

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.02

2012.7 年4回発行

FREE



大崎裕史コラム
～「牛は」何故、人々にウケたのか～

第4回最強の次世代ラーメン決定戦!
～出場者募集中!～

東京スカイツリーが開業!
～注目のエリアは「押上」～

夢の一等地に出店しよう!
～トラナビシステム～

ラーメン店主のお悩み解決
～スープ博士&コナ博士～

海老?イタヤ貝?混合枯節?一番人気はどれ?
～うつぼや池田食品「人気ランキング!」～

携帯を買い換えよう!
～20,000円キャッシュバックキャンペーン～

食材部始動!
～今月は消耗品のコストダウン～

夏前の対策を!
～防虫ワンポイントアドバイス～

今月のラーメンニュース

全国2万件以上の
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

「牛」は何故、人々にウケたのか



牛 骨ブームが何年か前、ラーメン業界にも来そうな気配があったが、「BSE問題」で一気にラーメン界から消滅してしまった。しかし、「マタドール」(北千住 ※表紙写真)や「HAJIME」(十条)、「嵐風」(新井薬師)と昨年・今年と「牛」を使ったラーメン店が軒並みオープンした。日本人が牛肉を好きなのは焼肉店の数を見ても判るが、何故このように「牛」が盛り上ったのだろうか。昨年オープンし、きっかけを作ったとも言える「牛骨らぁ麺マタドール」の岩立店主はこう語る。

「やはり「今まで食べた事のない味」にお客さんが飢えていたのじゃないかなと思ってます。それが牛のゲンコツの独特の甘みがある淡麗なダシの味だったのかな、と。もちろん豚や鶏の骨も甘みはありますが、牛の場合は本当に牛乳のような甘い香りがある甘みで、誰もが慣れ親しんだ味だからウケたのだと思います。もちろん、牛骨って今まで完全に無くなったわけじゃなかったけれど、出会えた人が少なかった味だということもありますよね。それを最近になって斬新だと感じた方が増え、需要が増え、それに合わせて供給が増えた。だからブームになった。そう思います」



「嵐風」の「(得)牛塩らぁ麺」

安全性の高い和牛や豪州産の牛が市場に出回るようになり、食べ手も牛への抵抗が減ったことが要因のひとつと考えられる。もちろん、牛は取り扱いが難しい食材だが、新進気鋭の若手店主の技術の高さが年々上がっていることを見てもその心配はない。新しい食材・発見で斬新さを生み出しお客様に感動を与えるラーメン店が増えてきているのは事実だ。

今月のオススメ本
全国の書店にて絶賛発売中

「東池袋大勝軒 心の味」



著者:山岸一雄
発行:あさ出版
発売日:2012/6/12
定価:1470円(税込)

豚ガラ、鳥ガラ、人柄。ラーメンは人を映す鏡。「心の味」がここにある! 2003年に発売「東池袋・大勝軒のオヤジさん」が書いたこれが俺の味!に、その後の閉店・再開などのエピソードを加えリニューアル。ラーメン作りに一生を捧げた「山岸一雄」が詰まった一冊。



Smiles for All.
すべては、笑顔のために。



TRY
ラーメンの王様
世界最高権威

YAHOO!
JAPAN

企画協力

おとなの週末



第4回

最強の次世代

ラーメン決定戦!

参加店舗大募集

優勝賞金

100
万円

優勝・準優勝は
カップめん化!

準優勝は50万円
3位10万円
審査員特別賞30万円の賞金も!

ユーザーの
投票で決まる
唯一無二の決定戦!!

締切: **7月13日!**

歴代勝ち残った出場店舗はこちら
次は読んでいるあなたのお店の番!

