

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.26
2019.7
FREE

注目のお店インタビュー

中国ラーメン揚州商人

三好一太郎 代表

我武者羅

蓮沼司 店主

産業界からの注目の商品

今こそ衛生管理の見直しを！

HACCPとは？

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



今回の表紙のラーメン 我武者羅の「生姜醤油」



**餃子の事なら
商和で検索!!**



飲食店にのべ2億個の餃子を販売
☞ QRコード 商和のオリジナル餃子

ホームページで生産の 様子も公開中!



商和の餃子 ここがポイント!

- ・造る手間と人件費の削減
人手不足の為、手造りでお困りの方
手造りの時間を、他で活用したい方
- ・安心・安全・高品質
新鮮な国産豚もも肉（生ブロック）を
そのつどミンチにしております。
もちろん野菜も国産
- ・まずはサンプルでお試し
3種類までサンプル無料です！（NB品）
請求シートまたは、HPよりお申し込みください。
PB餃子サンプル作成も出来ます。

PB餃子（20gタイプ）作成例（グラムにより数量は変化）

1回の製造 約28ケース（60粒×5袋×約28c/s）納品（要相談） ※NB品は1c/sから納品可能
当社の餃子の種類80品以上（PB含む）（重量種類 16g 20g 25g 30g）

株式会社商和 住所：千葉県千葉市花見川区大日町1469

HP <https://www.gyouza-showa.co.jp/> 餃子の事なら「商和」で検索!

TEL 043-250-6101 FAX 043-250-6156 担当 星野 携帯 090-7255-2655

自称「日本一ラーメンを食べた男」の

ラーメンコラム



『しじみベースの ラーメン3軒』



■大崎 裕史■

「宍道湖しじみ中華蕎麦 琥珀」（大田区）
2019年5月オープン。今まで「しじみ」
を使ったラーメンはどこかチープな仕上
がりが多かったが、ここは出汁のみで使
い切り、しじみの姿は見えない。しかし、
コハク酸がしっかり効いており、上品に
高級感を醸し出している。貝出汁はあさ
りや蛤が多かったが、しじみでここまで
のものはそんなになかった。

「田中の中華そば」（大阪市西区）2018年
1月オープン。「大切な人を連れて行きた

くなるラーメン店」がコンセプト。外観
が不思議な作りで窓がなく、看板や暖簾
もない。どうやら『食べているところを
人に見られたくない』といった女性客な
どの意見を聞き、外から見えないことで
落ち着いて食べられる店にしようと思っ
た」ということらしい。「貝そば」はしじ
みスープで出汁が効いたスープは実にお
いしい。

「くそオヤジ最後のひとふり」（大阪市淀
川区）元の世界を少し変えて2018年12
月復活オープン。しじみらーめんはスー
プを小鍋にとってしじみを加え、少々煮
込んで茹で上げた麺にかけて出来上がり。
並んででも食べたいラーメン。

しじみを使ったおいしいラーメンが増
えている。

小ロット
OK

より多くのお客様のご要望に応える麺作り

200g 70食から生産ok! (麺質、g数によって変動します。)
1玉71円~ (関東圏内チルド配送の場合)



パスタ用粉のデュラル小麦を配合した香り豊かでしっかり食感の麺です。つけ麺からまぜそば、味噌ラーメンと幅広く活用できます。



埼玉産小麦に全粒粉を練り込んだもちもち食感のめんです。国産小麦はその他、北海道産、栃木産を用意してあります。



オリジナルの麺を作りたいけど、ロットが足りずにお困りの店主様は是非ご相談ください。

この他にもつけ麺、ラーメン用、冷やし用麺を多数ご用意してあります。

株式会社古丹

〒330-0819 埼玉県和光市南 1-10-19 MAIL k.kotan.m@ion.ocn.ne.jp

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

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



福岡県発祥の元祖豚骨ラーメン。ここに究極再現。

行列自慢 久留米系~豚骨ラーメン~

横浜発祥のソウルフード。ここに完全再現。

行列自慢 家系~豚骨醤油ラーメン~

商品特徴

豚骨の強烈な香りと白濁したスープが特徴の久留米系ラーメンたれです。

開発経緯

豚骨を強火で長時間煮込み、濃厚な旨味をスープに閉じ込めました!! 当社独自の継ぎ足し製法(通称 呼び戻しスープ)を用いる事で、荒々しくもクセになる香りと深いコクを再現致しました。

