

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.20

2017.10

FREE

話題の情報「ラーメンニュース」
このエリアに注目!「中野・杉並」



店主インタビュー「**竈TOKYO**」

産業界からの注目商品。



ヒゲタ醤油の新商品!注目店の店主がトライ!

店主インタビュー

今回のお相手 「竈 TOKYO」 清水博文

【竈 TOKYO】
東京都新宿区大久保
2-2-15
TEL.03-3202-2900
●営業時間
[平日]
11:30~14:30 (L.O.)
18:00~22:00 (L.O.)
[土休日]
11:30~14:30 (L.O.)



「醤油はラーメンの基本。だからこそ、こだわる」

幼少期からラーメンに魅了されていた清水氏。それは、小学生の頃から地元のラーメン屋さんでお手伝いをしていたというほど。

実に40年以上、ラーメン一筋を貫いてきた清水氏のラーメンにかける想いとは?そして、そんな清水氏に、ヒゲタ醤油が新たに手掛ける新商品を試していただいた。

Q:リニューアルしたきっかけは?

31歳のとき独立し、今回は2回目となるリニューアル。心機一転、イチからスープの構成を見直して、今の時代に合ったラーメンを目指し、新たな出発を果たしました。昔はお店を大きくすることや、お店を有名にすることに力を入れていて、実際多くのメディアに取り上げられたりもしました。でもお店が大きくなるにつれて、だんだん質の維持が難しくなってきました。だから一度仕切り直して、自分が求める味をしっかりとお客様に伝えられるお店を作ろうと思い、出来たのがこの店。女房と私だけの小さな店ですが、これこそ私が理想とするラーメン店だと思っています。

Q:竈TOKYOのこだわりとは?

独立当初からこだわり続けているWスープが特徴です。肉の旨みと魚介の風味が合わさり、本能に訴える美味しさを追求しました。独立当初に掲げていたのは、「10年先の味」というテーマ。もうあれから20年近く経ったので、再度、今の時代に合ったラーメンを研究し、構築してできたのが、このラーメンです。最大の特徴は「燻製」をラーメンに取り入れたこと。ラーメンを出した瞬間に、煙と共にやってくる燻製の香り。味覚と嗅覚から本能を刺激するラーメンです。



Q:ラーメン店にとって醤油の存在とは?

ラーメンにとって醤油とは、基本中の基本。絶対になくってはならない存在です。もしも今、醤油がなくなったら、営業はできません。それほどラーメンにとって

重要な存在です。当然、スープの基本となる要素であることはもちろん、チャーシュー、煮卵、メンマなど具材の味付けにも頻出するアイテムなので「使いやすさ」「コストパフォーマンス」「味の安定性」など様々なポイントを考慮して醤油選びを行っています。醤油ひとつで、味も見た目も大きく変わります。ラーメンのクオリティを根底から支える醤油は、各店かなりこだわりを持っていることと思います。

Q:長年ヒゲタ醤油を愛用してきた、その魅力とは?

ヒゲタ醤油は独立当初から使っていて、かなり長い付き合いになります。そもそもヒゲタ醤油を知ったのは、大学生のとき。食べ物の文化・歴史を勉強していた時に、江戸時代の日本そばの流行時に多くのそば店にヒゲタ醤油が愛用されていたという文献を読んで、興味を持ちました。古くから日本人の舌に愛されてきた味は、いったいどんな味なのだろうと思い、使い始めたのがきっかけです。そして、実際に使ってみると、その使いやすさと、淡みの少ない味わいに惹かれ、20年近く愛用してきました。

Q:新商品「濃厚甘口本膳」を試してみたの感想は?

