

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.22

2018.4

FREE

話題の情報「ラーメンニュース」

このエリアに注目!「豊島区」



産業界からの注目商品

- ・うまみ調味料新製品
- ・ゲンコツ、ガラ回収サービス
- ・ごはんの炊きあがり良くなる補助剤
- ・あげもの大改革

WEBからもご覧いただけます!

URL:www.tenshubu.biz

店主部biz

検索



ご飯を引き立てる1さじがあります



炊くときに1さじ入れるだけで、ふっくらとしたご飯に。浸漬時間が短くてもしっかり炊き上がり、人手不足に大助かり。秘密は**酵素**、「炊飯ミオラ」です。パラっとした仕上がりはチャーハンにも最適。ラーメン店様にも広くご好評いただいております。50年を超えるロングセラーを、是非一度お試しください。

サンプルをお送りいたします

049-231-1260 までお電話ください

大塚薬品工業株式会社 〒350-0812 埼玉県川越市下小坂168



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 ■

ちょっとおトク感あり！ ラーメン店の「和え玉」と 「たまごかけごはん」

ここ数年、ラーメンの進化は目覚ましいが1950年代に福岡の地で誕生した「替え玉」もここに来て「和え玉(あえだま)」として発展を見せている。つくば市にある「イチカワ」(2012年11月オープン)が「和え玉」という名前で発売してからその名でどんどん広がっていった。特に煮干し系のお店を中心に多くの店で取り入れている。

これまでの替え玉は「麺のみ(または少量のネギ)」が主流なのに対し、「和え玉」は「替え玉」にタレや具が加わったもの。小型の「まぜそば」を想像してもらおうとわかりやすいかも知れない。普通の「替え玉」としてラーメンのスープに入れるのはもちろん、

そのまま混ぜて「まぜそば風」、ラーメンのスープに浸して「つけ麺風」などの様々な楽しみかたができ価格帯は200円台が主流となっている。

また、ラーメン店では昨今のブームの影響か「TKG」いわゆる「たまごかけごはん」を提供しているお店も見かけるようになった。特に有名なのが「風来居(新宿)の「たまごかけごはん」(200円)。ご飯の上に、生卵と鰹節、刻みチャーシューがのせられ、そこに特製ダレがかけられている。これらを混ぜて食べるにより相乗効果で旨味がブーストする。

「勝本(水道橋)の特製卵かけごはん」(280円)は20食限定で「味玉」とは別に専用的高级卵を使用。付属の塩昆布が絶妙で加えることで更に美味しさが増す。「東京スタイル鶏らーめん どりみぞ鶏(宝町)の「鶏ゆ玉子かけごはん」(300円)は鶏ごはんにトリュフオイルが加わった生卵をかける新スタイル。「MEN-SHO(護国寺)の「玉子かけごはん」(250円)はのりを覆われた鴨ごはんの上に卵黄。味変用に柑橘系果汁が入ったスパイトが付属するという超変わり種。

「和え玉」と「たまごかけごはん」、両者とも、既存の商品にアレンジが施され、手軽な価格で「おトク感」と「自分で作り上げる」楽しみもある商品といえる。ラーメンとともにこれらも今後さらに進化して変化していくことだろう。





注目店の店主に聞く!

調味料編

店主インタビュー

今回のお相手 「らーめん木尾田(きおた)」 梶畑尚毅

【らーめん木尾田】
千葉県市川市八幡
2-12-8
TEL.047-332-6850
●営業時間
[平日]
11:30~15:00
18:00~23:00
[土祝日]
11:30~21:00
●火曜定休日



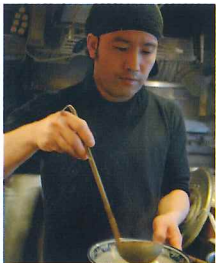
いろんな素材をバランスよく調和して万人に好まれる味に

食べ歩きをするうちラーメン店開業を心に決めたという梶畑店主。目指すラーメンに辿り着いたのが、動物系スープと和風魚介スープを合わせたダブルスープの「和鉄」だ。ラーメン店での修行を経て、開業したのが10年前。オープン時から比べると、味は濃厚へとシフト。大山鶏を使うことで豚骨を抑え深みを出し、濃厚ながらあっさり食べられる天然素材のみのラーメンへと変化してきた。サラリーマン、家族連れ、老若男女問わず幅広い客層に人気のその味に、MCフードスペシャリティーズ(以下MCFS)の新商品「もう一番」を試していただいた。

MCフードスペシャリティーズ新製品 「もう一番」
昭和36年に発売された「いの一」から半世紀以上を経て、料理の味を調える決め手の調味料を新たに開発しました。溶けやすい顆粒タイプ。こんぶのうま味が強いので、よりシャープな味にまとまります。