第1回優勝 一鶴(石川)	第3回準優勝 麴家うえだ(埼玉)
第2回優勝 茨木きんせい(大阪)	第3回審査員特別賞 Menkouともや(三重)

「自分のラーメンが実際にカップめんになって、
日本中の方に食べてもらえる」
そんな夢のぶらなことを実現できる日は
思ってもいなかったです

あなたからのエントリーを
お待ちしております

<http://ramen.yahoo.co.jp/>



応募締切
2012年7月13日

1店舗2メニューまで
応募可能

WEBからご応募下さい。また、応募の前に募集要項は必ずご覧下さい

資料請求番号 1207-01

—第3回優勝「新旬屋 麺」(山形)—

第3回優勝「新旬屋 麺」
半田店主プロフィール



脱サラし、大和製作所が主催するラーメン学校でラーメンの基礎を徹底的に学び、2006年に「新旬屋 麺」をオープン。その後も独学でラーメンの研究し、順調にラーメンファンの支持を獲得。現在は5店舗を構える。第1回の「最強の次世代ラーメン決定戦!」から挑戦し、2010年の第2回では、「超・ガッツリえび豚骨」で「第3位」と「審査員特別賞」をダブル受賞。その後も「感謝の気持ちを込めた最高の1杯を作りたい」と、日々試行錯誤を繰り返すし、第3回では念願の優勝を果たす。

※既存のメニューでは参加できません。



新しいラーメンは
**あなたが
創りだす!!**

「最強の次世代ラーメン決定戦!」で優勝して、県外からも多くのお客様がわざわざ今回の優勝ラーメン「今昔鶏中華物語」を食べにきてくれるようになり売り上げも130%増になりました。でも、やはり優勝出来たのは地元の方の応援のおかげと思っています。今回いただいた賞金で、東日本震災の義援金の寄付や児童福祉施設の子供たちを招いての食事会の開催、高齢者の方々のカップめんの提供などをさせて頂きました。皆様からは、「こんな企画があって良かったね、ありがとう」というお言葉を数多くいただきました。中には、涙を流して喜んでくれた方、感謝の手紙を送ってくれた方などもいらっしゃって、自分の思いが通じたことにとっても感動しました。「最強の次世代ラーメン決定戦!」は新商品開発のきっかけ、お客様の厳しい声・暖かい声、そして、店舗の成長・スタッフの成長、そして自分自身の成長に大きく影響を与えてくれます。感謝の気持ちで頑張れば必ずプラスになると思います。

第4回
最強の次世代ラーメン決定戦!
スケジュール

ステップ1
2012年6月4日~7月13日
参加店舗募集
※次世代ラーメン決定戦実行委員会による書類審査があります。

ステップ4
2012年9月中旬予定
結果発表
優勝・準優勝・審査員特別賞の決定!

ステップ2
2012年7月26日~8月8日
各店でラーメン販売開始
一次投票

ステップ5
2013年1月下旬予定
各店でラーメン販売開始
東洋水産からカップめん販売
どっちがおいしい? コメント投稿

ステップ3
2012年8月23日~9月5日
二次投票
お忍びでラーメン評論家たちが、一次投票を勝ち残ったお店を覆面レビュー。また二次投票に進んだお店はご希望により「麺屋直送便」で新メニューを販売出来ます。

カップめんお好み投票
みんなのラーメンの好みも
カップめん開発の参考にします
2012年7月4日~9月5日

今年はさらに面白い!

このエリアに注目!!



気になるエリア「押上」



東京もじや麺

風堂」のフードコート向け新業態。3階のタペテラスという全10店舗500席のフードコート施設の中にあり、店舗限定の豪華な「東京もじや麺」という具沢山なまぜそばが目玉。施設自体が座席を確保してから列に並ぶことを推奨している為、荷物を置きっぱなしの無人の席が多く、逆にこのシステムで回転が悪いのが気になりはする。

一方、「六厘舎TOKYO」は大崎で創業した超人気店の堂々の新店舗。こちらは6階のレストランフロアにあり、本店同様1時間半から2時間の長蛇の列。ただ、一人客や別席でも構わないお客様向けのカウンター席というものが用意されており、そちらの待ち時間は20~30分。テーブルとカウンターの列をあえて分けるという配慮も無駄がなく感心させられる。

「宙寅屋(そらとらや)」は、「紅虎餃子房」や「万豚記」など店舗展開している、際コーポレーションのお店。1階の浅草の仲見世通りのように所狭しと店が並んだエリアにあり、どこかレトロな趣で昔ながらの中華そばを提供しているが、上記2店舗

