

業界初! ラーメン店関係者様専用無料ビジネス情報誌

ラーメンパンク

No.21
2018.2

FREE

話題の情報「ラーメンニュース」
このエリアに注目! 「吉祥寺・三鷹」



インバウンド対策無料セミナー開催決定!
産業界からの注目商品

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

京都知七の九条ネギ



株式会社 京都知七
京都 西院 中ノ町
TEL 075-746-5164
京都府京都市中京区西院町17 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!

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/

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 ■

決勝実食審査でみごと優勝に輝いたのは「純らーめん七節」(大重食堂@博多)。普段はダイニングキッチン「Big Heavy Kitchen」として営業しており昼のみ「大重食堂」という店名で優勝ラーメンとほぼ同じラーメンを提供している。

平戸のあごと羅臼昆布をベースのスープに自家製の牛節、豚節、鶏節、河豚節、鰹節、鯖節、鰯節で出汁を取り、サイフォンを使ってその場で香り高いスープを作っている。麺は福岡県産ラーメン専用小麦「ラー麦」を100%使用。無化調無添加で作り上げたもの。奥深い出汁が利いて素晴らしくおいしい。

その他、準優勝は「EDO雑煮麺」(ソラノイロ@麹町)、3位は、「NEGI-RAMEN」(えにし@戸越銀座)。どのラーメンも新しい発想に満ちており、このイベントでラーメンの新しい未来と果てしない可能性を感じた。2018年はどんなラーメンが出てくるのか楽しみだ。



大重食堂
純らーめん七節

WRGPで垣間見えた ラーメンの新しい未来と 果てしない可能性

11/30、12/1の2日間に渡って「ワールドラーメングランプリ(WRGP)」が大阪ハグミュージアムで開催された。もともと一風堂グループ社内で始まった創作ラーメンコンテストだが第4回となる今回は世界中から誰でも応募可能で優勝賞金はなんと1,000万円。テーマは「LIMIT600 from Nippon」。つまり600kcal以内で「和(日本)」を感じさせるラーメン。

応募総数452杯の応募の中から書類審査を通過した16店舗によ

本格手作り

半熟ゆで卵

(無添加・味よし・ロス無し・手間いらず)

こんなことで
お困りでは
ありませんか?

忙しくて
手間が掛けられない

卵の相場で
原価が安定しない

人件費が
高騰してきて
困っている

管理が
しきれない

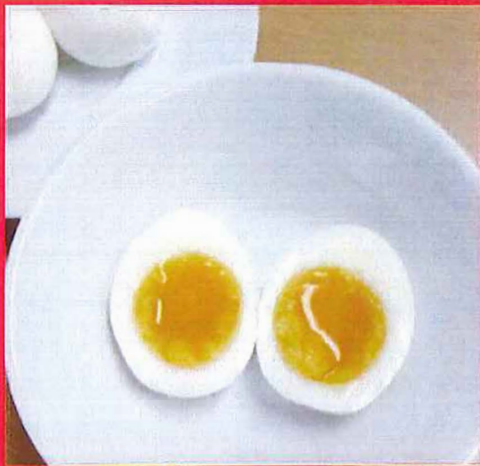


例) 生卵1個**20円** + 殻むき1時間60個(平均) **18円** +
剥きロス10%で**2円** + 水道光熱費**3円** = **43円**

そこで

卵の専門家が作る商品をお試ししませんか?

【実績】毎日30,000個100店舗以上のお店の皆様からお取引いただいています。



むき半熟ゆで卵 価格**40円** (税別)

味付け半熟ゆで卵 価格**45円** (税別)

★ゆで方・・・柔らか・普通の2種類ございます
(価格が違います)

★味付け・・・弊社オリジナルです

★価格・・・数量によっては、ご相談にのります

※地域によっては直配できないため、宅急便のお取扱いも行っていきます

サンプル無料

毎日直送便配送 お試しください

お問い合わせ

0466-53-8036

鶏卵専門問屋

ふくたま家

箱卵・パック卵・温泉玉子・ゆで卵まで

〒252-0821 神奈川県藤沢市用田866-1

ホームページ

<http://fukutamaya.com/>

ラーメン店の方向け無料セミナー

増える インバウンドへの (訪日外国人客) 対応・対策と 広告展開



5億人の
中国人ユーザーに
広告が出せる!



