

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

店主部

No.23

2018.7

FREE



話題の情報
ラーメンニュース

このエリアに注目!

世田谷

大崎コラム

ローカーボ
ブームの波

どうする?

増加する

インバウンド対策

産業界
からの

注目商品!!

「オリジナルチャーシュー」「イベント出店をお手伝い」「京都 九条ねぎ」

「調味料セットサンプリング」「カエシ・タレPB」「60年の技術の麺」

WEBからもご覧いただけます!

URL: www.tenshubu.biz

ラーメンバンク店主部BIZ

検索



ラーメン業界を盛り上げる 食肉製品専門メーカー



みなさま初めまして!
OEMで様々なチャーシューや食肉製品を製造している「はく刻-はくと-」です!
イベントに出られるお店様や、店舗での普段使いのお店様まで、
ご希望に合わせてお肉についてアドバイス、ご提案いたします!

《 はく刻の特徴 》

**オリジナルチャーシューの
制作いたします!**

超大判チャーシュー、真空調理、ローストなどOEMでの制作も可能です。店舗での使用、イベント用、FC展開用など、様々な実績があります!OEMは最小ロット50kgから対応可能です。月間5t、10tなどの精算も可能です。
(価格相談可)

**小ロット生産もご相談ください!
弊社オリジナル商品は、5kgから販売可能です!**

**スープとチャーシューの一括生産も可能です。
お客様のご要望に合わせてご提案いたします!**

**費用の目安として、チャーシュー原木1kgあたり1250円～、
スライス1kgあたり1550円～です!**

サンプル希望・お問合せは添付の資料請求シートもしくは直接ご連絡ください。



株式会社はく刻

東京都板橋区
前野町5-22-3

☎03-3960-0260

担当
オオジケ

<http://www.onikuyasan.tokyo/>

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 ■

ラーメン店にも広がる ローカーボ(低糖質)ブームの波

最近テレビや雑誌で「糖質制限」とか「グルテンフリー」という言葉をよく耳にするようになった。ラーメン好きからすると「何それ?私には関係ない」と思っている人も多数いることだろう。私もその1人だ。しかし時代の流れに敏感なラーメン店はすでに動いている。かなり以前からそういう打ち出し方をしていたのが町田にある「胡心房」。女性店主ゆえの気配りで、こんにやく麺と通常麺を半々にして「ヘルシーらめん」を提供。最近店舗数を増やしている「AFURI」(恵比寿、他)では追加料金で麺をこんにやく麺に変えることができるサービスを数年前から実施している。こういうトレンドには敏感な「一風堂」のルミネエスト新宿店では

「1/2」をテーマに「ニブノイップウドウ」を掲げ、麺の量が半分メニューをそろえ、さらに糖質を半分に抑えた麺も選択可能。麺のかわりに極上豆腐にすることもできる。「糖質ニブノイチ麺」は蕎麦みたいな雰囲気だったが、特に違和感なく食べられた。鶏白湯スープで多店舗展開をしている「武一」は全店で中華料理店を出てくる「豆腐干絲」(とうふかんす)を応用した麺に変更可能だったが、現在は「こんにやく麺」への変更が有料で可能。通常の麺に比べ糖質91%オフ、カロリー92%オフでありながらできる限り中華麺に近い食感に近づけているそう。

昨年9月に志茂の「ミライ彘」が原宿にリニューアルオープンした「Noodle Stand Tokyo」では老舗製麺所の浅草開化楼と共同で開発した従来比35%オフのローカーボ麺やグルテンフリー麺も選択できる。他にも、麺の代わりとして肉の「舎厘」、玄米麺に変更可能な「ソライロ」、麺抜きも可能な野郎ラーメンなど既に多くの店舗ですでに糖質制限メニューを提供している。今後インバウンドも含め需要はますます高まっていくと思われる。それとともに低糖質麺の開発が進んでいこう。



一風堂 ルミネエスト新宿店
香菜担々麺
(糖質ニブノイチ麺)

イベント出店をお手伝いいたします!

各種食材等納品いたします。PB商品製造承ります。

株式会社丸善マテリアル本舗

MATERIAL

たまご

たれ 各種

メンマ 各種

なると

脂



当社のガラを加工した製品をはじめ、他製品のラーメン専門食材を取り扱いしております。

焼海苔 各種

チャーシュー (豚・鶏・牛)

ネギ

スープ

お気軽にお問い合わせください。都内近郊日々配送しております。

048-462-6464

〔所在地〕埼玉県和光市南1-1-5

〔メールアドレス〕order@m-material.co.jp [FAX]048-423-3816



ラーメンニュース 2018



▶「東京ラーメンショー2018」開催決定!

