

ラーメンバンク

店主部

No.25
2019.4

FREE

注目のお店インタビュー

烈士洵名 塚田兼司 店主

誠屋 宮田朋幸 店主

活龍 芝山健一 店主



注目の商品…
ラーメン店様へのオススメ

増税で何が変わるのか
消費税 10%の課題と対策

防犯対策、
大型連休の金銭管理

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



感動した店

鹿児島のとある蕎麦屋さん



■ 大崎 裕史 ■

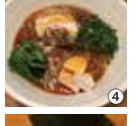
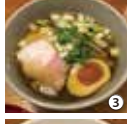
2018年の年末、あるラジオ番組に出演した際に「今年感動した3軒を挙げてください」と聞かれた。まずは今回ミシュランで星を獲った「金色不如帰」(新宿御苑)、そして「Kiriya」(千葉県流山市)、そして3軒目の店である。

鹿児島市にある「そばる」。地元の人から「蕎麦屋なんだけどおいしいラーメンを出す店がある」と言われて連れて行ってもらった。東京にもおいしいラーメンを出す蕎麦屋さんはたくさんある。なので今回も「そういう蕎麦屋」なのかと想像しながら行ってみたらまったく違っていた。まず昼が営業していない。そして火木土は蕎麦を提供するが、月水金は「中華そば そばる」に変わるのだ。二毛作と言える。暖簾も変わるらしい。

蕎麦のメニュー写真を見ただけでもその創作メニューに目をみはる。どれも実においしそう。聞くと「365 日日替わり蕎麦」なんてのをやったこともあるらしく、その引き出しの多さは驚愕だ。そして今度はラーメンにも進出してきたわけだ。

鹿児島と言えば「とんこつラーメン」である。博多や久留米とはちょっと違ってはいるけれど、老舗の多くは「とんこつベースの白濁スープ」が多い。じゃあここもそうかという、五種類メニューがあるがとんこつスープはない。3人で行ったのでまずは三種類を注文。「あっさりゆず塩鶏そば」650円①、「焦がしニンニクの鶏だく白湯そば」800円②、「鴨出汁正油そば」900円③。最初の一杯目を食べて、すぐに追加で残り二種類も注文。「麻辣あんかけませそば」850円④、「あご出汁正油そば」750円⑤。メニュー名を見ただけでもそそる。そして全種類おいしいのだ。どれも外れなし。スープもいろいろあるのにどう管理や製作方法を取っているのか聞かずにはおられなかった。少量で何種類も作って冷蔵保存しているとのこと。それを注文の度に小鍋で温めて提供しているのだ。五種類食べたが汁物四種類はそれぞれ別印象。一軒でしょうゆと塩を食べた時に感じる共通性がない意味で感じられない。つまりまったく違ったタイプのラーメンを提供しており、しかもいずれもが高品質。

その創作意欲と、1人でそれだけのメニューを提供出来る手腕には驚愕と共に感動を覚えた。東京の人には「鹿児島ラーメンじゃなくても良いなら絶対「そばる」行ってみて!」と言いたい。



軽減税率 とは…

特集 消費税増税の課題と対策

軽減税率とは2019年10月に予定されている消費税率10%の引き上げに伴い導入される税制度。基本は10%の消費税がかかるのですが

1. 酒類と外食を除く飲料・食料品 2. 週2回以上発行し、定期購読されている新聞

の2つの税率は8%のまま、という税制です。

ラーメン店が注意すべきはこの本文にある**酒類と外食を除く飲料・食料品**の一文です。この『外食』とは**食事を提供する事業者が、テーブルや椅子などの設備がある場所で飲食サービスを提供すること**と定義されています。

店内で飲食をする場合は10%となります。お店で、「テイクアウト商品がない」という場合は問題ないのですが、もしテイクアウト商品がある場合には、8%になるということです。

ちなみに**酒類は一律10%**なのでこちらも気を付けてください。**ノンアルコール飲料は8%**です。

注意しなくてはならないのは**店内で食事をした場合とテイクアウトをした場合**で税率が変わるところです。

具体的に起こりうる問題を次の3つとなります。

① レジを使っただけの経理の複雑化

同じ商品を店舗で食事(10%消費税)をし、テイクアウト(8%消費税)もした場合には、両方の経理としての処理が必要になります。券売機やレジでも価格設定を2パターンにしておく必要が生じます。

