている可能性が高いので、中々いい物件を見付ける事が出来ないという事態に陥ります。

いい物件を見付けるために 気を付ける2つの事

ですので、まず1つは不動産会社との連絡を密にする事。相手も人間なので、より付き合の深い人物に「いい物件」を紹介する事が多くあります。

もう1つは、とにかくすぐ物件を確保する事が大事です。まだ大丈夫、なんて甘い考えのままでは他のお店に先を越されてしまいます。これだ!という物件があったら即確保に動く事が、文字通り一期一会の出会いに繋がります。



いい物件を探すなら...

ホクトシステム株式会社

◆独自のビジネスモデルで培った、ネットにはない優良物件情報!

3万社の不動産ネットワークから、好立地情報をいち早く集約します!

◆月間約1,000件以上の物件情報から、希望に見合う情報を毎日お届け!

会員様はメールで情報を待ち、ご判断いただくだけの手軽さ!

◆実際に利用されているラーメン店様より

「とにかく情報が早い!

物件はスピード勝負なので欠かせないです。」

つけ麺 津気屋 代表取締役 榎本様



物件お取り扱いエリア...東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県

※賃貸店舗物件情報のみです。居住用や事務所等は扱っておりません。

お問合せ:ホクトシステム株式会社 担当:築田(チクダ) 03-3241-6781

東京都中央区日本橋本石町4-4-15 平和本社ビル

もしくは、右記QRコードよりHPもご覧いただけます。



お問合せフォームに「ラーメンバンクを見た」と入力していただくとスムーズです。



新たな客層の開拓に成功！
今話題のヘルシー麺“春雨”を取り入れたあの神座に聞く！

どうとんぼり神座インタビュー

今回のお相手 **梅原良介** (35歳) | 入社12年目
マーチャンダイジング本部



株式会社理想家業
大阪道頓堀の、4坪9席
の小さな店からスタート
した「どうとんぼり神座」
。毎日のように食べ
たくなるラーメンを目指
した「おいしいラーメン」
は「クセになる味」と評
判になり、現在では40
店舗を近畿圏、東京、
神奈川、千葉で運営
している。



ヘルシー志向を取り入れたブランディングが 客層の拡大に繋がった

くる女性のお客様の声から始まりました。テーブルに置いてあるアンケート用紙に、「おいしいラーメンをもっとヘルシーに食べたい。」「麺を春雨に変えても美味しいんじゃないか。」などの意見が多くあったんですね。ちょうどその頃、エースコックさんがやっている「スープはるさめ」が、コンビニを中心に流行っていて、春雨にニーズがあるのではないかとということで導入しました。元々、うちの「おいしいラーメン」は白菜を贅沢に使い身体にやさしいスープでできているので、春雨との相性も良かったです。

Q：春雨を導入して何が変わりましたか？

A：客層の幅が広がりました。特に女性客や年配のお客様が増えましたね。また、グルテンフリーの料理を求めてやってくる外国人のお客様も来店するようになりました。メニューにスープ春雨があるだけで、『ヘルシー志向のラーメン店』というブランディングにも成功していると思います。ロケットニュースのラーメン店カロリー比較で上位に登場したりと、話題作りや知名度UPのきっかけにもなっています。春雨を導入することで、新たな客層の開拓に繋がって、結果的に看板メニューの「おいしいラーメン」を多くの方に届けられるような仕組みにもなっていますね。

Q：春雨の魅力を教えてください。

A：乾物なので保存期間が2年と長く、管理がしやすいですね。また、1食分50gとすると湯戻しで約3

～4倍に戻りますので、150g～200gの麺として使用できます。その為、コストパフォーマンスもいいですね。乾物からだど茹で時間は少し長くなってしまいますが、あらかじめ使用分量を下茹でして冷蔵庫に入れておけば、通常の麺と同じオペレーションで使用することが可能です。お客様にとっては、1食約120キロカロリーと健康によく、普通の麺より伸びにくいので、時間がたってもいつも美味しく召し上がっていただけます。またウチが発注している森井食品さんの国産春雨は特に質が良いので抜群ですね。魅力だらけだと思いますよ(笑)。

Q：今後の展望を聞かせてください。

A：現在はまだ関西を中心に全国40店舗しかありません。今後も店舗展開を続け、「おいしいラーメン」はもちろん、スープ春雨の魅力をもっと多くの方に届けていきたいですね。今はヘルシー志向を取り入れた新しいメニューも考案中です。伸び悩んでいるお店も挑戦をやめなければきっと道は拓けると思っています。ウチは春雨を導入することで、様々なきっかけが生まれました。ラーメンに関わる多くの方にオススメしたいですね。



近年よく耳にする『ヘルシー』という言葉。トクホ(特定保健用食品)の商品など様々な業界が、世の中のニーズに合わせたヘルシー商品を提案している。最近では麦類に含まれるタンパク質の一種を使わない『グルテンフリー』と言われる食事法も注目を集めてきた。特に外国の方はグルテンフリーを気にする方が多く、2020年の東京オリンピックに向けて日本国内での注目は更に増していくことだろう。その中でいち早くヘルシー志向を取り入れたラーメン店が株式会社理想家業が全国に展開する【神座(KAMUKURA)】だ。麺にグルテンフリーのヘルシー食材「国産春雨」を使用する「スープ春雨」というメニューを提案し、新たな客層の開拓に成功した。昨年12月にはNHK「うまいッ!」という番組で紹介され人気上昇中のメニューだ。そこで今回、「国産春雨」を導入した「神座」の本部STAFF梅原氏に聞いてみた。

Q：なぜラーメンに春雨を導入することにしたのですか？

A：うちの看板メニュー「おいしいラーメン」を食べに

是非一度お試しください!!