使用メニュー例

久留米系 豚骨ラーメン



商品名	行列自慢 久留米系 ~豚骨ラーメン~
名称	スープ
JAN (ITF) コード	なし
荷姿	1kg x 10袋
賞味期限/温度帯	製造日より12ヶ月 / 常温
保存方法	常温
アレルギー	小麦、大豆、豚肉、ゼラチン、米
原材料名	ポークエキス、ポークオイル、菜種油、食塩、しょうゆ、砂糖、ゼラチン、たん白加水分解物、香味油、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタン)、香料、酸化防止剤(V.E)、カラメル色素、(一部に小麦を含む)
原産国	日本(長崎)
外包材	段ボール
内包材	ラミネートパウチ(緑色)
開封後保証期間	開封後は速やかにご使用下さい
使用方法/BOX等	本品50cc(約5.8g)を300ccの湯またはガラスープにて希釈。

商品特徴

豚骨・鶏ガラベースの家系豚骨醤油ラーメンたれです。

開発経緯

横浜で生まれ育ち、長年愛され続ける伝統の一杯。家系特有の後を引く濃厚な旨味を当社独自の炊き出し技術で実現しました! もちろんライスとの相性もバツグンです!!

使用メニュー例

家系 豚骨醤油ラーメン



商品名	行列自慢 家系 ~豚骨醤油ラーメン~
名称	スープ
JAN (ITF) コード	なし
荷姿	1kg x 10袋
賞味期限/温度帯	製造日より12ヶ月 / 常温
保存方法	常温
アレルギー	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン、米
原材料名	ガラスープ(豚、鶏、その他)、しょうゆ、チキンオイル、香味油(調整ラード、鶏、その他)、調整ラード、還元水あめ、食塩、ゼラチン、しょうゆたれ、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦を含む)
原産国	日本(長崎)
外包材	段ボール
内包材	ラミネートパウチ(緑色)
開封後保証期間	開封後は速やかにご使用下さい

★ベースのスープにも、これだけで完結させたい方にもオススメのスープです!

商品に関するお問い合わせについて

お近くの営業部までお電話ください。
対応時間 9:00~17:00(土・日・祝日及び、年末年始休業日を除く)

東京営業部 ☎ 03-3791-3350	名古屋支店 ☎ 052-238-7700	大阪支店 ☎ 06-6459-3771	仙台営業所 ☎ 022-225-3590	札幌営業所 ☎ 011-272-2881	福岡支店 ☎ 092-475-2990
-------------------------	-------------------------	------------------------	-------------------------	-------------------------	------------------------

アリアケジャパン株式会社



HPへGO!



木気でめんまを作る会社です

ご注文・お問い合わせは
便利なLINE@で

メール・TEL・FAXでも受付しております。

TEL : 0120-020-396

FAX : 0120-030-396

E-mail mail@take-man.jp



株式会社

タケマン



LINE@

LINE@ID @takeman-menma
お友達登録で簡単注文!

無料サンプル 各種小さいパックをご用意しております。

<https://menma-takeman.jp/>



株式会社

タケマン

〒819-1123 福岡県福岡市糸島市神在1301-7

SNSでも情報配布しております!



吉野秋彦

タケマン



menma_jp



YouTube 熟成めんま TV

400 店以上のラーメン店様に直送！全国たくさん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、青ネギ



種まき・生産・加工・出荷…お客様にお届けするまで、手間ひまを惜しまず大切に、京都知七で一貫管理しています。京都知七の九条ねぎを通して、農業を身近に感じて頂けるよう、日々励んでいます。



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年を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、トウモロコシなど、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、青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 キョウトモヒチ ●携帯：090-1598-2685 ●TEL:075-746-5164 ●担当：重 義幸 (シゲ ヨシユキ)
●https://www.kyoto-tomohichi.jp/ ●FAX:075-746-5404

今年度は海苔相場高騰！

ラーメンに合う海苔を入荷しました。



- 兵庫県産の厚めの海苔を使用しております。
- 当店のサンプルを是非お試しください。
- 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	1,300円	1,200円	1,150円	1,100円
ラーメン用 焼のり 並A	1,500円	1,400円	1,350円	1,300円
ラーメン用 焼のり 中	1,700円	1,600円	1,550円	1,500円
ラーメン用 焼のり 上	1,900円	1,800円	1,750円	1,700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

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/



2020年6月からHACCP制度化、衛生管理に重要な洗浄を見直しませんか。

「洗浄の重要性」について

「洗浄」は何のためにする作業でしょうか？

「お客様にキレイな食器で提供する」ことが一番に挙げられると思います。が、それだけではなくお客様に安全をお届けする」ために必要な業務なのです。

2020年6月よりHACCPが制度化されますが、その基盤をなすのが“一般的衛生プログラム”です。

一般的に「洗浄・殺菌」と括られますが、正しくは「洗浄」の後に「殺菌」です。

何故なら「殺菌」を先に行った場合、汚れが微生物を殺菌剤から保護してしまい殺菌効果を弱めてしまうからです。

「洗浄の方法」について

お店で提供する器はどのように洗浄されているのでしょうか？

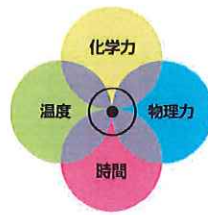
“漬け置き⇒予洗い⇒食洗器” “スペースがないので全て手洗い” といった声が聞かれます。