に比べると落ち着いた客入りのように思える。

ちなみにスカイツリーの周辺の飲食店についてはどうかというと、スカイツリーの盛り上がりに対して寂しい状況は否めない。東京ソラマチ内の店舗が広く充実しており、少し歩けば浅草があるので観光客はソラマチ内で食べてしまうようだ。ただ、そうは言っても「ラーメン大」や「麺屋 社中」などのラーメン店は、午後3時頃に見かけたところ、お客さんが入りお祭り騒いでいた。このように集客力を互いに共存し、成長していくことが本来のスカイツリーの建設の目的ではなかったのだろうか、と思う。今後の発展に期待。

5月22日、待望の東京スカイツリーが開業した。世界一の高さを誇るあたり、多くの観光客が足を運んだ。そんな東京スカイツリーと同時にオープンした商業施設が「東京ソラマチ」という複合施設も観光の一つとなっている。こちらでラーメンを提供しているお店は「IPPUDO NOODLE EXPRESS」、「六厘舎TOKYO」、「宙寅屋」と「銀座天龍」、「南国酒家」、「ブラスリーシノワ昴」、なんと中華店を含めて全6店もある。

「IPPUDO NOODLE EXPRESS」は、「博多一



▲東京ソラマチ
▼六厘舎

押上も良いけど、 やっぱり一等地にお店を出したい! という店主さん必見!

個人店が好立地物件に出店ができる!
そんなふうに今、話題になってきているのが「トラストシステム」だ。
その仕組みにはラーメンバンクも注目している。

これは個人での取得が難しい一等地の物件を企業力で確保し、一等地で勝負をしたいというラーメン店主(もしくは開業希望者)を支援するシステムだ。ただし、その支援を受けるには希望者の中からオーディションで合格した者のみ店舗を任せる流れとなっている。

つまり、「トラスト」=「信頼性」の高い人に店舗を託すというわけだ。

右に現在、トラナビで募集中の物件を列挙しているが、こちらはトラナビの専門部署が既にラーメン業態にて仮運営をしているものであり、これらの物件をどのように変更し自分の店に作りかえるかは、出店するあなた次第となる。もちろん、ラーメンを作るために必要な五徳、冷蔵庫、湯で麵機、食洗機から券売機までは完備されているので安心だ。もちろん、屋号、内装、外装、看板なども自身のこだわりで自由に作り変えられる。また、食材・備品に関しても契約店舗の大量購入によるスケールメリットが使えるので個人でありながら優位性の高い店舗運営が行えるのも特徴だ。

何より、とにかく開業をしたい!出店したい、と気になる方はまずはWEBから応募、もしくは今号に同封されている資料請求シートから資料を請求してみてもどうか。店舗展開やスタッフの独立開業の新しいシステムとしても今後ますます注目されていくのは間違いない。



資料請求番号 1207-02



TORANAVI

トラナビシステムについての詳細はWEBページをご覧ください

<http://trust-navi.com/>

新宿

に出店したいという方へ

お店は駅から徒歩3分
カウンター10席・テーブル20席
月販実績1,000万円

この店をあなたの店に出来ます

新宿の店舗数は日本最大級!
超激戦区だが、挑戦したい方にオススメ!

渋谷

に出店したいという方へ

お店は駅から徒歩2分
カウンター10席・テーブル11席
月販実績1,100万円

この店をあなたの店に出来ます

ラーメンバンクも注目エリアの渋谷!
他にはないインパクトで勝機あり!

自由が丘

に出店したいという方へ

お店は駅から徒歩2分
カウンター8席・テーブル8席
月販実績600万円

この店をあなたの店に出来ます

オシャレな街ながらに隠れた激戦区!
平日・休日や昼夜の客層チェックは必須

目吉

に出店したいという方へ

お店駅から徒歩1分
カウンター9席・テーブル8席
月販実績800万円

この店をあなたの店に出来ます

住宅街であり、学生も多い。
常連客を掴めば◎

「阿佐ヶ谷」「吉祥寺」「西荻窪」「綱島」「新宿」なども物件はあり
400~600万の月販実績の物件もございます。
ご希望のエリアをご相談下さい。



教えて! スープ博士!

ラーメンバンク店主部の読者の皆様から寄せられた「スープ」の様々な質問にスープ博士がお答えします!