(約5食分)

国産
春雨

“試食サンプル250g”を無料で提供!!

製麺後約1日の冷凍工程を経て解凍、
乾燥させるという手間をかけた製造方法により、
麺の中に無数の小さな空洞ができ味しみが良く、
弾力性のある太めの国産春雨です。

ご希望の方は、同封の資料請求シートにてお申込みください。



森井食品株式会社

〒633-0051 奈良県桜井市河西641 <http://www.morii-foods.co.jp/>



資料請求番号:1708-05

300店以上のラーメン店様に直送！ 全国のあの有名店も使ってる！

京都知七の九条ネギ



株式会社 京都知七
Kyoto Tomohichi
〒616 8234 TEL 075 746 5164
京都府京都市中川区大久保町31 携帯 090 1598 2685

僕達の仕事

安心安全な九条ねぎを年中届ける！

それ以外に情熱は向けられない

【ラーメン専用の栽培方法】

京都知七は、種まきから栽培、刈取り、出荷まで、全て自分たちで行っています。

生産者の顔が見える、安心、安全な九条ネギを1年通して安定してお届けできるよう、社員一丸で取り組んでいます！ 栽培面積は京都トップクラスです！

一番の特徴は、独特の栽培方法。キノコやワカメ、鰹節、豚骨の骨粉など、食材を利用した有機肥料をふんだんに使用し、ラーメンとの親和性が高いねぎを生産しています！

生産された九条ねぎはやわらかく甘みがあるのが特徴。多くのラーメン店様のラーメンに一花添えています。カットネギの納品もしています。

サンプル希望・資料請求の方は
添付の資料請求シートもしくは
直接ご連絡ください。

株式会社 京都知七

キョウト トモ ヒチ

携帯:090-1598-2685 TEL/FAX:075-746-5164 担当:重 義幸(シゲ ヨシユキ)
<https://www.kyoto-tomohichi.jp/>

資料請求番号:1708-06

自称「日本一ラーメンを食べた男」の

ラーメンコラム



ラーメンの概念を変えてしまう？

「澄まし麺」に注目！

大崎 裕史

4月7日、神楽坂に「澄まし麺ふくぼく」という面白いラーメン店がオープンした。「蒼穹(そうきゅう)」という日本酒バーのランチタイム2時間半のみ営業。店名の「ふくぼく」は、荘子の彫琢復朴(ちょうたくふくぼく)という言葉からきており「余計なものをそぎ落として本来の状態に戻る」という意味。

店頭のポスターには「濃厚な味をお好きな方には合わないかもしれません。いわゆるラーメンとは違うかもしれません。濃厚な味をお好きな方にはご免なさい」などと書かれてある。丁寧な書き方ではあるが、どこか挑戦的でもある。

聞くと構想から1年近く時間をかけ、麺はオープン3日前まで決まらなかったとか。麺メニューは「澄まし麺」と「醤油かけ麺」の2種類のみであとは量の違い。麺は菅野製麺所の特注。麺作りの達人が完成させたらしい。

「澄まし麺」はいわゆる素ラーメンで、出てきた丼にはお湯と見紛うくらい無色透明のスープと麺しか入っていない。具は別盛りで葱、海苔、豚肉。最初から入れるのではなく、味変用アイテ

ムとして考えた方が良い。

上質な昆布と鰹節の出汁に塩で味付けしたというスープはあっさりだが実に奥ゆかしく、日本料理店で出てくるようなもので実においしい。麺は低加水の細麺。ラーメンのスープ作りではなく、和食の出汁の取り方なのだろう。ラーメンの概念を変えてしまう逸品といえる。

「醤油かけ麺」は、ぶっかけかと思ったら意外にもまぜそばだった。どうやら「醤油をかけた麺」ということらしい。こちらの麺はストレート太麺。これも通常のまぜそばのようにパンチのあるものではなく、醤油のみのシンプルな味付けのもの。サイドメニューの「鴨だしご飯」はもちろん和食のメに出てくるようなハイクオリティ。ラーメン業界に一石を投じる面白い店が出てきた。



ラーメン店の大革命!

TOSPACK HOT

スープのロスをなくす! 調理時間の軽減!



真空パック!!



美味しい商品の提供

温かいまま袋に入れてセット

パック後冷却

多店舗展開でも味にムラなく安定した品質!

真空調理によりチャーシュー作りも簡単に!
歩留まり率大幅改善で安定した品質のものをより多く提供できます!