② 商品の価格設定・価格表記

10月からの軽減税率で大半のラーメン店では10%消費税の価格表記になると思います。今まで税込8%消費税の商品の価格を、税

込10%にするとお客様からすると値上げという形に見えます。**2%分の上乗せにするのか、思い切った価格の改定をするのか、価格を決めるのはラーメン店**です。店内やSNSなどでしっかりお客様に説明をしたうえで価格に反映させるのが適切だと思います。

またお店によっては8%消費税の価格表記と、10%消費税の価格表記の2つを掲示しなくてはならない場合があります。この場合でも2つの税込み表記をすることをお勧めします。

③ 仕入値と売値の税率の違いによる原価率の上昇

お客様から預かる消費税は10%なのに、そこから差し引くことができる消費税は8%なのです。**ラーメン店がお客様に店内提供する場合の消費税率は確実に10%**です。しかし、**提供するために仕入れる食品のほとんどは8%**です。肉や魚や野菜や小麦粉、スパイスといった原材料はもちろん塩、砂糖、味噌、醤油、といった調味料や業務用食品加工品も8%です。**仕入品で10%なのは、酒類のみです。(みりんは10%)**。仕入値が8%で売値が10%で安く仕入れられる感があるのですが、ラーメン店では預かるほうの消費税率が高いので納税の時に注意が必要になります。

最後に軽減税率の2019年10月実施に当たり軽減税率対策補助金がスタートしました。

軽減税率実施に伴い軽減税率対応レジや受注システムを購入または改修する場合経費の一部を補助する制度です。適用条件はいくつかあります。

詳しくは**軽減税率対策補助金事務局 申請窓口 ☎ 0120-398-111 (☎ 9:00~17:00 土・日・祝除く) 🌐 <http://www.kzt-hojo.jp/>** をご参照ください。

皆様にはこの制度も活用していただき2019年10月にはじまる軽減税率に備えていただければと思います。

消費税増税で変わるのは仕入れ値と売値だけではない!? インボイス制度とは?

BOSTEC 白倉様

最近、ラーメン店様含め多くのお客様から、お問い合わせをいただいています。内容としては、今どうなっているのか、何をしたらいいのか。

今回の一番の問題は、「**軽減税率**」です。軽減税率は、**食料品や新聞などにかかる税率が8%のまま**になる、というものです。

そしてこの税率は、「テイクアウト」にも適用されることになっています。

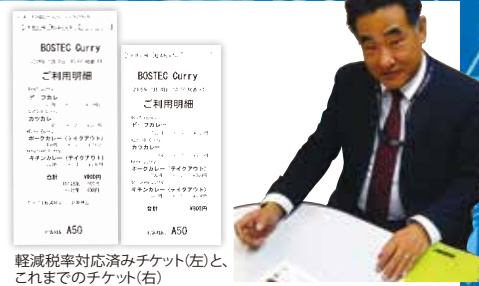
店舗で餃子やチャーシューのテイクアウトをしていると、これらに掛かる消費税は8%で計算出来ます。商品によって掛かる消費税が変わるため、商品ごとに何%の消費税が掛かるかをチケットに明記しなければいけない、という状況になりました。

加えて、税の申告についても平成35年から「**インボイス制度**」という仕組みが導

入されます。細かいところは省きますが、税務署への申告の内容が変わります。インボイス制度導入後に提出する内容には、個別の内容ごとに税率を明記する必要があります。今の時点では、まだ猶予期間がありますので、まずは税制が変わることを知っておいてください。BOSTECは、これらのインボイスへの対応も既に済ませて

2種類の消費税が同時に存在する事、税の申告の仕方が変わる事、この2つの変化にお気をつけください。

また、政府が増税に際して実施しようとしている施策があります。**キャッシュレス決済の際に5%ポイント還元を行う**というものです。お客様の中には、5%の還元に惹かれる方もいるかと思いますが、昨年末のキャッシュレス決済の大規模キャンペーンでお客様の側でも現金以外の決済への



軽減税率対応済みチケット(左)と、これまでのチケット(右)