今月の投稿
「神田ラーメンわいず」
渡辺泰隆店主



今月の御悩み 分離するスープを乳化させたい

つけ麺のスープの事でお尋ねしたいのですが、当店は、いわば家系のスープですが、メインのスープには魚介系は一切使えません。なので、つけ麺のスープを作る際、メインのスープを抜き、豚足、モミジ等でトロミをだしながらゲンコツ、鶏ガラ等で濃度をあげ仕上げていきます。しかし4-5時間後火を止めるとスープが分離し大量の油が表面に浮いてきます、弱火で良くかき混ぜながら作っていますが上手く乳化しません。どうすれば、分離せずに作れるのでしょうか?

「神田ラーメンわいず」渡辺泰隆店主からの投稿

スープ博士からの回答

乳化とは水と油がくっつくことを言いますが、そのためにはゼラチン質やたんぱく質、そして熱や圧力が必要です。今回のわいずさんの場合は、煮込み後、スープが分離されると言うことですが、よほどの長時間、強火で煮込むか圧力釜で煮込むかをしない限り乳化はせず、火を止めれば分離はしていきます。こちらを解決する簡易的な方法としてはスープをハンドミキサーにかけるという方法があります。ミキシングで圧力をかけ乳化を促進するという方法です。ちなみに乳化に関しては、家庭用のミキサーでも出来ますが、少量ずつでないとおバーヒートするうえに、手間がかかります。業務用ハンドミキサーは高価なものなので、工業用のドリルの先端に攪拌器をつけて、寸胴に入れて攪拌(かくはん)するという方もいらっしゃいます。ちなみに、スープに肉感、乗り感UPを出すために、エキストラートを補うのも良いですよ。



神田ラーメンわいず
住所: 東京都千代田区内神田3-9-6
営業: 11:00-24:00
土曜 11:00-15:00
日祝定休

スープ博士とは?

富士食品工業所属のスープ・調味料のスペシャリスト。毎日様々な食材から出るエキスを元にどんな化学反応が起き、美味しさにつながるかを求めている。スープについてのご相談はスープ博士が解決します!



皆様のご質問・投稿をお待ちしています。

問い合わせ:045-545-2584 (もしくは ten@ramendatabank.co.jpまで)

前号4月号の読者、店主部の10人に1人からサンプル依頼のあった「エキストラート」シリーズの新商品「エキストラートMJ」あなたもサンプルを使ってみませんか?



資料請求番号 1207-03



スープのコク味が向上した



元だれの隠し味として使ってみた



チャーシューの漬け込みで使ったら味の染み込みが良くしっかりとした味付けができた



味の深みが出た

サンプル希望も受付中! お申込みは直接電話か同封の資料請求シートをご利用下さい。

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。からスープや餃子の餡、煮物など、あらゆる料理のだしに最適にお使い下さい。コクのある深い味わいに仕上がります。
原材料名: たん加水分解物、テキストリン、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)
容量・入数: 500g・24入
価格: 担当までお問い合わせ下さい

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



教えて! コナ博士!

ラーメンバンク店主部の読者の皆様から寄せられた「粉」の様々な質問にコナ博士がお答えします!



今月の御悩み

今流行のデュラムセモリナ粉を麺に使うとどうなるの?

コナ博士からの回答

デュラムセモリナ粉はパスタの主原料で、デュラム小麦を粗めの粉(セモリナ状)にしたものになりますね。中華麺に使用するとデュラム小麦特有の色調である黄色味が強くなりますし、食感はしっかりと硬さと弾力のある麺に仕上がります。セモリナ粉は中華麺用粉としては粒子が粗いため、30%以上使用すると麺のつるみが少なくなることがあると思います。この問題を解決するため、デュラム小麦のセモリナ粉を中華麺用粉と同程度の粒子に細かくしたフラワータイプがあり、製麺ラインでのより高い配合率にも適していますよ。デュラム小麦粉(セモリナ・フラワータイプ)は小麦の風味も強く感じれますよ。いずれにしてもデュラム小麦粉の特徴を活用して、個性のある中華麺を作っていただきたいですね。

コナ博士とは?

日本製粉(株)東部技術センター所属の粉のスペシャリスト。毎日様々な粉についての様々な課題を解決している。麺についてのご相談は麺博士が解決します!