2009年に第1回を開催した東京ラーメンショーも今年で10周年。10/25～11/4まで11日間に渡り今年も駒沢オリンピック公園にて開催します。10回目の開催の記念として過去9回に登場した333種類のラーメンの中から「あなたが食べたいラーメン」投票を実施。上位に選ばれた店舗が「東京ラーメンショー2018」に登場予定です。

▶「絶メシリスト」閲覧100万突破

群馬県高崎市が運営している「絶メシリスト」というサイトをご存じだろうか。絶メシとは、「絶品」と「絶やすな」の意味を込めた造語で、こちらのサイトでは店主の高齢化や後継者不足に悩む個人経営の飲食店を紹介、後継者の募集も行っている。ラーメンの世界でも今ではもう閉店してしまっ食べられない味が多々あります。こういったマッチングが全国的に普及していくことを期待したいところです。

▶外国人に人気の「ラーメンスクール」

大阪府東大阪市にあるラーメン学校「宮島ラーメンスクール」は、ラーメン店の元店主で、ラーメンコンサルタントの宮島力彩氏が代表をつとめる。生徒の9割が海外からで、5～7日に渡りマンツーマンで宮島氏が指導。生徒の国籍はアジア、米国、欧州など様々。こちらでラーメンを学んで自国のレストランでラーメンを提供したりラーメン店を開業させたりする方が多いようです。

京都九条ねぎの西陣屋です!

京都亀岡の西陣屋は、**減農薬、減化学肥料**を推進して、**安全に食べられるねぎを生産しています!**
 苗からしっかり育てたねぎは、**農薬を抑えても元気に育ちます。**
 畑はローテーションで栽培していますので、**常に栄養の詰まった新鮮なねぎを通年で収穫しています。**
キロ数、納品形態など、ご相談ください。



外食ビジネスウィーク出展!

昨年引き続き、本年も出展いたします。
 8月28日(火)29日(水)30日(木)の3日間、東京ビッグサイトで開催されます。
 直接顔を合わせられる良い機会ですので、みずみずしいねぎを持って皆様にお会いできるのを楽しみにしております。



サンプル希望・お問合せは添付の資料請求シートもしくは直接ご連絡ください。

農業生産法人 **株式会社西陣屋** 京都府亀岡市 宮前町神前下長野2 **0771-56-8125** [担当 田中]

<http://www.nisijinya.com/>



このエリアに注目!

世田谷区



東京23区の中でも最も人口が多く2017年10月にはついに90万人を突破した世田谷区に最近、粒ぞろいの新店が続々オープンしているので紹介したい。

1 2018年5月20日現在、ラーメンデータベースに登録されている世田谷区でラーメンを提供しているお店は419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5を見てみると

- 1** らぁめん小池 @上北沢
- 2** らーめん陸 @上町
- 3** ラーメン二郎 環七新代田店 @新代田

4位は「蓮爾 新町一丁目店」@駒沢大学、5位は「中華そば 西川」@千歳船橋。今どきなビジュアルの美しい中華そばを提供する1位と5位に挟まれる形で2位、3位、4位は自家二郎及び二郎インスパイアのお店で、今のラーメン界を象徴するようなランキングだ。



2 世田谷区の中なかでも特にラーメン店が定着しにくく入れ替わりが激しい下北沢。人気店「麺やばくせい」が昨年11月に突如無期限休業になったのが記憶にあたらしい下北沢だが、昨年11月に栃木に本店を構え、石鍋でグツグツ煮立ったラーメンを提供する「石焼らーめん火山」が東京初出店。「らーめん やじるし」が閉店しその後今年1月、ナポリタンと油そばのコラボメニュー「ナポラまぜそば」を提供する「まぜそば 謙 ナポラまぜそば」がオープン。今年5月には手打ち・手切り・手もみ麺を使用して話題の「純手打ち 麺と未来」がオープンしている。



3 下北沢と同じく個性的なスポットで人気の三軒茶屋には今年の3月に「饅塚」@水道橋の2号店で色とりどりの鎌倉野菜が載った鶏白湯のラーメン、つけ麺を提供する「麺処 禅」。4月には同じ三軒茶屋のブラジル料理店が手掛けシュラスコ風に切り分けるチャーシューが特徴的で、和え玉とセットのラーメンコースも提供の「麺garege 肉ヲ見ル」が、同じく4月にカナダ・トロント発の鶏豚白湯ラーメンのお店「Kinton Ramen」がオープンしている。そして、この6月には濃厚チーズの「らぁ麺フロマージュ」でお馴染みの「ドゥエ・イタリアン」@市ヶ谷が三軒茶屋にオープン予定だ。