今回、「濃厚甘口本膳」をいろいろと試させていただきましたが、大きな特徴として3つ挙げられるかと思えます。

一つ目は、圧倒的に「旨み」が強いということ。ラーメンに限らず、今、食の分野で重要視されている「旨み」。淡みが抑えられていて、甘みが広がる。舌についた瞬間、本能的に「うまい」と感じるこの旨みが、味のベースとなる醤油に入っていることで、ラーメンにコクや深みをもたらしてくれます。

二つ目は、塩味が抑えられているにも関わらず、濃い色合いであること。色付きが非常に良く、短い時間で

味がしっかりと定着してくれます。特に煮卵など味や色が付きにくい具材に対してはとても便利かと思えます。実際に煮卵で試してみたところ、通常の半分の時間で、いつも提供しているクオリティを出すことができました。

三つ目は、肉との相性が非常にいいこと。チャーシューの製作に使用させていただいたのですが、色付きが非常に良く、適度な「照り」が出て、いい具合に仕上がることができました。試しに、ステーキソースも作ってみたのですが、コクと照りがあって非常に美味しいものができました。肉との相性が抜群で、何よりしょっぱくならないのが便利です。

間違いなくとんこつ系のスープとの相性は抜群だと思えます。

他にも、背油が入っていたり、肉系のラーメンなど骨太なイメージのラーメンに合うと感じました。左が新商品「濃厚甘口本膳」を使用したスープ。塩味は抑えて色は濃い目。



とにかく旨みが強いので、コクのあるラーメンには重宝する商品だと思えます。また、淡みがなく他の醤油や調味料とも相性がいいので、ブレンドして使用することもできると思います。当然、スープだけではなく、チャーシューや煮卵など、具材にこだわりを持つラーメン店さんにもぜひおすすめしたい一品です。仕込みの時間短縮はもちろんのこと、素材そのものの味に旨みとコクを与えてくれると思います。

今回ご紹介した「濃厚甘口本膳」を

先着200名様に試供品

当フリーペーパー読者限定でプレゼント!

お申込みは、同封の資料請求シートをご利用ください!

創業400年の「ヒゲタ醤油」がお届けいたします。

濃厚甘口本膳とは…

原料を贅沢に使用した、旨み濃厚な本膳の再仕込みしょうゆです。長年培ってきた醸造技術だけで、低塩・高糖分・高窒素なしょうゆに仕上げました。濃い旨みと豊かな香りが特徴です。ラーメンスープやつけ麺のたれにえば「深いコク」を煮卵・煮豚のつけだれにえば適度な「照り」と「コク」を付けることができます。

【お問い合わせ】 キッコーマン株式会社 業務用営業本部
〒105-0003 東京都港区西新橋2-1-1 TEL:03-5521-5259

【キッコーマン業務用商品サイト】 <http://www.kikkoman.co.jp/foodservice/>



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 ■

中国より蘭州拉麺No.1店 「馬子禄」が日本初登場!

まず、蘭州拉麺(らんしゅうらあめん)とは?

蘭州市は中国甘肅省(北西部)の省都で人口300万強の中都市。回族(中国最大のイスラム教徒民族集団)が多く、回族が豚肉を食べないため牛肉麺が普及した。蘭州拉麺とは牛肉・牛骨と10種類以上のスパイスを煮込んだスープに手延べ麺(拉面)を入れた料理。豚はスープにも具材にも使用しない。麺はかん水入りでコシがあり、太さは細麺、平打ち麺、太麺、幅広麺と各種有り、三角麺などの変形麺もある。

市内には3000軒以上の蘭州拉麺店があり、中国全土には5万軒の店があると言われている。牛肉麺にとって重要なのは「一清、

二白、三紅、四緑、五黄」。清は透き通ったスープ、白は大根、紅は辣油、緑はパクチー(香菜)、黄は黄味がかった麺のこと。そして蘭州拉麺でも一番有名なのが「馬子禄(マーズルー)」。100年以上の歴史があり、中国政府から唯一「中華老字号(中華老舗ブランド)」に認定されている。しかもハラル認定も取得。その暖簾分けとなる店が日本初登場、神保町に8月22日にオープンしたのだから、ラーメン好きだけではなく、在日中国人も殺到し、連日すごい行列を作っている。私は一度、70人の行列にめげ、諦めて出直した。

