

ラーメンバンク

店主部

No.24
2019.1

FREE

新年あけましておめでとうございます。
本年もどうぞよろしく願いいたします。

ラーメン店さんと
一緒に頑張る
製麺所特集

注目のエリア
新宿御苑

ラーメンニュース

訪日外国人は
年間約3,000万人！

ラーメン店における
訪日外国人集客、対策



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



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 ■

流行間違いなし!? 博多の新文化「豚骨清湯」

新年あけましておめでとうございます。
今年もよろしく願いいたします。

先日、博多に行き、9軒でラーメンを食べてきた。そのうち、博多ラーメンは1軒だけ。あとは5軒が醤油で担担麺2軒、豚骨清湯が2軒。博多も変わってきた。博多ラーメン＝豚骨白濁文化に醤油ラーメンが根付いてきたのがうれしい変化だが、今回は今後増えていきそうな「豚骨清湯」の2軒を紹介したい。

まずは「博多屋台ラーメン一幸舎 一番街店」（博多駅）。今年8月10日オープン。濃厚な博多豚骨ラーメンで知られている「博多一幸舎」が「ライトな豚骨」をテーマにした新業態。空港店に次いで2軒目。ただこちらに

は「豚骨清湯」があると聞いてやってきた。博多駅ビルの地下にあり、しかも10時開店は出張族にはありがたい。女性客や外国の方も多く、さまざまな客層を取り込んでいる。豚骨ベースの「淡麗清湯ラーメン」を注文。濃厚なイメージがある一幸舎だが、このメニューに関しては思った以上にあっさりであり好みのタイプ。よく考えたら、私が育った喜多方ラーメンはこういう豚骨清湯が多いのだった。次に「豚そば月や」（中洲11丁目）。夜の繁華街の路地を入ったところに、この9月3日にオープンした「支那そば月や」の2号店。基本メニューの豚そばを注文。出てきたラーメンは、素ラーメンにチャーシュー2枚でちょっとびっくり。驚きのビジュアルだ。別皿にかぼすとあさつき。透明感のあるスープは豚骨と豚肉で取った珍しい豚骨清湯スタイルでしかも塩味。メニューに替え玉があるのは当然として「追いスープ」（150円）があるのは意外とレア。飲み食いした後にはスープだけ飲みたい人向けのなか？でも「追いスープ」と書いてあるので替え玉の時の追加スープなのかな。別の店でも見かけたので新しい文化が動き始めているのかもしれない。博多は白濁豚骨が一般的なもので「豚清湯」とか「豚骨清湯」と雑誌などで取り上げられているが全国的に見ると多数ある。しかし、博多では「豚清湯」が新鮮で今後、はやりそうだ。



「豚そば月や」 豚そば

求める麺を作るプロ 製麺所特集



株式会社 内田製麺



博多で六十年 受け継がれてきた手作り感。

内田製麺は、博多で60年にわたり多くのラーメン店の麺を製造してきた製麺所の技術を継承し、東京に広めるために新たに設立された会社です。60年変わらない製法を元に作られた麺は、保存料を使わない、素材本来の良さを活かした自家製麺。既製品にない、お店のこだわり、ご要望に合ったオリジナル麺の作成をお手伝いいたします。

ご要望に応じた
オリジナル麺を
制作します。

- うちのスープに合う麺をイチから開発したい!
- 貴店だけのオリジナル麺で他店との差別化をうたいたい。
- 今使ってる麺を更に進化させ、独自の麺を作りたい。
- 麺にこだわりたい! など、様々なご要望を形にします。

お取引の流れ

関東近隣のお店様でしたら、まずは直接会ってお打ち合わせさせていただければと思います。お店の方向性やスープとの相性、ご要望をお伺いし、最適な麺をご提案いたします。弊社ならではの作り方で、お店様のご要望に応えられる麺と一緒に作らせていただきます。

 株式会社内田製麺 〒111-0056 東京都台東区小島2丁目8-16

TEL/FAX **03-6694-6207** 担当:内田

お問合せ専用MAIL info@uchida-noodle.com WEB <http://uchida-noodle.com>



株式会社 南京軒食品



是非お気軽にご相談ください!