① 店での試用方法 「特製らーめんのスープ」として

- 店で使っている醤油ダレ
- 店で使っている大山鶏・豚骨スープ、鯖節などの魚介出汁に、MCFSの「もう一番」を0.8g追加
- メンマ●チャーシュー●ネギ●海苔●味玉



【感想】

スープにほんの少し加えることで、それぞれの出汁が突出することなく、バランスのよい、まとまりのあるスープになった。

② 店での試用方法 「つけめんのつけダレ」として

- 店で使っている醤油ダレ
- 店で使っている大山鶏・豚骨スープ、鯖節などの魚介出汁に、MCFSの「もう一番」を0.8g追加
- メンマ●刻みチャーシュー●ネギ●海苔



【感想】

つけ汁は濃度が濃いだけでほぼラーメンスープと同じ。「もう一番」を入れることで素材をまとめて突出している味をバランスよく調える。食べやすく、万人に好まれる味に。

■総評

「業務用感について」

10年前、天然素材のみにこだわって店を始めたので、今回初めてうま味調味料を入れて自分の作ったラーメンを食べてみました。まったく違和感はないです。うちのらーめんもつけめんも美味しいですよ(笑)。これまで、うま味調味料に対して思っていたような感じは、払しょくされましたね。いろんな素材をうまくまとめてバランスをとる、いい意味で何が入っているかわからない味。例えば、昆布出汁の役目をするような使い方なのかなと思いました。

「天然素材のみ」は、こだわりたい部分ですが、もしかしたらケースバイケースで使えるかも。今後はどうなるかはわかりませんが、そのくらい印象は変わりました。

「手間について」

自分の店のオリジナリティを出すということで、天然素材のみにこだわっていますが、やっぱり天然素材のみで大変なんですよ。スープは8~9時間かけて炊き上げますし、豚骨の材料は大量ですからそれは重労働です。

ただラーメン作りの手間を短縮したいというよりも、材料費を削減できることが注目すべき点だと思います。うちのように天然素材のみだと豚骨をたくさん入れないとこの濃厚スープの味は出ません。お客様に喜んでもらえるものを提供するためには、ラーメンの原価は必然的に上がります。豚骨もメンマも、原材料費はどんどん高騰しているのだから、自分の求める味を保ったまま、お客様に満足していただける味を保ったまま、原価を抑えるために、そういう使い方ができると思います。

「使用することについて」

例えば、食材も季節や天候によって味が変わるので、毎日の仕込みで調整していくことは大変です。それは個人店を営む上でやりがいでもあるので、いい部分でもあり、悪い部分でもあります。また、一日の中でも最初と最後のほうではスープのブレもありますよね。そういうのをうまくまとめる、調和する役割として、この「もう一番」を使えば、そういうブレは少なくなるでしょう。うま味調味料を使っている店は多いと思います。自分の店では、作りたい味が決まっていますが、セカンドブランドなど別の店舗を考えたとき、安定した味を提供するために、原価を抑えて美味しいものを作るために、「もう一番」は使えると思いました。

「今後について」

10年目の今、求める味の軸ははっきりしていますが、試行錯誤は常にしています。大好きな三河屋製麺の麺を引き立たせるためのスープ作り。「この麺美味しいな」って思わせるような、もっと美味しいものを作れないかと、その中で使える素材などを常に探しています。今日もその一つかもしれない。

そして、これからの10年は人を育てたい。自分のラーメンを美味しいと思ってくれる人にお店を任せられるように、伝えていきたい。私はそのためにがんばりたいと思っています!



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 TEL:03-5501-7308

Oil KeePer DF

オイルキーパーダイヤモンドフライ

フライヤーをお使いになって
「から揚げ・アジフライ・コロッケ」などを
提供されている店舗様に**朗報**です!!!



今、テレビで話題の**電波振動で水分子をコントロールする**
新発想による調理器具で大手飲食チェーンでも採用され
全国で1,000台以上導入しています。

オイルキーパー使用時の主な特徴

1

調理時間の短縮
(15~30%オフ)

2

ヘルシーになる
(脂質、カロリーの低減)

3

衣がサクサク、
中身はジューシー
(美味しさの大幅向上)

4

冷めても美味しい
(商品ロスの低減)

お問い合わせ >> **鈴木油脂 環境事業部** 〒259-1116 神奈川県伊勢原市石田798
TEL.0463-94-3420 FAX.0463-92-3539

このエリアに注目!