「洗浄の4大要素」で洗浄を効果的に実施できます。それは、【化学力】【物理力】【温度】【時間】です。ラーメンの器を例とします。付く汚れは「油脂」「蛋白質」「澱粉質」「色素」が考えられます。

器に付いた汚れは新に熱などが加えられていないので、【時間】…漬け置き、【化学力】…中性洗剤、【物理力】…スポンジで擦る ことでキレイに洗浄できます。

「洗浄によるリスク」について

ここで皆さんが使用されている“スポンジたわし”の話です。

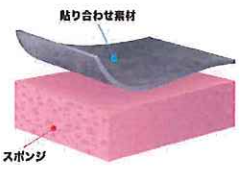


スポンジたわしは“発泡体であるスポンジ”と“ナイロン不織布”などを貼り合わせた商品が一般的です。

漬け置きし、洗剤で洗う時に「こびり付き」が残っている場合に“不織布面”で洗うことも多いかと思えます。飲食店様

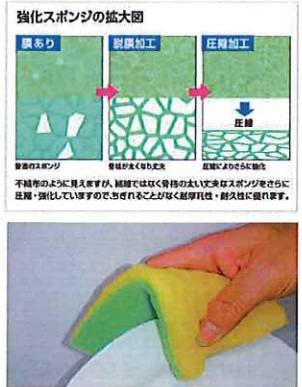
においては“研磨粒子”が入った不織布を貼り合わせたスポンジたわしが多く使用されています。この研磨粒子は「磨く」という機能があります。そのため、器（陶器）の釉薬を少しずつ削り取っています。お店のロゴであるとか柄が薄くなるのはそれが原因です。

また、それだけではなく深いキズが付くとその中に菌が入り込みリスクがあります。器は先の「4大要素」を上手く活用し、キズつかないツールでの洗浄をお勧めします。



「キズノン スポンジパッド」

今回、不織布の代わりに“強化スポンジ”を貼り合わせた「キズノン スポンジパッド」を抽選で50名の方にプレゼントいたします。同封のFAX請求シート、もしくはラーメンパンク店主部WEB版の応募フォームよりご応募ください。“強化スポンジ”はスポンジ素材なのでキズつけずに洗浄できます。また、薄くて大判サイズなので器にフィットし、折り曲げても洗いやすくなっています。



LION
HYGIENE

衛生管理の国際基準【HACCP】日本も制度化へ！

2020年6月から飲食店に求められるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは？



何から手を付けたらいいのかわからない。
お困りのオーナー様は何をしたのか

漫画の続きは
コチラから

アンケートも実施中！
答えていただいた方の中から抽選でプレゼントを差し上げます！



お問い合わせ ライオンハイジーン株式会社 <https://www.lionhygiene.co.jp/>
オンラインショップ「ハイジーン HACCP 教材」で検索！

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



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

注目店の店主に聞く!

このコーナーでは注目店の店主にテーマを決めてインタビュー! そのポイントをまとめています。また、インタビュー全文はWEB版でご覧いただけます。

中国ラーメン揚州商人

三好 一太郎 (代表取締役)

テーマ: 実績のあるラーメン店の後継者として



◆家業を継ごうと思ったきっかけは何でしょうか。

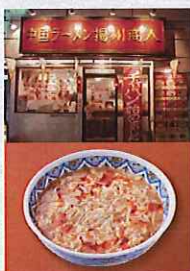
物心付いた時には家業を継ごうと自然と思っていました。何せ幼少期から会社で遊び回ることもありまして、先代(現会長:三好比呂己氏)が家に社員を呼んで夕飯と一緒にいる事もありましたから。彼らの仕事を間近で見ているかこよさや憧れを感じたんです。先代はいまだに一番の憧れですね。

◆事業を継がれて、良かった事、苦労された事、気づいた事などをお聞かせください。まだ日が浅いのですが、業務は専務時代から色々任せてもらっていたので、やっていることはそう変わりません。ただ、いよいよ完全に自分で意思決定していくことになるので、身が引き締まる思いと怖さも少しありますね。代表になったことで、色々な方から声を掛けていただくことが多くなって、人の縁が広がりましたね。色々な方に会ったり勉強したりしています。