お客様の要望をお聞きしながらスープや客層に合わせてオリジナル麺を作ります。小ロットも対応可能。「お客様が納得していただける麺」をご提供いたします。

中華麺一筋、オリジナルの麺作り

国産小麦100%、スピリリナ入等の特徴あるオーダーも実現します。日々研究を重ね、味や食感、形状など、お客様の様々なオーダーに対応しています。中華麺だけでもその数300種類以上、どのようなご要望でも作れない麺はありません。自社工場で素材管理、温度管理など麺作りの全てを行っています。独自の配送システムで関東圏を中心に自社便配達も可能です。1000軒以上のお客様から継続的に注文をいただいています。

 株式会社南京軒食品 東京都品川区小山4-15-3

 **0120-88-6355** 担当:三浦 (月~土 AM9:00~PM6:00) WEB <http://nankinken.jp/>



三沢製麺



厳選素材を独自の丁寧な製法で 作りだすからこそ「ちぢれ麺」

「おいしさは人を幸せにする」多くの人に感じてもらいたいからこそ「おいしさ」にこだわっています。小麦粉はもちろん、室戸沖深層海洋水で作った「塩」に至るまですべての素材にこだわっています。保存料はもちろん、余計なものは一切使っていないため、スープに麺のにおいや味を損ねない事も特徴です。「麺だけを一口食べていただきたい」生麺本来のおいしさがぐちいっばいに広がります。

 三沢製麺 〒400-0061 山梨県甲府市荒川2-5-8

TEL **055-253-5167** 担当:三沢淳也(副代表) WEB <https://www.misawa-seimen.jp/>



大成食品株式会社



「製麺一筋 101年」 そのラーメンの美味しさをワンランクアップ!!

麺・スープ・トッピングの三味一体をモットーになるべく添加物を使用せず、小麦粉の持っている本来の特徴を生かすべく、小麦粉の掛け合わせて食感を作り出すようにブレンドし小麦本来の持ち味を生かした製法が得意です。

『お客さまの笑顔を創り続ける』を企業理念に

- ・年2回の既存顧客を対象とした「麺夢塾」開催（新商品や限定メニュー提案会）
- ・本社テストキッチンにて味創りの相談（開業支援）メニュー開発支援等、商品づくりに関するご相談。

大成食品株式会社 〒165-0026 東京都中野区新井2-20-9

TEL **03-3386-5636** 担当: 深澤 WEB <http://www.tokyo-ramen.co.jp>



株式会社めんつう

新潟本社工場設備(一部)



テストキッチン

パーシャル保管庫

製造ライン

めんつうは、「まじめ」な製麺屋です

新潟県阿賀野市の豊かな自然、清冽な水と澄んだ空気に恵まれた環境の中でおいしさや安全にこだわり、最先端の工場で徹底した管理のもと妥協を許さず、すべての麺の生産にこだわっています。安定供給を最大の目標として、2つの最新工場をあえてフル稼働させない体制をとっています。有事に備えた自家発電装置はわたしたちの仕事における誇りです。すべてのお客様に「うまい!」と言っていただくために私達はここを込めて麺づくりに取り組みます。現在、600種類を超える麺を製造していますが、これからも常にオーダーメイドの心と、多彩な麺づくりの技術で、更に高いレベルを目指し努力することをお約束します。

株式会社めんつう 関東営業所 〒341-0058 埼玉県三郷市彦江1-26

TEL **048-952-2835** FAX **048-952-9232** 担当: 倉光・稲村 WEB <http://www.mentuu.co.jp/>



有限会社わたなべ製麺所



新しく大型麺帯複合機を導入し、品質アップしました!

今一番出ているロットは博多系極細麺。多数の制作ノウハウを持っていますので、是非お気軽にご連絡ください。特注麺もご相談に乗ります!今はお店様のご要望を伺いながら麺を作り上げるのが一番の楽しみです。大分系、中華そば系、白河系、油そば系、スタミナ麺用、唐辛子練り込みなど、系統は千差万別です。また、トレンドの麺づくりにも対応。サンプルもお出し出来ます。ご要望をご相談ください。

有限会社わたなべ製麺所 茨城県ひたちなか市田宮原4312-1

TEL **029-263-1565** 担当: ワタナベ WEB <https://www.watanabe-men.com/>
MAIL info@watanabe-men.com