「蘭州牛肉面」(880円)。メニューはこれのみ。麺を細麺、平麺、三角麺から三角麺を選択。具は薄切りチャーシューと細切れ肉が少量。大根、刻みパクチー、葉ニンニク、辣油。スープは清湯、牛の風味が強いあっさり系。薬味がいろいろ混ざって美味しい。選択した三角麺というのは凹のような形の麺。(関西で言うとウイング麺みたいな感じ)独特の食感で面白い。これは手打ち(手延べ)ではできないはずなので機械切りか?池袋にある蘭州拉麺の店二軒にも行ってきたがオススメは断然神保町の「馬子禄 牛肉面」。



馬子禄 牛肉面

350mm×350mmの極小スペースで利用できる! 手軽に始める自家製麺



单相
100V

送料
無料

ショールーム見学もお気軽にお申込みください!
実機をお試しいただけます!
製麺機だけではなく、各種厨房機器やインテリアなどを
取り揃えております!



■販売価格
105,840円(税込)

本誌を見たと言って

税込100,000円

- | | |
|--------------------------------|-----------------------|
| ■商品紹介 | 【電源】100V 50/60Hz |
| 【品番】STDZM-300A | 【消費電力】500W |
| 【品名】電動製麺機(2mmカッター付) | 【生産能力】約25kg/h(製麺量) |
| 【サイズ】W350×D350×H360(ホッパー:W200) | (約250食/hに相当) |
| 【調整厚み】約5mm~1mmまで | 【備考】別売り |
| 【切り刃】2mm角刃 | 3mm, 4mm, 6mm, 17mm角刃 |



※コールドテーブルに乗る程度大きさです!



三省堂實業株式会社

SANSEIDOU 三省堂実業
〒110-0032 東京都千代田区岩本町2-16-15 三省堂ビル
TEL.03-5809-3218 FAX.03-5809-3275 mail:masu@sanseidou.jp

担当:増田・遠藤

<https://www.sanseidou.jp>

三省堂 STDZM

検索

ラーメンの味と言えば「醤油、塩、味噌、豚骨」が主流。最近だと担々麺や鶏白湯、カレーなど様々な味が登場している。今回紹介するのは、そんな従来のラーメンとは異なる、不思議なラーメンだ。不思議なだけでなくもちろん美味しいので、訪問すれば貴重な経験になるだろう。ここ最近食べた、個性的な面白いラーメンを4軒紹介する。

日本初かも？ 水ラーメン専門店！「麺屋水」@大森海岸

大森海岸には「麦苗(むぎなえ)」という人気行列ラーメン店がある。昨年オープンした新店の中ではトップクラスなのだが、取材拒否なので知る人ぞ知る店。そしてその先には地味ながらおいしい「クワトロ」というラーメン店もある。

そんな大森海岸にまたしても変わった店が6月にオープン。なんと！水ラーメン専門店！しかも店名は「麺屋水」。水ラーメンと言っても、スープが水な訳ではない。いわゆる冷やしラーメンのことである。メニューは冷やしラーメン(メニュー名は「水ラーメン」)しかない。

出てきたラーメンは見た目豪勢でお得感あり。麺が太縮れ麺で噛み応えのあるもの。冷やしラーメンの場合、麺を締めるとスープが絡みにくいので、味濃いめじゃないと麺を食べた時に薄く感じてしまう。しかし、この場合はそんなことなく、味がついてくる。なぜ？とスープを飲んでみるとかなり濃いめの味わい。大きな氷が入っているが、これが溶けるとスープも飲みやすくなる。和出汁と魚粉が利いていておいしい。

8月上旬の時点では、11時半から13時半の2時間営業(売切終了)とかなりハードルの高い営業時間。しかし、そのうち夜も開けられるようにするらしい。秋冬にどう変化するのか、楽しみだ。



