

業界初! ラーメン店主様専用無料ビジネス情報誌

# ラーメンバンク

No.03

2012.10 年4回発行

FREE

注目店の

## 店主に聞く! 大特集



「麵家うえだ」上田美小枝、「博多元助」吉村幸助  
「TOKYO味噌らーめん 江戸甘」藤井吉彦  
「無鉄砲」赤迫重之、「福の神食堂」辻巖  
「中華そば みのや」小美濃正

大崎裕史コラム  
「『ラーメンイベント』に  
出店するメリット・デメリット」

ラーメンバンクコラム  
2012年の東京の  
新店動向振り返り

有名ラーメン店に納品実績2,000店舗  
常に変化し続ける「セブンフード」の魅力とは?

ラーメンと音楽の意外な組み合わせ  
「ジャズ麺」と「麺クラシック」

オタクの街がビジネスの発信基地にも  
～注目のエリアは「秋葉原」～

今月のラーメンニュース

ラーメンバンク スペシャル対談 ～「一般社団法人日本唐揚協会」会長 安久鉄兵氏～  
「唐揚げ×ラーメン」の波は来るか!?

女性が嬉しいラーメン店のポイント  
～麺喰い女子部～

そろそろ自家製麺に切り替えない?

全国3万件以上の  
ラーメン店の検索は  
こちらから!!



ラーメンバンク

検索

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



自称「日本ラーメンを食べた男」の

# ラーメンコラム

★大崎 裕史★



今月のお題

## 「『ラーメンイベント』に出店するメリット・デメリット」

**東** 東京の駒沢公園で「東京ラーメンショー2012」が10月26日(金)~11月4日(日)に開催される。北は北海道から南は九州までの全国のラーメン店が一堂に集結する。今年で4回目の開催を迎え、毎年20万人以上が来場するビッグイベントだ。事務局としてラーメンデータバンクも運営に関わっている。

### イベントの醍醐味は「あれ食べたい」

はじめに、こういう食のイベントの要となるのが「出店店舗選び」だ。来場されるお客様は、全国のラーメン店舗に詳しいいわゆる「ラーメンフリーク」ばかりではなく、むしろ「月に1回くらいしか食べないけれどラーメンが好き」という方々が9割以上を締める。そんな方々に満足してもらうためには、「話題店」や「有名店」ということももちろん大切だが、「想像しやすい」「食べたくなる」というようなラーメンを用意する必要がある。

たとえば、札幌味噌ラーメン、函館塩ラーメン、博多豚骨、という誰もが慣れ親しんだラーメンから、鳥取牛骨ラーメン、徳島ラーメン、ベトコンラーメン、青森煮干しラーメンなど、都内でも食べられるお店がなかなかない「地方色」の強い店舗を選ぶことで「いつも食べているラーメンの本場の味が東京に来るなら食べてみたい」や「この珍しい地方のラーメンも食べてみたい」という欲求となり、これがイベントの醍醐味となる。

### ラーメンイベントに出店する店側のメリット・デメリット

「東京ラーメンショー」に関しては、多くのお客様に多くの味を楽しんでもらうために、店舗の方々には1日約1,000杯を目安として準備していただく。5日間の出店期間で言えば、5,000杯分の用意・仕込みが必要となる。そうすると当然だが、提供の回転率も重要となる。朝10時から夜の21時までの11時間営業で1,000杯なので、1時間に90杯以上を提供出来るスキルがお店には求められる。(参考までに昨年の最速では1分間に7杯提供していたお店があった。)まずは、このスピードと回転率を理解していただいたうえで、ご当地の実力



行列の様子。過去最長の列で2時間~3時間並ぶところも。

店に出店をお願いしている。

出店される方々は「自身のお店の宣伝PRの場となる」というメリットがある。テレビやラジオ・雑誌などのマスコミに取り上げられることも

あるし、当日取材を受ける店舗もある。だが、同時に東京に出張出店となるので、地元のお店を臨時休業にして来ていただいている店舗も少なくない。これは場合によってはデメリットともとらえられる。出店に係る出張経費や人件費、また、5日間の売上金額によっては結果的にデメリットとなりうる可能性もあるわけだ。

「うちも出てみたい!」と言う店舗の問い合わせは毎年多いが、この金額の部分を概算で説明すると、大半の方は驚き、「それだとちょっと…」と引いてしまう。いくらイベントに出ても、短い開催期間の中では、「おかげで半年間くらいの売上がカバー出来て、もう左うちわ…」という状態になる事はまずない。