豊島区



東京23区で唯一の「人口消滅可能性都市」であり「住みたい街ランキング」では最高3位まで急上昇している「池袋」を中心に昨今の豊島区のラーメン事情を今回掘り下げてみたい。

1 2018年2月20日現在、ラーメンデータベースに登録されている豊島区でラーメンを提供しているお店は392軒(中華料理店やアジア料理、チェーン店なども含む)。そのうちポイントランキングでトップ2がミシュランの星獲得店「Japanese Soba Noodles 鶯 @巢鴨」と「創作麵工房 鳴龍 @大塚」。そう、ミシュランガイドで星を獲得しているラーメン店は現在2店舗のみだが、その2店舗ともに豊島区にあるお店なのだ。星は付かないが主に5000円以下のコストパフォーマンスの良い上質な料理を提供するミシュランのピブルマン部門にも池袋の「中華そばしながわ」、「麵処 篠はら」が選出されている。

Japanese Soba Noodles 鶯 「醤油soba」



麵処-篠はら 「特製醤油そば」

創作麵工房 鳴龍 「麻辣担々麵」

2 近年の豊島区のラーメンの傾向を調べてみると、まさになんでもありといった感じでバラエティにとんでいる。そんな中でもご当地麵の存在が目立つ。宮崎発の辛麵を提供する「辛麵屋 一輪」は2017年8月オープン。広島鳥介ラーメンの有名店「らーめん ふじもと」の暖簾分け「永斗麵」は2017年9月に渋谷から池袋に移転。東武百貨店には、長野よりボンド・オブ・ハーツが手がける「中華そば 依々恋々」が2017年10月にオープンしている。今年1月には博多より独自の担担麵を提供する「まるたん」が進出。当初はご当地ラーメン店舗自体が出店していた「石神幸幸 厳選 極み麵 selection」は、近年は高田馬場の「渡なべ」がご当地ラーメンを提供しており、現在は「ナベラボ 池袋 新瀧ラーメン 第2弾、」という店名で新瀧ご当地ラーメンを提供している。

永斗麵 池袋店 「ホタテらーめん」



中華そば 依々恋々 「中華そば」

博多担担麵 まるたん 池袋店 「らーたんめん」

3 池袋でラーメンといえば「つけ麵(特製もりそば)」の元祖、ラーメンの神様・山岸一雄氏による「東池袋大勝軒」をまず思い浮かべる方が多いのではないだろうか。1961年(昭和36年)創業、2015年4月1日に氏が亡くなってから3年が経過するが、東池袋系の大勝軒は現在、豊島区内に「東池袋大勝軒 本店」@東池袋、「南池袋大勝軒」@池袋、「滝野川大勝軒」@池袋、「東池おほこ大勝軒」@巢鴨、「大塚 大勝軒」@大塚の5軒あり、現在もどこも盛況だ。

東池袋 大勝軒 本店 「もりそば」



2020年に向け再開発が進む池袋の地でラーメン事情がどうなっていくのか見守ってきたい。

廃棄物の排出料金にお悩みのラーメン店様に朗報!

使用済

豚のゲンコツ、
頭骨、背ガラ

買い取ります!!

排出量削減で、ゴミ代を安くしませんか？

年々高くなる廃棄物の処分代金を少しでも軽減したいとお考えではありませんか？

当社ではリサイクルシステムを利用することで、出汁を取り終えた使用済みの豚のゲンコツ、頭骨、背ガラの回収を“1円”という低価格で行うことを可能にしました。

これまでかかっていた費用を削減することで大幅なコストダウンを望めます。

また、回収した豚のゲンコツ、頭骨、背ガラはリサイクル肥料として有効活用されますので、環境に配慮した取り組みへの貢献もできます。



豚のゲンコツ、頭骨、背ガラ排出時の注意点

- 1) 豚のゲンコツ、頭骨、背ガラ以外(野菜・麺・割り箸など)は、混入させないようにお気をつけください。
 - 2) 骨以外の肉残渣は、取り除いた状態にしてください。
 - 3) 水切りは、できるだけ行ってください。
 - 4) 排出時間は、ご希望に添えない場合がございます。
 - 5) その他、当社が定めた回収ルールをお守りください。
- ※上記注意点をお守りいただけない場合は、回収をお断りする場合がございます。

回収のご相談・お申し込みはお気軽にご連絡ください!!

株式会社AKアソシエイツ

神奈川ファクトリー 〒252-1108 神奈川県綾瀬市深谷上8-12-2



0120-310-538

今、CMで話題の インディード indeedで スタッフ採用を してみませんか?



18万円
から始められる
お得なプランを
ご用意

「世界最大の求人特化型検索エンジン」Indeedを利用すれば、アクセス数が大幅アップ! 求人広告の費用対効果が最大に。
今なら、採用WEBページを**無料**で作成!

※2018年6月末までにIndeedを有料掲載したお客様に限りです。



Indeedは月間2,070万
総閲覧数[※]を獲得!