抵抗感が薄れている事、インバウンド対策も考慮すると、この機会に対応されるのも1つの手ではないでしょうか。

もう1つ、最近出てきた機能として**券売機上の入力での好みのカスタマイズやトッピングなどもお客様に選択してもらい、1枚の券にまとめる事**も出来ます。

これらの課題にもBOSTECは対応出来ますので、まずはお気軽にご相談ください。

BOSTEC

株式会社 BOSTEC

〒111-0053 東京都台東区浅草橋 1-9-12 浅草橋駅前ビル 7F

🌐 <https://bostec.jp/> ☎ 03-3861-2050 📠 03-3861-2552



増税対応、レジはどうしたらいい?! iPad POS レジ導入という選択肢も

では、増税を受けてレジのオペレーションは何か影響を受けるのでしょうか？ iPad を使った POS サービスを展開する「ユビレジ」営業グループの村田氏にお話を伺いました。



ユビレジ 営業グループ 村田氏

レジの入れ替えが必要になる？

村田 ラーメン店様含め、飲食業界から税率変更に関わるお問い合わせは多いですね。

「どんな対応をしたらいいの?」「レジは入れ替えたほうがいいのか?」といった、そもそもどうすればいいかというお声もよく聞きます。

一般的な飲食店であれば、今お使いのレジの税率を変更すれば大丈夫です。ただし「お持ち帰り」や「出前」を取り扱っている店舗は注意が必要です。

これらは場合は税率が8%に据え置きになるので、税率を変更しなければなりません。レシートにも個別に税率を書くなど、異なる対応が必要になります。

従来のレジだとこうした二重税率（軽減税率）に対応していないケースが多いので、レジの入れ替えが必須になります。

ですがレジの入れ替えが必須な店舗なら、二重税率対応レジに切り替える際に行政から最大75%の補助金が出るので安心してくだ

さい。弊社の「ユビレジ」も補助金対象ですよ。ユビレジでは申請代行も行っているので、申請の手間もかなり軽減されるはずですよ。

増税をきっかけに iPad POS レジに変更をするお店も

村田 二重税率にならないお店でも、増税をきっかけに iPad レジに切り替えたいという声は多いですね。税率切り替えもかんたんなので。

また iPad レジの魅力は、何と言っても低コストで POS レジを導入できる点です。売上をアップさせて長くお店を運営するためには、POS による分析が有効です。ユビレジは POS の分析機能がとてもわかりやすいので、慣れていない方でも分析が簡単にできます。

わかりやすさ・導入しやすさが魅力

村田 またレジやハンディの操作もわかりやすいので、新しいスタッフへの教育時間が短時間で済むことも大きなメリットです。複数

店舗の売上管理もかんたんにできますよ。

iPad レジは IT 系で冷たい印象があるかもしれませんが、ユビレジは1件1件営業が丁寧にフォローする点もご好評をいただけているようです。

また、インバウンド対応やキャッシュレス決済にも強みを持っています。

導入を検討している方には、iPad の無料貸し出しが可能です。また現在、導入から60日間返品可能なキャンペーンも実施しています。

税率変更まで、もう数か月しかありません。もし少しでも気になったら、すぐにお問い合わせください！

Ubiregi

株式会社ユビレジ

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷3丁目59番4号クエストコート原宿
<https://ubiregi.com/> TEL 0120-691-750 FAX 03-6863-4070



注目のお店 店主インタビュー

今回、茨城出身で共に活躍中のお二人にお話を伺いました。八幡山を中心に誠屋、百麺を運営し、2月に誠屋が15周年を迎えた宮田店主。つくばを中心に活龍グループを運営し、東京ラーメンショー2018で輝かしい成績を残された芝山店主。お二人の成功の秘訣とは…?

誠屋 宮田 朋幸 店主

15年続けられた秘訣

やっぱりラーメンそのものが長く愛されるものだったのが一番の強みですね。それが何かといえば、デフォルトの他にも、好みを選べる事。麺の太さに至るまでカスタマイズ可能だから、お客様が自分の一番好きなラーメンに出来る。だからうちは常連のお客様がとて多いです。受け入れられる要素が多くあったって事だと思ってます。それと、久しぶりに来ても美味しい!って言ってもらえるように常にブラッシュアップするようにしていますね。お客様はどんどん舌が肥えて期待値が増すから。それでも美味しいと言ってもらえたら、基本を変えずにブラッシュアップ出来たってことです。

これからの目標

これからは、業務委託をして働いているスタッフをどんどん独立させていきたいですね。先日スタッフが独立した(2月10日オープン:まぼろし@府中市)のですが、彼らにリスクを少なく自分の店を持ってもらえるように煩わしい作業は本部で代行してあげる仕組み作りをしています。