JOKER ジョーカーA 灰分0.75 蛋白11.0
デュラム小麦100%のセモリナ挽きの製品です。デュラム小麦特有の黄色い色調で、しっかりした硬さと強い歯切れ感が特徴です。各種パスタの原料、中華麺用粉の一部としてもご使用いただけます。
資料請求番号 1207-04

マルコ・ポーロ マルコ・ポーロ 灰分0.70 蛋白11.0
デュラム小麦100%原料で一般的な小麦粉の粒度まで挽いた製品です。単体でロール製麺に使用しても作業性が良く、デュラム小麦の黄色味と粒度を細かくしたことによるしっかり感と弾力感が特徴です。
資料請求番号 1207-05

サンプル希望も受付中! お申込みは直接電話か同封の資料請求シートをご利用下さい。

粉についての悩みはいつでもお寄せ下さい。お電話でもメールでもお答え致します! 皆様のご意見お待ちしております

問い合わせ:03-3350-3604 担当:松村・龍野(日本製粉株式会社) もしくは ten@ramendatabank.co.jpまで

日本製粉株式会社 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-7

話題のお店紹介

新店情報!!!

今月の新店

らーめん壱π(いっばい)

JR線御徒町



御徒町に6月9日にオープンした「豚骨壱π」は白濁豚骨の店で御徒町の松屋デパートのすぐ近くに出た。メニューはラーメン(700円)1種類のみで、食券機でポタンは1つしか押せない。スタッフから「ニンニク焦がし油の黒マー油を入れますか?」と聞かれる。ちなみにこちらは、トッピングもサイドメニューもなし。ラーメンバンクで何故このお店を注目するかというと、何と「無料で替え玉し放題」というところだ。自家製の極細麺は「やわめ・ふつう・かため・ばりかた・はりがね・粉おとし」から選べるので、大食漢であれば6種類全部制覇することも出来る。「替え玉が2玉までサービス」を実施する店舗は巷では増えてきたが、ついに「無料で替え玉し放題」という時代が来た。「お腹いっぱい食べてもらいたい」「お客さんとの会話を大事にしていきます」という真摯な態度も好印象。最近激戦区の御徒町でどのような展開を見せるのが注目だ。



☎03-3837-2526

住所 東京都台東区上野3-23-3 JRロードビル1階
営業 11:00-23:00(※スープ切れ次第終了)
休日 無休
メニュー とんこつラーメン700円

4月号で

ラーメン店主から反響のあった「人気ランキング」!

1位	焼エビパウダー	エビの旨味と甘みが引き出されたパウダータイプ。香ばしい海老の香りがより一層食欲をそそるので、そのままトッピングとしても使用可能。
2位	イタヤ貝パウダー	見た目はホタテに似ているが、ホタテよりも甘さが強いパウダータイプ。ホタテよりも価格的に安いのに関わらず、旨味は充分強い。
3位	つるつる海老	海老独特の香りや旨味が強い。価格的にも安いので、メインではなく海老を少し使いたい方にオススメ。
4位	混合枯節	薫製時の独特の香りが抑えられているが、旨味が強い。スープの澄んだ温かいラーメンに最適。



100%天然素材を粉砕! 完全無添加で安心・安全!

資料請求番号
①1207-06 ③1207-08
②1207-07 ④1207-09

サンプル希望も受付中! お申込みは直接電話か同封の資料請求シートをご利用下さい。

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

店主の皆様へ朗報！ケータイ乗り換えキャンペーン 今なら20,000円キャッシュバック！

お手持ちの携帯電話を
話題のiPhone、アンドロイド携帯に！



電話番号は
そのまま！

NTT
docomo
au by KDDI
SoftBank

御手持ちの携帯を他社の話題の携帯電話の機種に乗り換える「MNP(ナンバーポータビリティ)」だけでOK！
御社に20,000円を現金でお振込いたします。
詳しいお申込み・問い合わせは添付の資料請求シートか直接お電話にてお問合せ下さい。
担当直通連絡先:080-7000-4293(高島)