メニューにないがほとんどの人が頼む逸品！「第一亭」@日ノ出町

いわゆる横浜の「野毛」地域にある台湾料理店。豚のホルモンなどがウリになっており、チート(豚胃)の生姜炒めなどが人気だ。

麺メニューもラーメンを始めとして普通に存在するのだが、多くの人が頼むのが「パタン」。実はメニュー表には書いてない。それなのに、ほとんどの人が食べている。元々は賄い料理だったらしく、それが常連さんの目に止まり、裏メニューとして定着し、テレビ番組「孤独のグルメ」(2013年放送)で紹介されてからは、この店に来る人は誰もが知ってるメニューになった。

「パタン」とはいわゆる汁なし麺(ませそば風)で、ニンニクとタレを絡めながら食べる。つまみになりそうな味わい。スープが付いてくるのでつけめん風にこれにつけて食べる人もいる。野毛ならではの、この店ならではの麺料理だ。



青いスープのラーメン！ 「吉法師」@本所吾妻橋

基本的に食べ物は「暖色系」が主流。逆に青などの「寒色系」は食欲をそそらない。そんな理由であまり使われない色だ。ところがこのラーメンはスープが青いラーメンを提供しているのだ。

お店の外観や内装がオシャレなカフェのようなので、海の近くのカフェに入って食べるかのような気分になる。元々メインメニューは鶏白湯だが、この「青いラーメン」を出したことにより、この店の知名度が一気に上がった。

メニュー名は「鶏清淡青」。実に青い。驚きの青さ。この青はスピルリナ(藻)から抽出しており、リナブルーとも呼ばれてガリガリ君ソーダ味などにも使われている。ベースの鶏白湯スープから濁りをとっており、透明なスープなのに旨味を十分に残している。そこに味に影響のないリナブルーを付けているというわけだ。合成着色料などではないので、心配なく食べられる。

8月末までは冷やしメニューも「青い珊瑚礁」というメニュー名で出しており、こちらもおいしかった。



次々と新ブランドを展開する「MENSHO」グループの最新店！ 「箸とレンゲ」@JR中央線「阿佐ヶ谷駅」(150m)

注目のエリアでも軽く触れたお店。駅前の高架下再開発によってできた「Beans阿佐ヶ谷」。新規テナント10ショップが7月25日にオープンし、そのうちの一つがラーメン業態で「麺や庄」など国内8店舗を展開するMENSHOグループ。今回も新ブランドで、屋号は「箸とレンゲ」。スタッフのユニホームが「パン屋さん」のよう。ラーメン屋さんとしてはかなり斬新。

この店のコンセプトは「日本全国の生産者を巡り、生産者と直接話をして、食材を選び、それを使う」。例えば、ぶどう山椒はカンジャ山椒園(和歌山県有田川町)、柚子は馬路村農業(高知県馬路村)、南高梅はてらがき農園(和歌山県日高郡みなべ町)、生姜はおしよ農場(高知県四万十町)、トマトは井出トマト農園(神奈川県藤沢市)。それぞれの食材を使ってラーメンをつくる。「ぶどう山椒の麻婆麺」「土佐柚子塩らめめん」「紀州梅塩らめめん」「四万十生姜醤油らめめん」「湘南とまとらめめん」という具合だ。

そしてラーメンにはS、Mというサイズがあり、ラーメン店の一般的な考え方は並と大盛りだが、こちらでは、並がMでSは、麺が7割・スープが8割ほどの少なめ。少量ニースの掘り起こしてある。その代わりに、10種類ほどの「惣菜」を用意。たとえば「麻辣モヤシ」「干しエビ胡瓜」「林檎と人参のグミン和え」「牛蒡、じゃがいも、スパイス」など。これらを3種類選んで麺類+300円でセットにできる。