◆今後、事業の継承をされる店主の方へ伝えたいことをお聞かせください。先代はずっと公言していることが2つあります。『子供たちの誰かに家業を継がせること』、『上場しないこと』です。それは、会社のビジョンが変わらないようにしていくのに同族経営がマッチしていると考えているんです。弊社の場合は、お客様に愛され必要とされる店作り。その考えを継続するために、僕も30年後には引退して同族に継がせるつもりです。僕は、先代、後見人はお互いによくコミュニケーションを取ることが大事だと感じます。もちろん背中を見せることは大事ですが、その時に何を考えてたのかは言葉にしないとわからない。お互い歩み寄って、考えを伝える、聞き出す。コミュニケーションが多分に取れると問題はそうそう起こらないです。

ひとしきり腹を割って話しかれる関係になれば、後は言葉少なでも意思がはっきり通じると感じます。

中国ラーメン揚州商人 目黒本店
〒153-0063 東京都目黒区目黒1-6-16明洞ビル1F
営業時間 11:00~翌4:00



我武者羅

蓮沼 司 (店主)

テーマ: 海外出店へのチャレンジ



◆海外に出店することになったきっかけは何でしょうか。

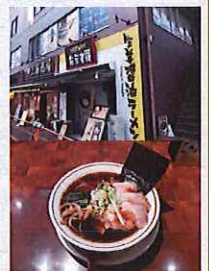
きっかけは友人が台湾に出店することになり、味作りのプロデュースをしたことですね。当時はまだ自分の店も1店舗だけで不安も大きかったんですが、自分の味が世界にどれほど通用するのか、と思ったらチャレンジしたくなりました。結果としては、その後香港で味のプロデュースや見直しをした企業が3店舗から12店舗まで展開出来ました。そして今度は我武者羅ブランドとしても海外で展開することになったんです。

◆海外出店された際に良かったこと、ご苦労されたことなどをお聞かせください。一番困ったのは、文化の違いを本当の意味で理解していなかったことです。それを知ることが出来たから、視野が広がったと実感しています。例えば一番は食材探しかな。台湾、香港に行ったんですが、あちらはどうしても生産量が重視されるから、日本の食材みたいな味を出すのが難しい。近くのモールで日本産の食材を多少高くてもそろえられるようにする所からはじめました。でもそれは文化の違いだから、それを理解しようとしないと中々前に進めないですね。

◆これから出店しようと考えている方に伝えたいことをお聞かせください。

チャンスがあれば、海外にはどんどん出るべきだと思います。ただ、事前に現地へ足を運ぶ、一緒に事業をする相手と信頼関係を築く、お互いの役割分担を決める、この辺りは必ず先に決めたい方がいいですね。結局根本の部分は、どこに行こうとお客様に自分が作ったラーメンを美味しく食べていただくにはどうするかって事ですから、そのために何を考えるのが一番の近道じゃないでしょうか。

生姜醤油専門 我武者羅 代々木店
〒151-0151 東京都渋谷区千駄ヶ谷5丁目29-7 ドルミ御苑
営業時間 11:00~15:00、18:00~22:00





ラーメンニュース 2019



▶「新ジャンル!進化系!本場を上回る!?東京佐野ラーメンがラーメン激戦区代々木に殴り込み!快進撃!佐野ラーメンを1000杯食べ尽くした店主の情熱が1杯のラーメンを作り出している!」

代々木のSTANDING RAMEN BAR DAIが、すごい!煮干ラーメンで著名なラーメン風(大曾根悠二郎氏 監修)との共同開発にて、新ジャンル進化系として生み出した東京佐野ラーメンは、鶏ガラと豚ゲンコツに香味野菜と昆布を加え長時間煮込み、あっさり且つ深みのあるスープに、風特製の塩ダレとDAI特製のチャーシューの煮汁を合わせた極上のスープだ。

麺は良質な小麦を使用した風グループ(新宿だるま製麺)特注の中太縮れ手揉み仕様となっており、1玉1玉揉み、もちもち感と喉ごしスープとの絡みをお楽しみ頂ける。

▶サイフォンで出汁を抽出するラーメン

福岡の大重食堂は、元々Big Heavy Kitchenという居酒屋が、ランチにラーメンを出したことから始まった。2017年の「WRGP」(ワールドラーメングランプリ)で優勝し、現在では大重食堂として2店舗を運営。「純らーめん七節」は、サイフォンで出汁を抽出し、その旨味と香りを閉じ込めた清湯が特徴。その月商は600万だという。福岡の非とんこつラーメンの流れを牽引する1店。

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

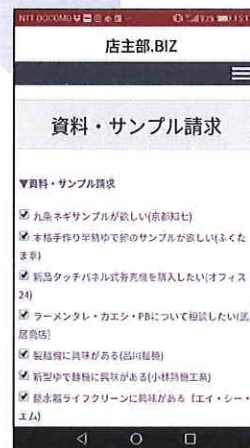


このQRを読み込んでね!

※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