株式会社菅野製麺所



450種類以上のオリジナル麺と 厳格な衛生管理による安全な商品

昭和24年創業、安全でおいしい麺を常に提供しています。多品種少ロットの麺を生産するため、新工場もフル可動。様々なお店様のニーズに応じて毎日多様な麺を納品しています。その秘密は長年培ってきたデータ。PH値や糖度は麺とスープの相性にとても重要な要素です。これらのデータを元に、ご要望にあった麺を提案、制作できます。衛生・品質管理も徹底しており、HACCPやFSSC22000認証を取得している高水準の品質基準の製造環境を実現しています。まずはお気軽にサンプル請求やご相談から承ります。

KANNO Foods Communication 株式会社菅野製麺所 東京都大田区西蒲田6-29-2

TEL **03-3735-1561** WEB <http://www.kannoseimen.com/>



液体だしでコスト減! 激うま!えび味噌ラーメン



味噌系・海鮮系
ラーメンスープに



「素材調味だしえび」
サンプル
プレゼント実施中!

※無料プレゼントは、1店舗様1回限りとさせていただきます。
サンプルとしてお届けするのは、小容量のサンプル品となります。

素材調味だしシリーズは、
帆立・しじみ・あさり・
鯛・はまぐり・蟹も取り扱っております!

1袋から購入できます!

【商品特長】

- 国産えび100%使用!
- 甘えびの濃厚な甘みと旨味
- 干しえびの炒った香ばしさ!
- 濃厚なえびみそも使用!
コクがあります!

※液体だし

株式会社 **フタバ** 新潟県三条市
川通中町477番地
TEL:0256-45-7272(担当:中村、井上)

詳しくは!だしのフタバが
運営する業務用鯉節・
プロ向けサイトへ

業務用だし **フタバ** で検索
だし.com <http://futaba-dashi.com/>



スマホ・携帯から
QRコードで
簡単アクセス!

このエリアに注目!

新宿

今回は、東京23区の繁華街として知られている新宿エリアに注目して新店を紹介したい。

- 2018年12月4日現在、ラーメンデータベースに登録されている新宿区でラーメンを提供しているお店は696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3を見てみると

1


SOBAHOUSE
金色不如帰
新宿御苑本店
@新宿御苑

2


一条流
がんこラーメン
総本家
@四谷三丁目

3

自家製中華そば
としおか
@早稲田
- 様々な地区の人気店が集まって来ている新宿御苑エリアを紹介する
まずはランキング1位にもある「SOBAHOUSE 金色不如帰 新宿御苑本店」。幡ヶ谷から2017年5月25日に移転オープンし、麺を自家製麺に変え塩のスープを変更。お店の内装も明るく広くなった。「そば(醤油)」の出汁は動物系・乾物系・蛤のブレンド。ソースはポルチーニオイル、ポルチーニフレーク、黒トリュフソース。旧作と比べて麺が自家製に、出汁とソースを少し変えており、大変おいしい。チャーシューは肩ロース(カナダ産黒豚パークシャーで化学薬品を使わない飼料で育てられたSPFナチュラルポークの低温調理)とデ・ベジョータバラ肉。こんなチャーシューを使って千円以内に抑えていると言うのだから驚愕である。



金色不如帰
- 次に、京都での人気店「第一旭」が新宿御苑前にオープンしたので紹介したい。京都府で絶大な支持を得ている伝説的ラーメン屋「京都たかばし本家 第一旭」が、新宿御苑にオープンした。麺はストレート中細麺で、サクサクとした食感おいしい。スープはカエシが強く旨しよっぱいが、単純なしよっぱさではなくちゃんと旨みもありクセになる。さらにしよっぱいおかげか、トッピングで乗っているネギともやしが進む進む。チャーシューは薄切りの物が5~6枚乗っていてボリューム。大崎コラムでも取り上げた豚骨清湯であるが、ここもまた豚骨清湯である。豚がとても効いているので、豚出汁好きにはたまらない一杯になるだろう。今までは京都でしか体験できなかったこの味が、わざわざ京都まで出向くこともなく東京で味わうことができるようになり嬉しい限りだ。



第一旭

新たな求心力も増え、眠らない街、一大繁華街の新宿周辺に今後ますます人が集まってくる事だろう。

約10年で
3倍以上
増加

年間 **3000万人**
近くが来日!