麺類5種類の中で店のオススメは「ぶどう山椒の麻婆麺」。鶏と出汁とケール(野菜)でスープを炊き、ぶどう山椒を贅沢に使用。絹ごし豆腐を細かくスープに混ぜて、ませそばとスープ麺の中間くらいの印象。麺は自家製。スープは豆腐を潰したものと一緒に合わせ、ドロっとした感じがあるものの重くはない。牛蒡の素揚げや茄子が香りと食感で脇役を固めている。次から次へと新ブランドを立ち上げ、当然この店のおいしい。駅からも近いし、Sサイズもあるので小腹が空いたときにも行けそう。





ラーメンニュース 2017



▶ 久留米発、豚骨ラーメン誕生80周年

豚骨ラーメンは1937年(昭和12年)に福岡県久留米市の「南京千両」で誕生。創業者、宮本時男さんが出身地の長崎県のちゃんぽんと、横浜中華街で修業した中華そばの製法をもとに開発した。久留米市は「誕生80年」のアニバーサリーイヤーを盛り上げる為10月には「とんこつラーメン誕生祭」を開催。九州各地の店舗が参加する予定となっている。

▶ 築地場外火災 ラーメンの「井上」再開めど立たず

東京・築地の築地場外市場商店街で8月3日に発生し、約15時間燃え続けた火災。幸いけが人はなかったものの計7棟が全焼。その火の元は築地の老舗「中華そば 井上」。コンロ付近の壁の内部が激しく燃えており、調理中の熱が壁に伝わって発火する「伝導過熱」が原因とみられる。年月をかけて劣化した壁の内部が、炭のように燃えやすい状態になっていた可能性があるとのこと。壁内部の炭化ということで外からでは気づくのはなかなか困難なようだ。これから乾燥する季節となるので、くれぐれもご注意いただきたい。

▶ 札幌「ラーメン通」のタクシー運転手養成へ

札幌商工会議所は、観光客がタクシーで気軽にラーメン店の情報を聞けるよう、運転手に市内の店を食べ歩いて「ラーメン通」になってもらう事業を始める。急増する外国人観光客を含め、札幌を代表する味覚により親しんでもらう狙いとのこと。50店舗が協力しタクシーの運転手さんに500円程度でラーメンを提供。加盟店の半数以上を食べ歩くと、「ラーメンタクシー」の認定を受け、専用ステッカーを車に貼ることができる。ラーメン店は参加料年間5千円が必要となる。こうした取り組みが東京やその他の地域にも波及していくか気になるところだ。

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!



年内最後のご案内になります!

今年の4月から製造直売のご案内を始めて数多くのお客様とのご縁を頂きました。弊社と致しましては、直接お店の喜びの声を頂ける事で、従業員一同の励みとなっております。これからは是非よろしくお願い申し上げます。

10月16日(月)AM10:00から年内最終の無料サンプルの受付を開始します。限定数を設けてありますので、お早めのサンプル依頼をお願い申し上げます!



- ★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。



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。

ラーメン店に 人気上昇中!

今、「うわさ」の洗剤!

洗浄液100L~ ドラム缶5缶も出来て 経済的!

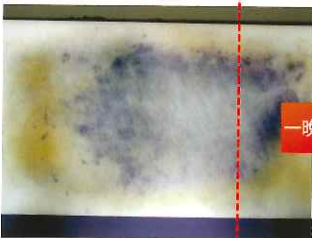


Before

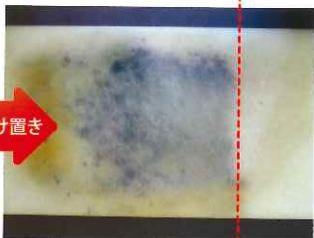


After

作業時間
約10分



Before



After (線より右が洗浄箇所)

一晩つけ置き



Before



After

作業時間
約30分



Before



After

作業時間
約10分

環境保全型除菌洗浄剤

ジョキンメイト

1kgボトル 定価 5,400円(税込)

使い方マニュアル
安全実証データ付き



今限り

特別
価格

3,980円

(税込・送料込)

1ケース 6個入 19,800円(税込・送料込)

※商品代+代金引換手数料はお客様ご負担でお願い致します。

こんな方にオススメ!