Session #1 インバウンド対策の
必要性について

講師：(株)ラーメンデータバンク 取締役会長 **大崎裕史**

Session #2

訪日外国人の15%を占める
中国の市場とモバイル決済について

講師：(株)ユニヴァ・ペイキャスト リテール営業部 **小野塚悟**

参加無料

2018年

3月13日(火) 15:00~

HKビル3F
ラーメンデータバンクセミナールーム
〒153-0063 東京都目黒区目黒2丁目11-11



中国ナンバーワンシェアのモバイル決済&ライフスタイルアプリ **Alipay(アリペイ)**とは?
中国アリババグループのAlipay(アリペイ/支付宝)は、タバオをはじめとしたネットショップサイトや実店舗で利用される、中国モバイル決済業界で約54%のシェア(2017年第一四半期・Ant Financial発表)を占める世界最大の第三者決済です。

初期費用
月額固定費

¥0

日本での
導入店舗数

4万店



AlipayのO2O広告、**口碑(コウペイ)**とは?

Alipayのユーザーたちにとって決済の次に重要なのが、お店を検索してクーポンやロコミを参照できるメニュー「Alipay広告(口碑/コウペイ)」。2004年に中国ヤフー(雅虎)のロコミサービスとして発足、2009年に口碑網(コウペイワン)として独立したwebサイトです。そちらに広告を掲載し、5億人のユーザーに向けてアプローチできる企画もご用意しています。

お申し込み・資料請求は同封のFAX請求用紙から▶▶▶

お問い合わせ事務局

インバウンドセミナー事務局(ラーメンデータバンク) TEL:03-3490-3810
〒153-0063 東京都目黒区目黒2丁目11-11 HKビル【担当:三平(ミヒラ)】

限定**10台** 新品タッチパネル式券売機が**98万円!**

多言語対応
(英・中・日)

高額紙幣
対応
(5千・1万円)

省スペース
コンパクト
設計

シンプル、見やすい表示、高額紙幣対応といった
必要な機能を追求し、業界最安値を実現しました!



★★★ 導入店 もり平様 ★★★

【導入効果】

- ・注文作業を大幅に削減
- ・人手不足を解消
- ・ワンタッチで簡単に外国語メニューになるので安心
- ・釣り銭ミスや不正防止になった
- ・金銭に触れないので衛生的
- ・コスト削減に繋がった



■販売価格 1,600,000円(税抜)

本誌を見た
と言って **98万円** (税抜)

Office 24 株式会社オフィス24

〒163-1103 東京都新宿区西新宿6-22-1 新宿スクエアタワー3階

(東京・千葉・神奈川・埼玉のお店様限定)

TEL 03-5330-1165 FAX 03-5909-4709 MAIL webmk@webjapan.co.jp 担当:増田・串木



ラーメンニュース 2018



▶東京ラーメンショー2017 グランプリ決定

東京ラーメンショー2017が10/26~11/5まで開催された。初の試みとして来場者の投票による、『東京ラーメンショーグランプリ2017』が実施。第1幕は1位「なんつッ亭×蒙古タンメン中本」(神奈川・東京)、2位「つけめん・ラーメン 活龍」(茨城)、3位「札幌みその」(北海道)。第2幕は1位「ヤマコプロジェクト」(大阪)、2位「金澤麵達兼六会」(石川)、3位「MENSHO×ラーメンWalker」(東京)。また日本ラーメン協会を中心に選定する「杯数や投票だけではなく、バックヤードを含む整理整頓・清潔感、接客、運営への協力」などを考慮した「ザ・仕事人エクセレントアワード2017」最優秀賞には第1幕「らーめん岩」(長崎)、第2幕「札幌ラーメン武蔵」(北海道・札幌)がそれぞれ選定されている。

▶ミシュランガイド東京2018 ラーメンは全26店舗掲載

ミシュランガイド東京2018が12/1発売された。ラーメン店に注目すると星獲得店は前年同様「蔦」@巣鴨と「鳴龍」@新大塚の2店。「5,000円以下で食事ができる、おすすめレストラン」を紹介するビブグルマン部門には24店舗が掲載。新たに「八雲」@池尻大橋、「きなり」@駒込、「坂本01」@王子神谷、「Homemade Ramen 麦苗」@大森海岸、「みつ牛」@浅草、「にじゅうぶんのいち」@東尾久三丁目が掲載され。いずれも清湯系が強い傾向にある。

▶福岡空港に「ラーメン滑走路」オープン!