【注意事項】

●携帯電話
現在の契約の種類によっては契約解除料がかかる場合がございます。全てお調べさせていただきます。メリットデメリットをしっかりとお伝えします。

電話のことなら何でもお気軽にお問い合わせください

お店の固定電話のコストダウンも「フレッツ光電話」で解決！
詳しくはお問合せ下さい！

電話番号・電話機がそのまま使える！



お客様のお使いの電話回線状況によっては経費削減できない場合がございます。その場合はお申込みをお勧めいたしませんので、ご了承下さい。現状の固定回線で削減をしたい場合でもお気軽にご相談くださいませ。固定回線のプロがアドバイスさせていただきます。

MOBILE COMMUNICATION
株式会社 NJT

住所:神奈川県平塚市紅谷町11-14
TEL:0463-27-1144
担当直通連絡先:080-7000-4293(高島)

資料請求番号 1207-10

店主部食材部「味友会」

～今月は消耗品のコスト削減！～

VOL.1

注文方法

- ①下記TELまたはメールにて、ご連絡をいただき、お見積を味友会担当よりご提示させていただきます。
- ②その際に、支払条件、配送条件、など諸々確認をさせていただきます。

✉ mg1@matsunogundan.co.jp
☎ 0466-52-3446

【掃除用洗剤】

写真 

商品名	マジックリン(除菌プラス)	容量	【常温】4.5KG
単位	本	価格	参考上代2,540円！ 店主部読者特別価格
特徴	厨房周りの洗浄と除菌が同時にできる本格派です。		

【漂白剤】

写真 

商品名	キッチンブリーチ5kg	容量	【常温】5KG
単位	本	価格	参考上代7,000円！ 店主部読者特別価格
特徴	除菌・除臭・漂白の定番普及品です。		

【トイレ用品】

写真 

商品名	トイレトペーパーS(シングル)	容量	【常温】12ロール
単位	PC	価格	参考上代510円！ 店主部読者特別価格
特徴	白さとやわらかさが特徴の定番です。		

【清掃用品】

写真 

商品名	パワースポンジ3006食器用	容量	【常温】1個
単位	個	価格	参考上代300円！ 店主部読者特別価格
特徴	食器用として最適！樹脂研磨剤を含み、傷つけにくい上に、頑固な汚れを落とします。		

【テーブル用品】

写真 

商品名	6折ナプキン直刃	容量	【常温】1000枚
単位	PC	価格	参考上代740円！ 店主部読者特別価格
特徴	200枚一包みを5束分まとめて包装しており、衛生面での安心もお届けします。		

送料は税込630円。NBカタログのみのご発注の際は合計金額10,000円以上に無料で配送いたします。その他、味友会で取り扱いPB商品とセットであれば送料無料。

店主部食材部～味友会～

企画運営・株式会社 松野軍団(担当:平子・大橋)

〒251-0024 神奈川県藤沢市鶴沼橋1-2-10 MGビル
TEL 0466-52-3446 FAX 0466-52-3447
メール:mg1@matsunogundan.co.jp

その他商品も多数取り揃えておりますので、カタログ希望の方は資料請求シートをご活用下さい。

資料請求番号 1207-11



- ▶今年で4回目を数える、つけ麺の大イベント「大つけ麺博2012」。今年は、一般エントリー方式で、どのお店でもエントリーが可能となった(受付は6/20日切済み)。エントリー店の中からWEB投票で24店舗を選出し、浜松町の「大つけ麺博」会場に集結。一般来場者の投票により日本一を決める方式とのことと要注目です。
- ▶平成11年11月に開業した大阪府池田市にある、日清食品が手がける「インスタントラーメン発明記念館」の入館者が400万人を突破したそうです。昨年、横浜にオープンした「カップヌードルミュージアム」ともども好調なようです。
- ▶6月末まで開催された、フードジャーナリスト・ラーメン評論家の山路力也氏プロデュースによる「船橋ソースラーメンプロジェクト」。終了後もしょうゆ・みそ・塩につづく第4の調味料として定番化を目指し積極的に活動を行なっていくそうです。

- ▶5月29日、岡山県の博多ラーメンの人気店「山下商店」から出火し、お店と南隣の大家である木造平屋80平方メートルを全焼、という大きな火事がありました。出荷原因は不明、人的被害は軽傷ですんだそうですが、改めて火の恐ろしさ思い知らされる出来事でした。
- ▶ソフトバンクホークス本拠地のヤフードーム併設の「王貞治ベースボールミュージアム」内では、王貞治氏の生家「中華五十番」の味を再現した「肉そば」(800円)を味わえるそう。
- ▶お笑い芸人、ガリガリガリクソン氏プロデュースのラーメン店が5月1日、大阪法善寺にオープン。ラーメン屋でアルバイトをしながら自分のオリジナルラーメンをずっと考えていたそうで、麺は今関西で話題の棟那(ていがく)の麺を使用するなど随所にこだわりが感じられます。

ラーメン店は

夏前に 防虫対策が必須!