では何故、出店するのか?それは、「東京ラーメンショー」の参加店舗の多くは、こういったデメリットを覚悟の上で出店し、そしてイベント終了後に「東京ラーメンショー参加店!」という実績を大きく活用し、自身のお店での展開につなげているからだ。1,000杯近い提供杯数を体験することでスタッフの成長にもつながり、また多くのお客様に食べてもらえるという嬉しさがある。

### みんなに愛されるラーメンの提供

イベントに出ると言う事はあくまで通過点である。「何か大きなイベントに出ればきっと自然に今の状態は変わる」と言うことはあまりない。大事なのは、「まず目の前のお客様に「美味しいラーメンを届けるんだ」というスタンスが出来ているのかどうか。食べにきていただくお客様にとっては東京ラーメンショーの会場だろうと本店だろうと、どこであっても最高の1杯を求めてくるのを忘れてはならない。たとえイベントに出店しなくても、イベントを越える多くのお客様に愛される一杯を作り続けていただきたい。



スタッフの連携がとれているところはオペレーションが速い

注目店の店主に聞く!

# 店主インタビュー

今回の店主「麵家うえだ」店主 上田美小枝

麵家うえだ

●埼玉県新座市東北2-12-7  
●048-471-8808  
●営業時間 11:30~16:00、  
土日祝11:30~16:00、  
18:00~21:00  
月曜定休(祝日の場合翌日)



## 「私はラーメン店の業者選びは『信頼関係』だと思ってる」

パワフルな湯切り、独創的なメニューの数々。小柄な体格ながら、威勢の良い声と軽快なトークで接客をするその姿に魅了される常連も多い「麵家うえだ」の店主上田美小枝さん。今年で70歳を迎える彼女に、「ラーメン店が付き合うべき『良い業者選び』のコツ」を聞いてみた。

### 安いだけじゃダメ

私もラーメン店を長くやってるけど、14年くらい付き合ってる業者さんがいますよ。それは値段じゃなくて、「信頼関係」ですね。多少値段が高くて信頼があるなら続け、なくなったら業者は変えちゃう。うちのことを色々気にかけてくれるとか、気を使ってくれるとか。些細な事だけど大事な事。だから、気に入った業者の場合は、他の仲間の店舗にも



「あそこ良いわよ」って紹介しちゃう。逆にその業者さんにも「あそここの店舗に行ってみたら?」とか言って仲間の店舗を紹介しちゃう。

### 対応の早さが大事かを見極める

今、厨房機器で松戸のケーピーコーポレーション厨房屋さん(以



下、ケーピーさん)を使っているんだけど、彼らに対応が早いんですよ。初めてケーピーさんと出会ったのは昨年の東日本大震災の炊きだしで東北に行った時の「絆キッチン」が初めてでしたね。「絆キッチン」のコンテナをケーピーさんが提供してくれて、それでラーメン評論家の石神さんや他のラーメン店主たちと、みんなで炊き出しに行ったんです。炊き出しが終わった後に、「そういえばお店用に仕込み用の大きなストッカー1台を中古でいいから持ってきてよ」って軽い感じで言ったら、すぐ持ってきてくれたんですよ。しかも「中古と価格がそう変わらないから」っていった新品を。手際が良いんです。あと、ある日曜の夜にいきなりうちの食券機が壊れて、困って色々ところに電話したんだけど、折り返し電話くれたのもケーピーさんだけだったんですよ。あれも助かりました。

### 担当スタッフの親しみやすさも大事

私も色々な業者の担当さんを見てきたけど、やっぱり担当さんってすごく大事。親しみやすくて、昔から知っているお兄さんみたいな感じだと良いですよ。ケーピーさんなんて、さっきの食券機が壊れた時に電話くれたのが実は会長の秋本さんなんですけど、会社で一番偉いはずなんですけど何故か親しみやすくて(笑)だから、良いスタッフの場合は「初めて会った割には、すぐ頼みやすい」とか「あ、この人なら面倒見てくれそう」という直感が働きますよ。



### 良い業者は変な商品・変な見積もりを出してこない

人情的なものもあるけど、信頼が強いと「安いから使ってみようかな」だとかそういう考えを越えますね。良い業者さんは大体自分達が想定していた金額より安いのを出してきてくれるのが殆どだから、私は信頼している業者さんからはアイミツも殆ど取らない。むしろアイミツをとる必要性がないくらいの信頼関係が大事だと思う。こちらが言っていることを的確にとらえて答えてくれるような業者さんだと付き合いも長くなりますよね。うちの店も今後、私と一緒に色々ボロが出てくるけど(笑)、でも厨房関係なら大体ケーピーさんに任せてますね。繰り返しになるけど、対応の早さと人間的な信頼関係。ここまで信頼関係のある厨房屋さんというのなかなかないですね。