ラーメン店に於ける 外国人集客とその対応

この約10年、訪日外国人の数は驚くほど増えました。日本政府観光局(JNTO)によれば、**2007年では8,346,969人であった訪日外国人の数は、2017年では28,691,073人と、3倍以上。近年では首都圏だけでなく、地方にも多くの外国人がツアーなどを通してやってきます。その中でも1/4以上の7,355,818人は中国人となっております、台湾や香港なども含めればほぼ過半数です。これらの方の集客ができれば、客数増加につながると考えられます。**

増え続ける訪日外国人をつかみ、売上を伸ばすヒントになれば幸いです。

中国の支払い事情は キャッシュレス

日本人は現金とカードを使います。これは、現金の信用性とクレジットカードの普及率が高い水準にあることが理由です。しかし中国では事情が異なります。偽札が横行し、カードの普及率も低く、支払いは非常に不便でした。そこで、誰もが持つスマホで全て完結しようと、スマホ決済が生まれた背景があります。その結果、**中国でのスマホ決済の普及率は98%にも上ります。**



QRコードを使った 支払い方法

QRコード決済はスマホ同士を使った支払い方法です。**支払う側もお店側もスマホ1台で対応が完了し、特別な端末などは必要ありません。**日本人が普段カードを使うような感覚で、支払う側はQRコードをスマホに表示します。お店側はそのQRを専用アプリで読み込むだけ。近年では、日本でもスマホ決済が広まりつつあります。昨年10月、11月に開催された東京ラーメンショー2018でも、チケット購入にスマホ決済が利用できました。



導入にあたって

中国人の利用するQRコード決済サービスは大きく2つに別れています。**5億人以上が使うアリペイ決済は、スマホがあればすぐに対応可能。初期費用や月次の固定費などは一切掛からず、決済手数料(※)のみでご利用可能です。**

お申込み後数日で開始出来ます。訪日外国人の対応の方法、ひいては日本人への対応方法としても「スマホ決済」は今後のカギになりそうです。

(※売上に対する手数料+指定口座への振込手数料)

支 支付宝™
ALIPAY

5億人
以上

中国での利用者数

株式会社 ユニヴァ・ペイキャスト
〒106-0032 東京都港区六本木3丁目16-35
イースト六本木ビル 2F

お問合せは同封のFAX請求用紙をお使いください。

TEL **080-4713-8945**

担当: 小野塚 悟

数々の
受賞と実績

取扱店 一次募集開始!!

行列が出来る
特別な餃子

サンプル請求もお気軽にどうぞ(※送料のみご負担ください)



ビーフ&ペッパー

黒毛和牛の肉餃子



ポーク&ジンジャー

鹿児島黒豚の肉餃子

肉大盛

ズッシリ大粒(40g)



詳細、資料請求は
こちらからどうぞ!



株式会社 アップライNZ

TEL 0749-26-3540

担当: 滝川・坪井

受付時間
(月~金 9:00~18:00)

MAIL tak@up-lines.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、ヤンニン醬等のトッピングや醬類も出来ます!
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

HP <http://www.takei-foods.co.jp/> ☎ 045-774-5331 担当 武居・高橋・市川



問い合わせ
殺到中!

製麵機

株式会社 品川麵機

オリジナル麺で勝負!!の時代

麵機ひとすじ50余年。国内外問わず注目の品川麵機の製麵機。初めに自家製麵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 粉の配合から製麵までこれ1台!作業のムダなし。
- ③ キャスター付きで、移動もラクラク。
- ④ 製麵室を作らなくとも自由な時間に製麵が可能です。

熟練した技術も職人的な勤も要りません。

必要な時に必要な量だけを。

大好評、量半分の最小麵機もあり!