店舗情報 誠屋 八幡山本店
 東京都杉並区上高井戸 1-5-17 TEL 03-3304-5567
 11:30 ~ 26:00



つけ麺・らーめん 活龍 芝山 健一 店主

東京ラーメンショーグランプリ2018 第一幕第一位の要因

「濃厚うにそば」は、他のお店とも被らない、且つまだ食べた事がないお客様が多い、という点から作りました。人によって好き嫌いが多少分かれる食材ではありますが、好きな人はたまたまなく惹かれる、という点もポイントでした。

イベントで全国を回ると、茨城の活龍、という名前は知名度がない事は明らかだったので、まずは「うにのラーメン」という見せ方でお客様に食べていただき、美味しいと思ってもらえれば、そこからお店の事も知ってもらえろと考えました。前は別のメニューも出したり試行錯誤をしましたが、それが今に結びついていると感じます。

これからの目標

今は36歳なのですが、45歳になるまでに会社の年商を50億にする事です。これはラーメン店の運営だけでは出来なくて、卸やM&Aなどまで広げてやっとならぬと思っています。ですからスタッフたちにもやりがいを感じてもらえるよう、暖簾分け制度を作って自分の店を持ちやすくしています。工場のスタッフは店舗のスタッフとはモチベーションの持ち方が全く違うので、その点を理解して接するようにしていますね。



店舗情報 つけめん・らーめん 活龍 本店
 茨城県つくば市筑穂 1-10-27 TEL 029-864-8889
 11:30 ~ 14:30、17:30 ~ 22:00



注目店の
店主に聞く!

店主インタビュー

スープ
編



今回の
店主

しなのしんめん れっしじゅんめい
「信濃神麺 烈士洵名」 店主 塚田 兼司

●東京都文京区西片 1-15-6 ●03-5684-2263
●11:00 ~ 翌 1:30L.O. (スープ切れ終了)
●月曜定休

15歳からラーメンに携わり、今年でラーメン人生33年。信州のラーメン界を牽引してきたカリスマラーメン店主・塚田氏に、ヒゲタ醤油の新商品「味名人シビれる旨辛スープ」を試していただいた。

東京で信州ラーメンのブランド化を実現

烈士洵名は、東京進出1号店。オープンして15年になります。当時、日本のラーメンカルチャーは東京中心に動いていて、地方で頑張っている店にスポットが当たったことはなかなかありませんでした。とくに長野は日本一のそば処、ラーメン不毛の地と呼ばれています。ラーメンでそばをひっくり返すくらい頑張っているところと地元で活動し、東京でも信州のラーメンを広めようと全てを込めたのがこの店です。

これまでラーメンの固定概念を打破すべく、大麦焙煎の麺、信州名産エリンギを使ったエリンギメンマ、カマス干しを全面に打ち出したラーメンなど、ラーメンで日本初のことにチャレンジしてきました。信州のラーメンをブランディングするために出したのが、大きな理由です。逆輸入で長野にオープンした烈士洵名も地元で11年、愛され続けてきた結果を見て、信州ラーメンブランドはしっかり定着したと思います。

変化する食材の味を生かしつつ理想の店へ

開業当初から変わらないのは売り上げです(笑)。オープン時ってどの店も人が詰めかけて、一気に人気が出るけど、徐々に売上が下がっていくのが多いんです。開業時のまま同じ状態でずっと続くのはいい傾向。信州から出てきて潰れて撤退していないっていうことは、受け入れられている僕は捉えています。近隣の人たちから支持され長く続けることができ、僕が理想とするお店に最も近づきました。

一方、変化しているのは味ですね。深刻な世界中の環境変化によって、素材の環境も味もどんどん変化しています。その微調整が非常に難しい。開業から変わらず信州の食材を使い、動物系、魚系、昆布系を合わせたトリプルスープを作り続けていますが、とくに魚は昔と同じ値段で同じようなものが入らなくなっています。日々、材料を見て、細かい調節ができないと、美味しいラーメンは作れません。

ラーメンは醤油が命!