4 世田谷区内のその他の地域では、2000年5月馬込にて創業し、その後、世田谷区内を点々としていた「醬屋」が1月に下高井戸で「Soy Sauce Ramen Janya 醬屋」として復活。2月に名店「中村屋」@海老名出身の「らーめんMAIKAGURA」が千歳船橋に、ラーメン店が少ない二子玉川には3月にトッピングに松阪豚のチャーシュー、松坂牛のしゃぶしゃぶがのるラーメンがウリの「極麺 松阪」が開店している。



こうしてみると、世田谷区の中でも下北沢と三軒茶屋といったちょっとお洒落で個性的なカルチャーな町にやはり個性的な店舗が集中して登場しているのが面白い。人気の地域なのでその分、長期間営業していくのは大変かもしれないが、どのようになっていくか今後も注視していきたい。

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8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
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

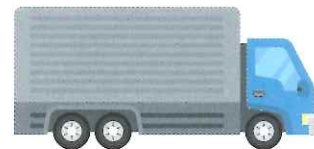
☎03-3490-1270
🌐 <https://www.id-hayato.co.jp/indeed/>



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。TOKYO RAMEN SHOW

今年度は

質のいい海苔をたくさん入荷しました。



※一部商品は値下げもできました。



- 兵庫県産の厚めの海苔を使用しております。
- 焼のりは品質により4種類の商品がございます。
- 無料でご希望のサイズに海苔をカットいたします。
- ご注文の数量が多くなればお得な価格になります。
- 8,000円以上のご注文で送料無料でとなります。



商品名	1~9袋単価	10袋単価	20袋単価	40袋単価
ラーメン用 焼のり 並B	1,200円	1,100円	1,050円	1,000円
ラーメン用 焼のり 並A	1,400円	1,300円	1,250円	1,200円
ラーメン用 焼のり 中	1,600円	1,500円	1,450円	1,400円
ラーメン用 焼のり 上	1,800円	1,700円	1,650円	1,600円
きざみ海苔 並 150g入り	720円	-	-	-
きざみ海苔 上 150g入り	900円	-	-	-
ばら干し海苔 並 100g入り	1,000円	950円	-	-

※ラーメン用焼のり1袋は全形100枚入り ※上記は税抜価格になります

乾海苔問屋 伊勢屋

横浜市
鶴見区
江ヶ崎町
22-6

サンプル希望のお客様は添付の資料請求シート、もしくは直接当店までご連絡ください!

045-573-8744

担当
時田



http://iseya-nori.com/

イベント 求人 試食会の提案 アドバイス ...ほか

ラーメンに関するお困りごとありませんか?

ラーメンバンクまでお気軽にお問い合わせください!
ten@ramendatabank.co.jp

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店さん、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/パックインボックス
- 油そばのたれ ● 1号缶 (3L)、1斗缶 (18L)
- つげ麺のたれ ● 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、ヤンニン等のトッピングや替類も出来ます!
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

竹炭濾過焼酎 唐仁原

鹿児島県南さつま市産の芋焼酎です。
孟宗竹の竹炭で濾過することで、やわらかさのなかに
コクのあるバランスがとれた上品な味わいに仕上がりました。
ラーメンとの相性も抜群です!

▼ラーメンデータバンクまでお気軽にお問い合わせください!

TEL:03-3490-3810 MAIL:ten@ramendatabank.co.jp

唐仁原商店 容量720ml
アルコール度数 25度
1本 2,200円(税別)
1ケース12本 26,400(税別)

送料別





増加するインバウンド対策



前号(4月号)で実施させていただいたアンケート結果の中から、今後の対策が重要になってくるであろう、外国人観光客対策についてピックアップしました。

外国人のご来店状況

前号のアンケート結果を見る限り、現状、ご来店されているお客様の中で外国人のお客様の比率はあまり高くはないと認識されている店主様が多いようです。

外国人のお客様への対策状況

実際にご来店された外国人のお客様に対して、今実施している対策についてもお聞きしました。写真付きメニュー(券売機含む)を用意しているお店は多く、メニュー名などの外国語対応はまだあまり実施されていないようです。お箸を上手く扱えないであろう外国人のお客様向けにフォークやスプーンを用意している、というお店もありました。