- 洗浄効果を上げたい方
- 安全に使用したい方
- 作業時間とコストを削減したい方
- 除菌を目的とする方

ラーメン店様のガンコな油污れなどを徹底洗浄!
食塩やしょうゆよりも安全な成分で安心!

ジョキンメイトは安全な成分で出来ており、ラーメン店様でも安心してご利用いただけます。

その効果は、特にグリーストラップや床面などの油脂系汚れ、カビ、タンパク質、細菌などの汚れ、除菌に発揮されるので、日常のクレンネスにお困りの方にオススメです! **全ての場所の洗剤がコレ1本でOK!**

※ナノファインバブルの力で汚れを浮かせて取る洗剤です。

ジョキンメイトは経済的!

洗浄効果は元より、コスト面でもジョキンメイトは人気です! 水で希釈して洗浄液を作るので、非常に長持ちする事ができます! 洗剤は常に使用するもの。是非ジョキンメイトをお試ください! ※使い方マニュアルを一緒にお送りします。



お問い合わせ先

株式会社 エムナ

〒877-0072 大分県日田市大字十二町204-7

☎ 0120-946-640

■TEL.0973-28-6868 ■FAX.0973-28-6886



■メールアドレス emna@emna21.com


■ホームページ http://www.emna21.com

このエリアに注目! 中野・杉並



昨今、様々な業界で慢性的な人材不足が叫ばれているが、ラーメン業界も例外ではない。その影響か、東京のラーメンの新規出店は例年に比べ少ない印象がある。そんな中でも東京で踏ん張っているのが中央線の中野・杉並エリアだ。

- 1 東中野に今年5月末にオープンした「かしわざい」は、惜しまれつつ閉店した「今川」@野方の元店主によるお店。無化調で素材を幾重にも重ねた奥深い清湯の塩・醤油ラーメンを680円という価格で提供している。

- 2 おとなり中野の「麺や神笑」は中野と新井薬師前の中間から、店名を変え中野の歓楽街の路地に移転。これまでの常連に加え新規客も獲得し、昔ながらの札幌味噌ラーメンをメインに珍しい生ほうれん草の無料トッピングなどCPにも優れている。

- 3 高円寺に5月にオープンした「麺昇 神の手」は「赤」(背脂入りカラシビ濃厚味噌)、「白」(トリュフ&ベシヤメルの塩味)、オムラーメン(自家製トマトスープ)など7つの変わり種のラーメンと鉄板焼きを提供するお店だがインパクトだけでなく味も抜かりはない。

- 4 同じく高円寺に7月にオープンした「元祖神戸肉そば 灘八」は神戸の個性的なうどん店が麺を中華麺に変え東京にオープンしたお店。関西ならではの「牛すじ肉」を贅沢にトッピングしたまぜそばがウリとなっている。

- 5 7/25オープン。阿佐ヶ谷の「箸とレンゲ」は「麺や庄の」のMENSHOグループの新ブランド。コンセプトは「日本全国の生産者を巡り、生産者と直接話をして、食材を選び、それを使う」。「ぶどう山椒の麻婆麺」、「土佐柚子塩らめめん」、「四万十生姜醤油らめめん」、「湘南とまとらめめん」と、メニュー名だけでもそそられる。女性を意識してかSサイズがあるのも特徴的だ。

- 6 西荻窪の「佐々木製麺所」は東京女子大学近くにひっそりとたたずむ和食店のような佇まいのお店。醤油が立った無化調に自家製麺のシンプルを極めたラーメンを提供。


並べてみて共通点を探して文章を結ぼうと思ったが、中央線の中野・杉並地域という個性的な地域を反映してか共通点がありません(笑)。オーソドックスから個性派まで揃っており、地域人口も通学する学生も多い地域の為か人材確保も比較的可能なのかもしれません。

TOSEI 東京ショールーム 9.1 OPEN


TOSPACK HOT

ラーメン店の大革命!