烈士洵名、魚雷、チライサイクラ...と、店舗ごとにレシピが違います。だから、いろんな醤油を各店合わせて30種類ほど使っていますが、昔から軸で使っている醤油はキッコマンさんです。とくに、ヒゲタ醤油は僕らラーメン業界の中で、日本で一番秀でた“いい醤油ブランド”という認識です。ある時、ヒゲタ醤油の方にお会いしたら、立派な髭で、伊達にヒゲタで髭が生えてないです(笑)。

さておき、ラーメンは、麺が命とかスープが命と言われるんですが、実際の構成は7割がカエシで決まるぐらい大切なもの。そのうち醤油の占める割合は5割近いと、僕は思っています。カエシさえちゃんと作りこんでいれば、どんなスープでも、極端な話、お湯でも美味しいラーメンができるんですよ。そのくらいラーメンにとって、醤油は大事なものです。

花椒の香りとシビれる辛みが際立つ味

年々、ラーメンのトレンドも移り変わり、ここ2年ぐらいは煮干しが流行し、同時に出てきたのが花椒です。美味しいラーメンが世の中にいっぱい出てくると、顧客は分散するじゃないですか。その中で花椒は、脳に焼きつく味、体に染み付いて離れない味。ジャンルとして非常に強さを持っています。

今回、『シビれる旨辛スープ』を試してみて、その花椒の香りとシビれる辛みが際立つ、とても優秀な調味料だと思いました。何が素晴らしいかというと、これ一本で何にでも使えること。

まず、この商品を使ったシビ辛ひき肉を作ってみました。茹で上がった麺をこのタレで軽く和えて、その上にシビ辛ひき肉をのせれば、シビ辛和え麺ができるわけです。また、ご飯にのせたらシビ辛ひき肉丼としてサイドメニューの一品。基本の醤油ラーメンや味噌ラーメンにシビ辛ひき肉玉をのせるだけで、200円のトッピングになります。大量に作って一袋ずつ分量を決めて保存しておけば、使うときは取り出してチンするだけと使い勝手もいい。お客様の嗜好やトレンドに合わせて、わざわざレシピを変えて何種類ものスープを揃えなくても、これ一本あればいいんです。客単価アップに繋がるし、お客様の満足度も上がります。

さまざまな飲食店でメニューの幅が広がる

いろんなラーメン店を回っていますが、サイドメニューを見るとチャーシュー丼ばかり。ラーメンの具材でもう一品というのはわかりますが、そのまま出すんじゃつまらない。例えば、チャーシューにとろけるチーズをのせて、その上に『シビれる旨辛スープ』をかけてレンジでチン。おつまみのバリエーションも広がります。

もちろん、スープ本来の使い勝手も抜群です。『シビれる旨辛スープ』を希釈して、そこに芝麻醬・ラー油・すりごまを入れたら、シビ辛担々麺の完成。一から担々麺を作ると、花椒をミキサーにかけて挽肉と合わせて炒めて...と、手間のかかる仕込みが必要ですが、『シビれる旨辛スープ』はスープもタレもスパイスも何もかも全部一本で揃えます。スペースを取られることなく、仕込みも短縮、とても優秀な商品です。個人店でオペレーション問題や、スペースの都合でスープを何種類も仕込めないとか、そういった店で使っていただけたらいいですね。

他にもチャーハンの隠し味にちよい足したり、焼肉のタレとして使っても、とても美味しかったです。本当に作りながら感じました。ラーメン店以外にも、さまざまな飲食店で使えますよ。焼き肉店だとタレも自家製で作りますが、「もっと辛いタレないの?」と言われたら、これを使えばいいんです。中華料理や韓国料理にもいい。よだれ鶏のソースに加えれば、本当によだれが出ちゃうような美味しさですよ。

信州から世界へ発信! ラーメンを地球食に

信州ラーメンのブランディングは、これからもっと地道に活動していかなくてははいけないと思っています。今後も「信州から美味しいラーメンを発信して行きたい」という気持ちは変わらないですね。

そして、ラーメンが“地球食”になり得る食べ物だと、僕は思っています。日本のラーメンを世界に向けて発信していく、そのキーマンになりたい。世界に目を向けた店作りとか、世界中から日本に来てもらえるようなラーメン作りを、業界みんなでやっていけたらと思っています。すごく真剣ですよ!