2017年11月21日、「ラーメン滑走路」が福岡空港国内線ターミナルビル3Fにオープン。日本全国より9店舗がラインナップしたラーメン集合施設。「弟子屈ラーメン」(北海道)、「つじ田」(東京)、「まんかい」(大阪)、「ラーメン 凧」(東京)、「ラーメン海鳴」(福岡)、「博多一幸舎」(福岡)、「屋台ラーメン 玉龍」(福岡)、期間限定店として「ワンタンメンの満月」(山形)、「博多焦がし味噌専門 五行」(東京)。豚骨以外のラーメンも徐々に増えラーメンが多様化しつつある現在の福岡を象徴するような幅広いラインナップとなっている。

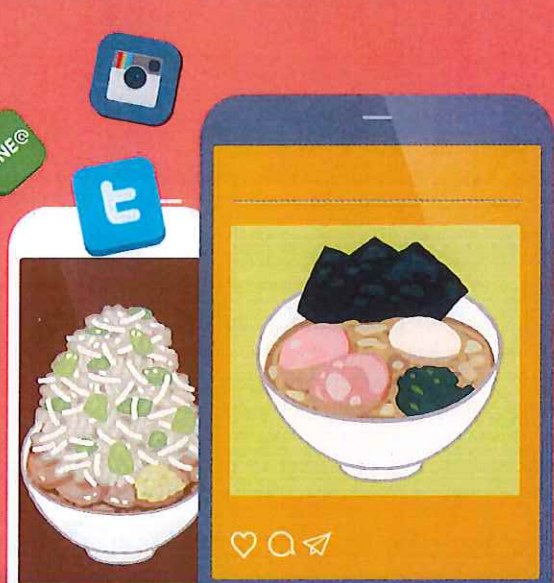
お店の集客を
もっと増やしたい…

おすすめラーメンを
もっと知ってほしい…

そもそも
SNSってなに？
メリットがわからない

そんな悩みをお持ちのラーメン店の皆さまへ！

SNS 御用聞き サービス！



SNSスタートアッププラン！

通常

初期費用

5万円

+

運用サポート

3万円

今なら初期費用

0円！

初期費用

~~5万円~~

+

運用サポート

3万円

①初期費用とは？

-  Facebookページの開設
-  競合調査(3アカウントまで)
-  炎上対策ガイドライン
-  投稿スケジュール作成
-  投稿記事の作成

飲食店にはもはや欠かせなくなったFacebookやTwitter！ 御社でも始めてみませんか？

ご要望に合わせて様々なプランをご紹介します。
まずはお気軽にお問い合わせください！

IDEAS DEFINE HUMANITY
I&D HAYATO

弊社は第1回東京ラーメンショー
から運営に携わっております。

TOKYO
RAMEN
SHOW

03-3490-1270

<https://www.id-hayato.co.jp/SNS/daiko/>



株式会社アイ アンド ディ ハヤト 〒153-0063 東京都目黒区目黒2-11-11 HKビル4F info@id-hayato.co.jp

ラーメン屋さんの求人情報

ラーメンバンク & ラーメンデータベース

月間200万人が見るラーメンデータベースとタグを組んだ。ラーメンのお仕事に興味ある方が集まる求人サイト！4週間3万円(税抜)で募集可能です！

冬の採用応援キャンペーン実施中！
3/31まで掲載延長！
(通常の約2倍の期間)



【お問合せ受付】株式会社ラーメンデータバンク 担当:ミヒラ 03-3490-3810
★サイトはこちらよりご確認ください→<https://recruit.ramenbank.com/>

液体調味料、ドレッシング、ソース等 製造・販売

株式会社 武居商店

ラーメンの『たれ・かえし』お客様の味を再現いたします!!

横浜で複数店舗運営している家系ラーメン屋さん、中華街の老舗中華料理屋さんなど、お取引先多数!