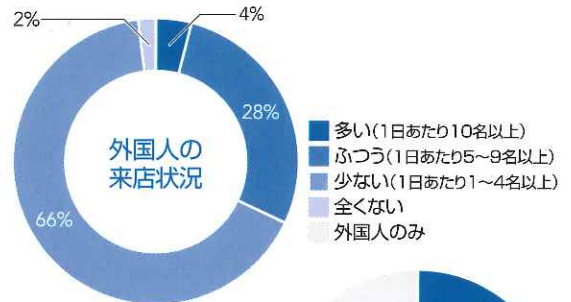
外国人が入りやすい店づくり

これらの結果から考察すると、外国人のお客様は店頭で「日本語だけのご案内しかない店舗」にご来店される事に不安感があり、ラーメンを食べたいニーズはあるのに来店に繋がっていないのではないかと予測されます。

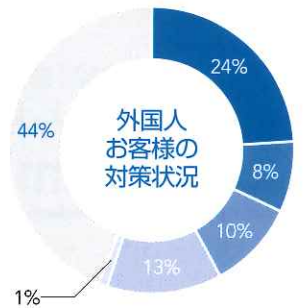
外国人観光客の増加

2017年の訪日外国人は2869万1千人(日本政府観光局より)、2016年と比較して19.3%増加しており2020年のオリンピックイヤーには4000万人の訪日を目標に掲げています。店舗全体の来店数を増やす為、外国のお客様に来店しやすく対策はより重要度を増すと思われます。

▼前回アンケート結果



- 写真付きメニューの用意(券売機含む)
- 多言語メニュー(券売機含む)の用意
- おすすめメニューの用意
- フォークやスプーンの用意
- 簡単な外国語会話対策
- とくにしていない



海外出店に関するアンケート



海外に出店されている方、もしくは海外出店を検討している方を対象にアンケートを実施します。アンケートについては、同封のFAX請求用紙、またはWEBページ「ラーメン店主部BIZ」よりご回答をお願いします。

ラーメン店主部へ

資料一括請求用紙 (兼 店主部入金用紙)

1804-01	大塚食品工業	「餃子」	「餃子」
1804-02	MCフードスベレヤサライズ	「うま味調味料」	「うま味調味料」
1804-03	松本油脂	「オイルキーパー」	「ダイアモンドフラ」
1804-04	AKアシエイン	「豚骨コンソメ」	「豚骨コンソメ」
1804-05	アイランドディハイト	「揚げ油」	「揚げ油」
1804-06	ラーメンデータバンク	「麺」	「麺」
1804-07	ラーメンデータバンク	「麺」	「麺」

FAX : 03-3779-5811 MAIL: ten@ramendatabank.co.jp

氏名: _____ (男・女) 歳 _____

業種店名: _____

連絡先: _____

住所: _____

メール: _____

店主部メール会員に (入会する ・ 入会済み)

店主部.BIZ

資料・サンプル請求

▼資料・サンプル請求

- 九条ネギサンプルが欲しい(京都府七)
- 本格手作り半熟ゆで卵のサンプルが欲しい(ふくた)
- 新品タッチパネル券売機を購入したい(オフィス24)
- ラーメンテラ、カエシ、PBIについて相談したい(武居商店)
- 製麺機に興味がある(品川製機)
- 新型ゆで麺機に興味がある(小林熱機工業)
- 浄水器ライフクリーンに興味がある(エイ・シー・エム)

同封:FAX請求用紙

ラーメン店主部BIZ(WEBページ)
https://www.tenshuku.biz/request23/



登録
無料

店主部メール会員募集中

- 1 本誌(ビジネス情報誌「ラーメンバンク」)を毎号必ずお届けします。(無料;年4回発行)メールのみご希望の方はお知らせください。
- 2 下記でもご紹介している「ラーメンバンク店主部BIZ」で、本誌最新号やバックナンバーをスマホやパソコンから閲覧できます。
- 3 商品サンプルのご注文もメールで受けつけます。
- 4 ラーメン業界の最新ニュース、ラーメンコンテストなどの情報をお届けします。
- 5 共同運営を行っているラーメン店検索サイト「ラーメンデータベース」の営業情報の修正、メニューの変更などもメールにて承ります。

入会希望の方は「店名」「お名前」「ご住所」を本文にご記入の上、以下のアドレスまでお送りください。

ten@ramendatabank.co.jp



このQRを
読み込んでね!

※既にご登録済みの方でメールアドレスの変更をされた場合はご連絡ください。
※メールマガジンの到着がない場合もご確認の上ご連絡ください。

「ラーメンバンク店主部BIZ」のご案内

ラーメンバンク店主部BIZとはラーメンバンク店主部情報誌のバックナンバーの確認、資料・サンプル請求が行えるサイトです。紙面を紛失してしまう、携帯電話から手軽に見たいという方は、是非上記の店主部メール会員へ入会いただき、ご活用ください。

- ★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