TOSEI
TOKYO
SHOWROOM
OPEN

卓上型トスパックホットシリーズでおなじみの...

見て、触れて、快適な業務スタイルを体験する、TOSEI東京ショールーム



COIN LAUNDRY MACHINE
コインランドリーショールーム

洗って乾かすまでノンストップ
定額・定時・清潔なコンセプトの洗濯乾燥機や乾燥機をラインアップ、最新のトスパックシステムも展示しております。

業界初!!
集中給湯システム
ONEWAY! 扉開までワンウェイ
& ノンストップ
TOSEI iQコインランドリーが初の採用。業界初のトスパックシステムです。

主な展示機種
●洗濯乾燥機
SF-124C/SF-224C/SF-324C
●ガス乾燥機
CT-144W/CT-254G
●集中給湯システム
TSC-100

VACUUM PACKAGING MACHINE
真空包装機ショールーム

主な展示機種
●卓上型
HVP-282/HVP-382/HVP-482V-392V
V-307GV/V-455G-1
●据置型
V-553GV/V-5531-TV/955-500V-855G
●ダブルチャンバー
●ふとん・毛布パック MP-41

COOKING SEMINAR
テストキッチン
セミナールーム

主な展示機種
●真空包装機 V-3921 ●凍結器 TT-351
●スチームコンロパスタ専用オーブン(6段)
●アストリチャー(白25段)
●コールドテーブル ●H1コンロ

各種セミナー開催中

- 随時募集中 /
- ・ラーメン店向けホットパックセミナー
 - ① ラーメンスープのホットパック法
 - ② チャーシューの真空調理法
 - ③ 活用事例他
 - ・真空包装機活用実演会
 - ・真空調理セミナー
- 定期開催
- ・コインランドリービジネスセミナー
 - ・コインランドリー体験セミナー



セミナーのお申込は下記へお問い合わせ下さい!

株式会社 TOSEI TEL:03-6422-7290
 東京都品川区東五反田2-17-2 FAX:03-6422-7289
 東京支社: 井上/細見まで

<http://www.tosei-corporation.co.jp/>

特集記事

ラーメン産業展

今年で12回目となったラーメン産業展。単独の展示会ではなく外食ビジネスウィークとなって数年経つが、ラーメンに特化していない業界に向けた情報などもあり刺激的であった。今年のトピックをいくつかあげると...

麺

秋に取れる新麦を使った麺、コシの強い盛岡冷麺、など。ラーメン産業展の数日前に開催されていたシーフードショーでは海藻由来の成分を使用した麺なども出展されていた。

鮮魚系の業務用スープ

鮮魚系の話題店が増えてきた影響か、鯛出汁の業務用スープの出展もあり、話題の味を限定で提供する際などのハードルが下がっている。その他、節もサメやカワハギなどのメジャーなもの以外が展示されていた。

その他機材等

個包装まで自動で出来る大型の製麺機、必要な機能がコンパクトにまとまった製麺機、情報誌でもおなじみ真空包装機、冷水を常に供給してつけ麺をしめるのに役立つような専用シンク、外国人客の取り込み、短時間で煮詰められる寸胴など。

新しいものを取り入れるのは、手間やコストが掛かってしまうものでもあるが、各社の技術は日進月歩で進んでいるので、是非参考にしてほしい。



店主部会員募集中

登録
無料

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右の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や、現在のラーメン界の情報などお得な情報をご提供いたします。

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・大崎祐史も参加予定！

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ありましたら、別紙のFAX請求シートをご活用ください。