8月29日(火)~8月31日(木)に東京ビッグサイトで開催されます
「外食ビジネスウィーク2017」第12回ラーメン産業展に出展いたします!
東2ホール ブース番号:2A-19

あの人気店や有名店も使用しているTOSPACK HOT、詳細は同封のチラシにて!
今回は中華そば四つ葉さんにお話を伺っています!是非ご覧ください!

株式会社 TOSEI TEL:03-6422-7290
東京都品川区東五反田2-17-2 FAX:0120-002-490

東京支社
細見まで

メーカー希望小売価格(本体) 898,000円(税別)
<http://www.tosei-corporation.co.jp/>



特許第5575827号

●HVP-382N ※2.5L対応機

資料請求番号:1708-08

気になるトレンド

高級食材を使用したラーメン!

ラーメンに対して一般的に持たれるイメージの中で、「庶民の味方」「B級グルメの代表」と表現される事が多い。そのイメージから、ラーメンの値段は安くあるべき、と考えている方もいるし、実際に1,000円以上のラーメンに対する抵抗感が昔から存在していた。しかし、昨今その壁を取り払うメニューが増えてきたので、いくつか紹介していきたい。

中華麺酒房 中華そば すずらん(恵比寿)



「中華麺酒房 中華そば すずらん」@恵比寿は、2014年9月に渋谷から移転。渋谷時代も行列が出来る人気店だったが、恵比寿に移転後は「高級路線」に転進。基本メニューの「中華麺」が1,150円で、旬の食材を活かした限定メニューも積極的に提供している。今回紹介する「帆立上湯麺」は

3,200円。帆立自体、良質な帆立を使用しているであろう、普段食べているものよりも明らかに大きいものが5個も入っており、帆立だけで腹一杯になるのではないかと思えるほどのボリューム。旨味が強く、噛みしめる度に帆立の旨味汁がじゅわっと溢れてくるのだからたまらない。

麺LABOひろ(学芸大学)



続いて紹介する「麺LABOひろ」@学芸大学は、昨年12月にオープンした新店。店主はミシュランの「ビブグルマン」(星はつかないが5,000円以下でもおいしい食事ができる店)三年連続掲載で締めラーメンも人気の焼き鳥店出身。鶏を知り尽くした店主による「鶏そば」をメインで提供しているが夜営業限定で1,800円の「フォアグラそば」を提供。器もゴールドで装飾され高級感を演出。トッピングにはソテーしたフォアグラと柔らかな鴨肉ものっており、フォアグラの脂で風味付けたスープはおそらくベースのスープは「鶏そば」と同じものだが、フォアグラの脂が多めに加わることで別次元のスープに仕上がっており、これまでラーメン店では飲んだことがないような深みのある独特な味わいが楽しめる。

今年はさらに面白い!

このエリアに注目!!



- ①とら食堂 福岡分店
焼豚ワンタン麺
- ②らあめん蔵持
納豆らあめん
- ③種や 佐渡友
醤油らー麺魚介ガツン
- ④中華そばつけ麺 永福
中華そば

ラーメンに関しては閉鎖的で保守的、鎖国とまで言われてきた福岡。そんな福岡のラーメン事情が変化を見せている。「豚骨ラーメン」以外のラーメンいわゆる「非豚骨ラーメン」が台頭してきているのだ。

特に驚きだったのが昨年12月福島の白河ラーメンを代表する「とら食堂 福岡分店」が六本松に

オープンしたこと。こちらは一風堂を運営する力の源ホールディングス系列で飲食店のプランニング、コンサルティングなどを行う力の源パートナーズが行っているというから更に驚きだ。

昨年4月オープンした「らあめん蔵持」@西鉄平尾は東京・新宿の老舗「満来」の創業者に師事した店主によるお店で、出しているラーメンも満

来系のあっさり醤油系のもので人気店となっている。

2015年8月に大橋にオープンした「久屋」は予め「当店には豚骨ラーメンはございません。ゴメンナサイ」という店主による謝罪文がドアに貼ってある。日本酒でカツオ節、梅干しを煮詰めて作ったという「煎り酒」を使用した清湯系の「大江戸ラーメン」が人気だ。

その他、昨年末には三種の醤油ラーメンに自家製麺をあわせた「佐渡友」@三苫、今年1月に東京の「永福町大勝軒」に影響を受けた「永福」@天神南などが続々オープンしている。

これらの要因としては「ラーメンスタジアム」などラーメン集合施設の頑張りが「福岡ラーメンショー」などラーメンイベントの開催などにより他地域のラーメンを食べる機会が増えたこと、移住先としての「福岡」人気の高まり(2016年は全国5位)、福岡へのUターンなど様々な要因が考えられる。今後、こうした店が増え続けるのか、どこまで福岡豚骨ラーメンに食い込むのか注視していきたい。

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データベース上で行います!

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、メルマガは月2回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

ラーメン検索サイト「ラーメンデータベース」の共同運営をしております。店舗情報の変更などがありましたら、別紙のFAX請求シートをご活用ください。