- 醤油系ラーメンのたれ <包装形態>
- 味噌系ラーメンのたれ ●200g~1kgパウチ
- 塩系ラーメンのたれ ●200g~1kgスパウト
- 担々麺のたれ ●10L、18Lバックインボックス
- 油そばのたれ ●1号缶(3L)、1斗缶(18L)
- つけ麺のたれ ●500g~1.8Lペットボトル 等々
- 魚介ラーメンのたれ <ロット>
- その他炒めたれ 等々 約200kg~ (一杯30mlで6.666杯分より)

○エビミソ、ヤンニン醤等のトッピングや書類も出来ます！
弊社担当がしっかりお打合せ・フォローいたします！
まずはお気軽にお問い合わせください！

〒236-0002 神奈川県横浜市金沢区鳥浜町13-1 ☎ <http://www.takei-foods.co.jp/>
☎ 045-774-5331 担当 武居・高橋・市川



TAKEI

問い合わせ
殺到中!

製麺機

株式会社 品川製麺

オリジナル麺で勝負!!の時代

製麺機とすじ50余年。国内外問わず注目の品川製麺機の製麺機。初めて自家製麺に挑戦する方におススメのマイティー50の特徴。

- ①低加水から多加水まで完全対応。実演試食無料実施中。
- ②粉の配合から製麺までこれ1台!作業のムタなし。
- ③キャスター付きで、移動もラクラク。製麺室を作らなくても自由な時間に製麺が可能です。
- ④熟練した技術も職人的な動きもありません。必要な時に必要な量だけを。

大好評、畳半分の最小型機もあり!
5号無注油式製麺機(10kgミキサー、自動調量切断機)
5MK-SSB10型(800W×650D×1300H)

現在使っている麺を御持参下さい
希望の麺をお作り致します



マイティー50(5MK-PSSB型)無注油式
寸法 1350W×700D×1300H
1100W×700D×1300H
(リース、ローン、有)

〒142-0053 東京都品川区中延4-10-19 ☎ <http://www.sinagawa.co.jp>
☎ 03-3781-4249 担当 草柳・大久保

ゆで麺機、麺洗浄槽、システム厨房機器

小林熱機工業株式会社

新製品! つけ麺 ラーメン同時茹で麺機

- ラーメン・つけ麺が同時に茹でられる
- 店の回転率向上
- 設置スペース 1/2に
- 作業動線が少ない
- 常に100℃で沸騰し続ける
- 超省エネ構造でガス代半減
- 堅牢長持ち
- シンプル構造で故障が少ない
- とことん廃棄熱を回収のハイブリッド構造
- 麺が美味しく茹で上がる

サイズは2タイプご用意!
[GS-1TR] 1時間でつけ麺が55食、ラーメンが60食!
[GS-OTR] 1時間でつけ麺が100~200食、ラーメンが80食!



GS-1TR

〒146-0091 東京都大田区鶴の木1-5-8
☎ 03-3759-2749 ☎ 03-3757-3678 担当 小林

このエリアに注目!

吉祥寺 三鷹

以前、テレビのニュース番組のラーメン特集で人口は多いものの吉祥寺駅を隔ててエリアが南北に分断されているため、ラーメン店の出店には適さないと見たことがあったが、2014年に吉祥寺駅の北口~公園口を結ぶ「南北自由通路」が開通し南北の往来がしやすくなった。その影響かわからないが、個性的な店舗がオープンしている吉祥寺とお隣の三鷹エリアの最新のラーメン事情を紹介したい。

1 吉祥寺駅から井の頭通り沿いに歩いて少々離れた場所に2017年9月2日にオープンした「Tombo」。長瀬剛の「とんぼ」に由来するこちらのお店は「地雷源グループ」に8年務めた店主によるお店で、繊細で優しくバランスよくまとめられた一杯を提供している。



Tombo 味玉醤油の旨味ソバ

2 吉祥寺駅からその「Tombo」へ向かう井の頭の道すがらに9月21日にオープンしたのが「らーめん 津志」。中国天津出身でアパレル業界の仕事をしてきた店主は東京野方「花道」や「花みずき」で修行し豚骨味噌ラーメンを提供。ニューヨーク店も2月にオープン予定だ。11月23日には大振りの肉が入るサラリとした鶏白湯ラーメンを提供する「鷹神」と、極太麺の油そばのファンが多い「武蔵野アブラ学会」の吉祥寺店が同じビルに同時オープンしている。