5号無注油式麵機(10kgミキサー、自動調量切断機)
5MK-SSB10型(800W×650D×1300H)

現在使っている麵を御持参下さい
希望の麵をお作り致します



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 HP <http://www.sinagawa.co.jp>

☎ 03-3781-4249 担当 草柳・大久保

国産青葱のことなら、
青ネギ専門 五星物産に
卸会社
おまかせください!

photo:福岡県契約栽培農場



写真は国産青ねぎ
2mmカット。

安全・安心の国産青葱を
取り扱っております。

九州(福岡県・熊本県)・四国(徳島県・香川県)
近畿(奈良県)の葱生産者様との契約栽培により、
一年を通じて最高品質の商品を安定価格にて
ご提供いたします。

年中無休で
全国に配送します。

- 国産青葱 原体・カット葱
- 中国産白葱 原体・カット葱 他

無料サンプル・お問合せはお気軽に!

TEL 0742-93-9551

担当 吉田(ヨシタ)
田島(タジマ)

有限会社 五星物産

〒630-8105 奈良市佐保台2丁目1563-15

FAX 0742-93-9552

gosei@kouweb.com

<http://kouweb.com/gosei/>



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!

※2019年2月末までにIndeedを有料掲載したお客様に限りです。



月間総閲覧数2,167万!※
いま一番ホットな手法です

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より算出(2018年8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 ②info@id-hayato.co.jp

お問い合わせはこちら

03-3490-1270

② <https://www.id-hayato.co.jp/indeed/>
担当: ヒラノ・サキサカ

弊社は第1回東京ラーメンショーから運営に携っております。





ラーメンニュース 2019



▶札幌ラーメン しょうゆ味の時代? ガイド本2019年版で特集

道央圏のラーメン店を主に紹介する人気シリーズ「ラーメン1000 最強の一杯」の2019年版が発売された。札幌のラーメンはみそ味で知られるが、近年は「しょうゆ味」を売り込む店が目立っている。この本は03年版に始まり、今回で17冊目。しょうゆ味の特集は11ページで、日本の伝統的な調味料であるしょうゆの歴史と製造法に始まり、関東の濃い口など地域の特徴を紹介している。しょうゆ味にこだわるラーメン店主のインタビューや、しょうゆ味を目玉とする店の一覧も掲載している。

▶「ラーメン1杯800円は高い?安い?」

2018年11月5日、TOKYO FMがライブドアニュースに配信したラーメンの値段を巡る記事が5000件超のリツイートを獲得した。これをきっかけに5日夜から6日朝まで、「ラーメン800円」がツイッターでトレンド入りし、ネット上では議論が盛んに行われている。ラーメン1杯800円という価格に対する、世間の反応を見ると、全体の73%が「高い」と回答した。配信先のライブドアニュースが11月5日にツイッターで聞いたアンケートは5万1056票を集め、「高い」と回答したのは48%、「ちょうどいい」が45%、「安い」は7%だった。ラーメンにも様々な種類があるため一概には言えないが、これらの結果を踏まえると「1杯800円」に「安い」というイメージはないようだ。

▶日本のラーメンはうまい! 中国人をも唸らせる料理に昇華した=中国メディア

食の大国と呼ばれる中国ではあらゆる食材が多様な調理方法で食べられている。中国メディアの一点資訊はこのほど、中国発祥のラーメンが日本で昇華を遂げ、中国人をうならせる料理になった秘訣について論じる記事を掲載した。中国でも日式ラーメン店が増えているが、日本で本格的な日式ラーメンを食べれば、小麦粉を使った麺でもここまで異なる食感を生み出せることに感動を覚えると主張し、こうした点が「中国発祥のラーメンが日本で昇華を遂げ、中国人をうならせる料理になった秘訣」であると論じた。日本人にとっての「美味しい」が、中国人にも受け入れられているのは喜ばしいことと言えるだろう。

店主部メール会員募集中

登録
無料

- 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

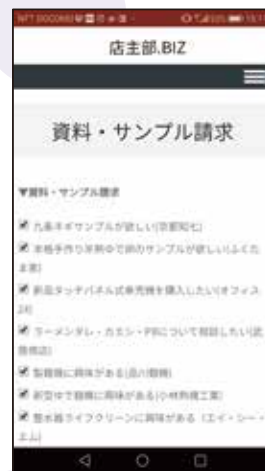


このQRを読み込んでね!

※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。



- ★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
- ★本誌掲載商品のサンプル・資料請求
- ★店主部会員へのご登録



QRからもご入会いただけます。

www.tenshubu.biz