毎年虫が出てきてから退治していませんか?

どんなに美味しい料理を出していても、どんなに高級なお店でも、虫の出現で5つ星の評価が1つ星になることは大いにありえるのが飲食店の怖いところ。それくらいお客様にとっては虫のイメージは悪いものです。虫が出てきてから市販の殺虫剤で退治しても、虫を根絶したことにはなりません。飲食店の虫は手強いのです。

売れているお店は掃除・害虫駆除対策は万全です。今回は、ラーメンバンクがオススメするワンポイントアドバイスを伝授。虫は無視してはいけません!



ゴキブリがどのラーメン店でも同じタイプとは思えない!

年間2000軒もの駆除実績のあるFCCでは、むやみに薬剤を噴霧・散布する方式とは違い、特殊なFCC独自の駆除剤を使用している。通常市販されているものは神経系を刺激する薬剤などが主流だが、それでは安全ではないため、ゴキブリを脱水症状に陥らせる特殊な駆除剤だ。また、お店の業態や状況に応じて使い分けており、豚骨の店のゴキブリならA、味噌の店のゴキブリならB、など約10種類をチョイスしている徹底さ。もちろん駆除剤は安全で環境にやさしく、効果も1年間は持続するものなので、顧客満足度も高い。今なら「ゴキブリ対策7つのポイント小冊子」をプレゼント!気になった方は資料請求シート、もしくは電話にて問い合わせを。



ラーメンバンク推奨
ワンポイントアドバイス



ゴキブリの巣は目に見える場所ではなく、機械や仕器の裏など、目に見えない所にある場合がほとんど。特にコールドテーブルの天板の裏などは巣になりがちで見落としがち。ここも掃除に目を向けましょう

株式会社FCC 神奈川県藤沢市辻堂元町4-3-32 ☎0120-60-1064

資料請求番号 1207-12



『ゴキブリ駆除』は早い!上手い!
深夜でも同一料金で激闘

首都圏を中心に感謝の歴史が15年。お客様のリピートとご紹介によって支えられてきたと語るICBM。丁寧な施工がウリで、20坪程度のお店の駆除に7時間を費やした事もあるとか。ICBMは、ゴキブリに困ったお客様が翌日から安心して営業できるよう「ダブル工法」を採用している。ベイト施工と同時にその弱点である即効性の弱さを補うため安全性重視で開発された最新の水性薬剤を絶妙に使用し、一晩の施工でほぼ全滅させてしまう。その後、緻密に施工されたベイト剤がゴキブリの卵や後から侵入してくるゴキブリにも作用し長期間安定した効果が出る仕組みだ。ご紹介の店舗は修羅場の状態である事が多く、それが技術力の源になったと語る。抵抗性ゴキブリ対策にも自信があるから低価格で提供できる。年間契約のみ。アフターサービスのスピードと豊富さにも大きな特色がある。気になった方は資料請求シート、もしくは電話にて問い合わせを。

株式会社ICBM 東京都渋谷区代々木1-37-21 ☎0120-75-7785 担当:高橋

資料請求番号 1207-13

ラーメンバンク推奨
ワンポイントアドバイス



厨房機器の下がこんなことに?これがゴキブリの巣&餌です。むやみに殺虫剤をまくとゴキブリは拡散し、その上人体にも有害です。ゴキブリ完全駆除はこんな清掃からスタートです。準備後片付け不要でお任せください。



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「ラーメンバンク」を通じて、食べ手の方々様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渡しして行きます。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、是非ともご利用下さい。

ラーメンバンク 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!

●登録方法



お手持ちの携帯電話から左の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

※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真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

発行元/株式会社ラーメンデータバンク