らーめん 津志 味噌ラーメン

鷹神 白鳳塩(チャーシュー) + ねぎみみ + 味玉

武蔵野アブラ学会 特濃油そば

3 お隣り三鷹方面に目を向けてみると2016年5月にジブリ美術館の少し先、三鷹と吉祥寺の中間地点に「中華そば 向日葵」がオープンしたのを皮切りに、2016年11月には三鷹の住宅街に「麵処ほん田」出身店主による「麺屋さくら井」が、同じ三鷹に前述した「向日葵」で修行した店主による「ラーメン健やか」が2017年4月にオープン、いずれも一部で「ネオ中華そば」と呼ばれるタイプの、見た目美しく、キレの良い、低温調理チャーシューが乗った最先端の清湯系ラーメンを提供している。



麺屋さくら井 特製らぁ麺

ラーメン健やか チャーシュー 2種ラーメン

4 2017年11月19日に三鷹駅から少し歩いた場所の昭和の趣残る「味の散歩路」という地下街にオープンした「鶏こく中華 すす喜」は、練馬を中心に店舗展開してきた「とらのこグループ」代表の鈴木氏によるお店。豪快かつ繊細な鶏の旨味溢れるラーメンを展開中だ。



鶏こく中華 すす喜 こく塩+半味玉

三鷹は、以前から人口の割にラーメン店が少ないエリアともいわれており、その需要を掘り起こしたともいえるだろう。吉祥寺は人気エリアだけに家賃が高いのか、短期間での閉店も多いエリアでもある。今後もラーメン店がどのように変化していくのが注視していきたい。

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 ■

今年のトレンドになり得るか！ 今面白いラーメン！！

毎年年初に聞かれるのが「今年は何が流行りますか？」毎年聞かれてもこちらは困るが年末に食べたラーメンの中で面白いのがあったので紹介してみたい。

「MENSHO」(護国寺)は、2016年12月にオープンしたがその時から開発途中だった「醤油ラーメン」が1年の開発期間を経て、ようやく発売された。なんと「自家製醤油」を使った醤油ラーメンである。この店は開店当初、「世界初の自家製粉」ラーメン店を謳っていたが今度は醤油まで自分で作ってしまったというのだ。そしてその核となるコンセプトが「サステイナブル」。ちょっと聞き慣れない言葉だが「環境破壊をせずに維持、継続できる」という意味を持つ。それをラーメンに置き換えて、「破棄されがちな食材を有効活用して創り出す」ということ。醤油ラーメンでは通常のラーメンにはあまり使われない「親鶏」を使っている。親鶏は採卵用に飼育されるが

卵を産んだら破棄されることも少なくない。そこに目を付けたというわけだ。今回は「親鶏」だが、今後は様々なサステイナブルを目指して行くようだ。

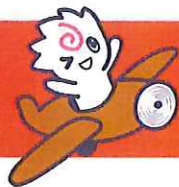
続いては原宿にある「Noodle Stand Tokyo」。どちらも英字店名というのも今のトレンドと言える。こちらのコンセプトは「エシカル(ETHICAL)」だ。これまたわかりにくい単語。エシカルとは「健康を意識して美味しいラーメンを安心して食べる＝環境保全や社会貢献」というニュアンス。「産地の見える化」や「無化調製法」などを考慮している。前回食べたのは「KUROSHIO煮干ラーメン」。「KUROSHIO」の由来は黒潮の影響を受けた千葉県産の食材を豊富に取り入れた煮干ラーメンなので名付けました。富津の宮醤油をベースに九十九里の煮干、千葉県産の豚肩ロースなど使用。千葉には日本で唯一の料理の神様があり、そこは醤油の神様でもあることにもあやかっております。」とのこと。確かに「産地の見える化」がなされている。2回目に食べたのは「ヴィーガンCOCONUT味噌ラーメン」。従来比35%オフのローカーボ麺を使用しており、時代背景に沿ったラーメンを提供。仕事柄、いろんなローカーボ麺やこんにゃく麺を食べているが時が経つにつれ、技術力も上がっていくのか、これはなかなか良くできています。「低糖質でもおいしくなかったら食べたくない」という時代は終焉を迎えそう。「サステイナブル」と「エシカル(ETHICAL)」。さて、今年のトレンドになり得るか！



MENSHO
醤油らーめん



Noodle Stand Tokyo
ヴィーガンCOCONUT味噌ラーメン



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ありましたら、別紙のFAX請求シートをご活用ください。