使い方は無限! すべての飲食店で重宝する万能調味料



レシピ シビ辛肉 (材料)

シビれる旨辛スープ	260g
白絞油 (サラダ油)	50g
ひき肉	500g
玉ねぎみじん切り	500g
生ニンニク	40g
生姜みじん切り	50g
ごま油	50cc



シビ辛和え麺
麺に絡んだ3種の醬のkokと旨味、後からシビ辛が追いつける。癖になる味



シビ辛肉玉飯
玉子の黄身がシビ辛をまるやかに



シビ辛チーズのおつまみチャーシュー
味付けはタレとチーズの塩分だけ。とろけるチーズとシビ辛の組み合わせは他にはない一品

味名人「シビれる旨辛スープ」、辛さと旨さの秘訣

花椒の香りとシビれる辛味。



シビれる旨辛スープ

花椒の香りとシビれる辛み

3種の醬(豆板醬、赤味噌、甜麵醬)使用

本醸造濃口しょうゆをベースに3種の醬(豆板醬・赤味噌・甜麵醬)に鰹と昆布のだし風味を合わせた、辛さの中にも旨みとkokを感じるスープです。

※花椒とは：ミカン科サンショウ属の中国原産のスパイス。舌がしびれるような強烈な辛味とスパイシーな香りが特長です。

ヒゲタしょうゆ

http://www.higeta.co.jp



今回ご紹介した

「シビれる旨辛スープ」

サンプルを当フリーペーパー読者限定

120名様にプレゼント!

お申込みは、
同封の資料請求シートを
ご利用ください!

※4月25日(木)お申し込み締切!

餃子とは人生の福包み也 安心、安全の業務用餃子

餃子の
人生の福包み也

顧客満足度No.1の商品

特製冷凍生餃子(50個入り)

こだわりの国産豚肉や野菜を使用し、**増量剤一切不使用!**
中華料理店を経営していた創業者が作った製法、その**薄皮は絶妙な食感**
単店の方にも10店舗以上の規模の企業様にもご利用いただいています!

株式会社

餃子計画

103-0025 東京都中央区日本橋茅場町2丁目4-6 松田ビル8階

https://www.gyozaekikaku.com/

TEL 03-6206-2169

FAX 03-6206-2168

担当：赤木



国産青葱のことなら、 青ネギ専門卸会社 五星物産に 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(タシマ)

有限会社 五星物産

FAX 0742-93-9552

gosei@kouweb.com

〒630-8105 奈良市佐保台2丁目1563-15

http://kouweb.com/gosei/



券職人

「グローリーの券売機」



消費税増税、
インバウンド対策等の解決に。

電子マネー対応



多言語対応



この他にも券売機 各種取り揃えております。
詳細はお問合せください。

販売代理店 券売機東京

お問合せ 株式会社 ラーメンデータバンク

※同封のFAX請求シートをご利用ください。

TEL 03-3490-3810

SECOM 株式会社

「セコム AX」

オンライン
画像監視システムで
店舗の安全を
守ります。

防犯に関する
アドバイスの相談から
お気軽にご相談ください。

サービスのイメージ



販売代理店 SECOM 株式会社 目黒支社

お問合せ 株式会社 ラーメンデータバンク

※同封のFAX請求シートをご利用ください。

TEL 03-3490-3810

防犯対策にもなる

全国対応の売上金入金サービス

原則
24時間
365日

時折ニュースでも取り上げられる飲食店への窃盗被害。以前、ラーメンバンク店主部でも防犯についてのアンケートを店主さまに実施したことがあったが、工具で店頭をこじ開けるといった方法で侵入し、券売機も破壊され、売上金を奪われる等の被害も出ていることがわかった。また**2019年はGWが10日間の大型連休**となり、**金融機関の営業にも影響が出る可能性がある**。券売機を導入されている店も多く、これらへの対策も考慮して、**営業に専念できるような売上金の管理に関するサービス**を調べてみた。

「全国いつでもどこでも」の安心感

現在、対策として注目を浴びているのが、全国で原則24時間365日ATM入金可能な、売上金入金サービスだ。

特に複数店の展開を始めたラーメン店さまを中心に、幅広く導入される企業が増えている。

金融機関の本支店へ入金に行く店主さまも多い。月末前は特に混雑しており、金融機関そのものが店舗から離れているケースも。企業規模によっては入金機を用意しているところもあるが、資金が潤沢でなければなかなか難しい。売上金を管理する作業の手間や時間の効率、費用を課題に感じている方もいるだろう。現在、セブン銀行の売上金入金サービスを利用する企業が増加しているのは、まさにこの入金の利便性をアップできるから。全国に25,000台以上セブン銀行ATMが設置されており原則24時間365日入金可能なため、利便性が非常に高い。