TVCMや強力なSEO対策で他の求人媒体を圧倒する総閲覧数。Indeedを利用するだけで、今までの媒体の掲載だけでは出会えなかった多くの求職者にアプローチできます。

※SimilarWeb 総閲覧数 2017年11月



入札形式の従量課金制
でクリック課金

Indeedで貴社の求人広告に入札を付け、貴社求人の露出度を高めることができます。求職者がIndeedで仕事を検索し、貴社の求人をクリックして初めて費用が発生するクリック課金制ですので、最小の予算で採用につなげることができます。



入札や予算の調整が
リアルタイムで変更可能

一度掲載した広告内容を、日別、月別のレポート(PV数、応募数、採用数など)に応じてその都度チューニングが可能。効果的な運用を行えることでコスト面の改善をリアルタイムに行うことができます。



FacebookやTwitter等、SNSを活用したお店のPRや採用のご提案もいたします。まずはお気軽にお問い合わせください。



IDEAS DEFINE HUMANITY
idh I&D HAYATO

ラーメンデータバンクグループ企業
株式会社アイアンドディハヤト

人材採用広告等の企画・プロモーション、WEBマーケティング事業、イベント運営
〒153-0063 東京都目黒区目黒2-11-11 HKビル4F ☎info@id-hayato.co.jp

お問い合わせはこちら

☎03-3490-1270

☎ <https://www.id-hayato.co.jp/indeed/>



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。



プレゼント
付き

ラーメン店主様 アンケート

こちらのコーナーでは、店主の皆様からいただいたご意見をまとめて
次号結果発表します！

ご回答いただいた方の中から抽選で、ステキなプレゼントを差し上げます！

いただいたご意見は今後の誌面作りの参考にさせていただきますので、
是非ご協力ください。

ご回答は下記URL、もしくは右記QRコードよりお願いいたします。

www.tenshubu.biz



※プレゼントご当選のご連絡は、商品の発送をもって返させていただきます。

※アンケートにご回答いただいた内容を誌面やWEBで使用する際には、店名などの情報は公開いたしません。



「店主部BIZ」のご案内



本誌の最新号からバックナンバーの閲覧、資料請求がWEBから簡単に行えます。
お手元のスマートフォンやパソコンからご利用ください。

- ★店主部会員へのご登録
- ★本誌掲載商品の
サンプル・資料請求
- ★本誌情報誌「ラーメンバンク」
最新号・バックナンバーの閲覧
…など

www.tenshubu.biz





ラーメンニュース 2018



▶外国人雇用の際の注意事項

先日、ラーメン店が週28時間以内という条件を超過して働かせたとして書類送検となった。日本では留学生は一般的に資格外活動許可を受ければ週あたり28時間以内(学校が長期休みの間は、1日8時間以内)を限度として勤務先や時間帯を特定することなく、包括的な資格外活動許可が与えられる。許可を受けているかはパスポートか「資格外活動許可書」で確認できる。また平成19年10月からすべての事業主の方には、外国人労働者の雇入れまたは離職の際に、当該外国人労働者の氏名、在留資格、在留期間等について確認し、厚生労働大臣(ハローワーク)へ届け出ることが義務付けられている。外国人の方の雇用を検討、実施している店舗は今一度ご注意を。

▶野郎ラーメンの定額食べ放題サービス

昨年、「野郎ラーメン」のアプリで、月額8,600円(税別)で野郎ラーメンの主力メニューを食べることが可能な定額サービスが話題となった。年齢制限や1日1杯という制限があり値段も高額で少々ハードルが高いが、同じ野郎ラーメンのサービスで月額300円(税別)でラーメン一杯につきトッピングが1品無料(100円~150円)となるサービスがあるのをご存知だろうか?3杯食べれば元が取れ、会員だけのオリジナルトッピングも追加予定とのことで、リピートに繋がりそうなこちらのサービス、今後このようなサービスが広がっていくか気になるところだ。

▶ラーメン替玉で台湾支援 一風堂、替玉売り上げ全額寄付

「一風堂」を運営する力の源ホールディングス(福岡市)は、2月14日に「一風堂」の国内84店舗で「替玉募金」を行なった。2月7日に台湾東部花蓮県で発生した地震の義援金として、2月14日に注文があった替え玉の売り上げ全額を寄付をするというもので、結果として期間中に607,226円分の注文があり福岡市の義援金口座に寄付を行なった。「一風堂」では平成29年の九州北部の豪雨や、平成28年の熊本地震でも募金を実施している。



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。

登録はお手持ちのスマホやパソコンから簡単に行えます!

お手持ちのスマートフォンから右の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。
 ※ガラケー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。