加えて、近くにある明るいセブン-イレブン等で入金できるため、安全性も高い。入金

に使用するカードは入金専用で、引出しは出来ない。紛失や盗難時にも売上金を引出される心配はない。

目に見えないコスト改善を図れるうえ、仕込みや営業に専念しやすくなるサービスといえる。

長期連休中などのイレギュラー時の活用パターン

こと今年に関して言えば、GWが10連休となる。金融機関が休みになることが想定されるが、売上金入金サービスは、原則24時間365日利用可能。また、現在、このサービスを利用している企業のなかには、連休期間中のみ活用しているケースもある。連休期間中、店舗に売上金を保管しておかなければいけない等の場面が生じた場合には、このサービスは扱いやすいだろう。

催事の活用パターン

近年増加している催事の展覧時などでも今回のサービスを有効活用できる。催事での売上金を、近くにあるセブン銀行ATMから入金することで、売上金を手元に置か



ずに済む。既存店だけでなく、こういったイレギュラーなパターンでも利用できるのが、採用企業増加の裾野を広げている要因の一つと言える。

売上金管理のリスクを減らして売上アップ

売上金の管理に関わる手間や時間、リスクを極力減らしてくれるのが、今回ご紹介したセブン銀行の売上金入金サービスのメリットだ。1店舗から、10店舗を超えるような大きな規模の企業まで、それぞれの課題に合った使い方ができるので、検討してみたいかがだろうか。

※法人格をお持ちのお客さま対象です。(個人事業主さまはご利用いただけません。)

売上金入金サービス手数料例

初期手数料

入金専用カード発行手数料
1,080円 × ご利用店舗数
(消費税等含む)

入金手数料

324円 × 入金回数
(消費税等含む)

ご注意事項: ●サービスのお申込みにあたり審査がございます。審査結果によってはご利用いただけない場合があります。 ●サービスのご利用には当社所定の手数料がかかります。 ●ATM利用時間はATM設置施設の営業時間に準じます。 ●当社ATMは紙幣のみの取扱いとなります。 ●くわしくは当社ホームページをご覧ください。 ●以下の法人サポートセンターまでお問い合わせください。

セブン銀行法人サポートセンター

TEL お電話でのお問合せ先 **0120-770-208**

営業時間 ▶ 9:00 ~ 17:00
(土日祝日、12/31・1/2・1/3を除く)



ホームページでもご案内

セブン銀行 売上金入金サービス





ラーメンニュース 2019



▶あの「すみれ」が横浜野毛に2月13日オープン。今、札幌以外で「すみれ」を食べられるのはここだけ。

「純連」は村中明子さんが1964年に創業し、「純連」と書いて「すみれ」と読ませていた。そんな昔にあんなってりラーメンを誕生させていたのだからすごい。しかし、明子さんは引退。「純連(じゅんれん)」として長男が受け継ぎ、1987年に創業。「すみれ」として三男が受け継ぎ、1989年に創業し、1994年のラ博出店で大ブレイクを果たすのである。その後、2004年10月に一度ラ博を卒業し、2012年8月に驚きの復活、さらに2018年12月でまたしても卒業。

今年で「すみれ」30周年。そんな記念すべき年に横浜野毛出店。28席(カウンター10席、テーブル18席)あるやや大箱。それでも並ぶようになりそう。また、マニアを喜ばせるのか泣かせるのか、「村中社長のラーメン」980円というメニューがある。これは村中さんがいて作ってくれる時だけのメニュー。「季節のラーメン」950円というのもやるとか。スタッフはラ博時代のメンバーが中心。新店だがベテラン揃い。

なお、2階も「Produce By sumire」のBAR「nob」になっており、すすきと同じように上下で「ラーメンとBAR」がある形態。(Barは3月30日オープン予定。しかもラ博の「喫茶&すなっく Kateko」のママが担当するんだとか(驚))一階が落ち着いたら2階への出前も考えるそう。

▶ラーメン風 AIで「顔パス」注文システム

昨年12月に新たにオープンした風の新店、田町店。ipadを使った顔認証システムを使って、顔パス注文を実施している。これまでも、大宮店で「空飛ぶラーメン」を実施するなど、人材不足への対策としてIT技術を店舗運営に活用してきた。今回は、事前に顔を登録して1ヶ月分や3ヶ月分の定額費用を払うと、顔認証でラーメンを注文でき、食べられるという仕組み。

▶2019年3月5日、「KITTE 丸の内 B1F キッテグランシェ」に「ラーメン激戦区 東京・丸の内」オープン。

都内主要駅で見ると、東京駅丸の内側は比較的ラーメン店が少なかった。そこに一気に5店舗の施設が出来たのだ。

出店店舗は、「中華そば 福味(ふくみ)」「松戸富田麵絆」「東京スタイルみそらーめん ど・みそ」「四川担担麵 阿咩(あうん)」「博多屋台ラーメン 一幸舎(いっこうしゃ)」。

各店舗は、レギュラーのメニュー以外にも、「KITTE」限定メニューを提供している。「ラーメン激戦区 東京・丸の内」の登場により丸の内は本場のラーメン「激戦区」になる。

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
- 担々麵のたれ ●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)
- つけ麵のたれ ●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、ヤンニン器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

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



厨房グリストラップ清掃 大変なグリストラップ清掃を格安で

格安!

グリストラップ清掃

初回に限りお試し価格 15,000円+税で清掃を行います。

バキューム車で油脂汚泥を吸引するので、清掃後の仕上がりがとても綺麗になります。

条件 ※2回目以降は初回清掃状況でお見積り金額をご提示いたします。 ※5階以上の高層階にある店舗は別途見積。 ※建物の近くにバキューム車を停車できない場合は別途見積。 ※作業にあたって、産業廃棄物収集運搬処理の契約締結が必要です。 ※500ℓ槽以上のグリストラップは別途見積。



配管清掃

排水管 高圧洗浄 清掃

清掃箇所:各シンク配管~グリストラップ~ビル本管または屋外合流樹までの配管を清掃グリストラップ排出口からの配管は清掃後に配管内視鏡カメラを使用し、配管内が綺麗になったことを確認します。

条件 ※配管数が多い場合には別途見積。 ※建物の近くに車両を停車できない場合、5階以上の高層階は電動ワイヤー清掃機(¥35,000)で行います。



初回に限りお試し価格:

シンク配管3系統まで・グリストラップ排出配管 清掃一式 50,000円+税



ジェーエー JJメンテナンス株式会社 ※同封の請求シートでお問い合わせください。

東京都中央区八丁堀1-14-7 房州ビル http://www.jj-maintenance.com/ 0120-582-788 TEL 03-3552-8103 FAX 03-3552-8101



上質な国産バラ干し海苔を 使ってみませんか?

焼海苔とは一味ちがう、こりこり食感と磯の香りが特徴です。岩のりラーメンなどのトッピング、新メニューや期間限定ラーメンにもお勧めです。

1ケース10 梱包 9,500円(税別) 1 梱包 100g 1,000円(税別) からご注文承ります。

サンプル 差し上げます

※サンプルご希望の方は、同封の請求シートにチェックを入れてラーメンデータバンクへお送りください。



海苔専門問屋

伊勢屋海苔店

神奈川県横浜市鶴見区江ヶ崎町22-6 http://www.iseya-nori.com/

TEL 045-573-8744 担当: 時田



小ロット
OK

より多くのお客様のご要望に応える麺・餃子作り

PB オリジナル麺制作

オリジナルの麺を提供したい…
ロットが足りずに
お困りの店主様へ朗報!



100食から生産OK!

※麺の種類によって食数は前後します。

サイドメニューにオススメ餃子

冷凍餃子、関東圏は送料無料で

(1ロット500個入り)



レギュラー餃子1個18円

※1週間使用量10,000個~オリジナル生産も可能。

株式会社古丹

〒埼玉県和光市南 1-10-19 MAIL k.kotan.m@ion.ocn.ne.jp

http://www.kotan-seimen.com/company.html

TEL 048-464-3451 FAX 048-464-3541 担当 増谷



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/本誌最新号やバックナンバーをスマ閲覧できます。
- 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、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

発行元/株式会社ラーメンデータベース

〒153-0063 東京都目黒区目黒2-11-11 HKビル3F

TEL.03-3490-3810 FAX.03-3779-5811

ten@ramendatabank.co.jp(担当:三平、戸井)