## ケーピーコーポレーション厨房とは?

店舗デザインの内装から新品・中古の厨房機器、家具、道具まですべて取り揃えることが可能な千葉県を代表する会社。また、飲食店専門の設計施工も行っており、その際は常に店主側とのコミュニケーションを大切に、安心・安全・低価格をモットーとしている。「お店を繁盛店に」するべく、店主が最大限の能力を発揮できるお店づくりを提案してくれる。プロデュースした飲食店の施工実績も2500店舗以上あり、信頼度が高くラーメン店からの依頼も多い。



株式会社ケーピーコーポレーション  
厨房屋 事業本部

千葉県松戸市小金きよヶ丘4-3-11 2F

TEL: 047-342-1209 FAX: 047-342-1210 HP: <http://www.kpnet.jp>



開業セミナーや  
相談セミナーも実施中!

詳しくは<http://my-tenpo.com>  
もしくは同封の資料請求シートをご活用下さい!

0120-23-7654

AM9:00~PM5:00(日曜・祝日休み)

資料請求番号1210-01



ラーメンバンク編集部オススメ！注目の逸品！

# 「ジャズ麺」と「麺クラシック」

誰しもが一度は聴いた事のある名曲の数々が収録されたジャズとクラシックのコンピレーションCDが8月に全国で販売され、店主部の会員さんにもサンプルCDをお店のBGMとして流していただいております。普段はジャズやクラシックのCDは買わないけれど、安くて手頃、しかも有名な曲ばかりなので良いかもというジャズ&クラシック入門者には特にオススメ。お店でのBGMにも是非最適。ラーメン王(小林孝亮)もこう語る。

「ラーメンとジャズ。この一見何の関係性もなさそうな組み合わせだが、決してそんなことはない。1996年に彗星の如く現れ、それまでのラーメン屋にはなかった様々な事を取り入れ、ラーメン業界に革命をもたらした麺屋武蔵。この武蔵がBGMとして採用したのがジャズなのだ。それまで無音、あってもはラジオや有線ぐらいだったラーメン屋の店内は、武蔵の成功をきっかけにジャズを採用する店

が増え、味だけでなくスタイリッシュな空間も含めて楽しむものに変化していったのである。そんなジャズをよりラーメンとともに楽しんでもらおうというのがこの1枚。また、ジャズに比べるとクラシックをBGMでかけるというラーメン店はまだまだ少ないが、その分クラシックを流しているお店に出会うと「おっやるなあ」と思ってしまう。そんなラーメンとクラシックをより近付けるCDがこの1枚。某ランキング番組などで馴染みの「アルルの女」やTVのラーメン特集で良く使われるエルガーの「威風堂々」など、有名な曲ばかりなので、クラシックはほとんど聴かないという人でもどの曲も聴き覚えがあり入門編としてもピッタリだ！

サンプルCDを希望の方はラーメンバンク編集部まで同封の資料請求シートを使って応募を！販売希望の店舗様も募集中！



■KICC-1003  
【CLASSIC】  
資料請求番号  
1210-03



■KICJ-643  
【JAZZ】  
資料請求番号  
1210-04

発売元:キングレコード株式会社  
CD全2タイトル 定価:各1,500円(税込)

## ラーメンニュース 10月号

- ▶ 盛況のうちに終了したロンドンオリンピックと時を同じくして、ラーメン界の有志たちによる集まり「(仮)日本のラーメンを変える若手っばい会」に「とら食堂松戸分店」、「福の神食堂」、「皿=なご=煮干王渋谷」、「えにし」、「楽観」、「ソラノイロ」、「ながればし」、「二代目にやがにやが亭」、「くろさ」、「マタドール」、「ほうきばし」の11店舗によるスタンプリングが開催されました。参加11店舗中、6店舗で特製の「五色麺」(麺は共通の5色の麺)を食べたお客様、先着150人にオリジナルTシャツをプレゼントするというイベント。各店創意工夫あふれるメニューが提供され、大好評のうちに幕を閉じました。
- ▶ 9月11日の夜、札幌市の繁華街・ススキノにある「ラーメン武蔵 すすきのラーメン横丁」で爆発があり、客と従業員計6人がケガをしました。原因は、カセットボンベを業務用コンロの近くに置いたことによるものと見られています。多くの家庭などで使われているものだけに安全と思いがちですが、油断すると思わぬ事故になりえることを再認識させた事件です。

- ▶ アメリカでは、今年の猛暑の影響で、全体の8割のトウモロコシが枯れてしまい、大豆や小麦も大不作の模様。市場価格が大幅に高騰しているようです。そのアメリカから、日本は、トウモロコシの9割、大豆の7割を輸入。トウモロコシはほとんどが家畜の飼料とのことで、すでに値上がりしているものもあるようですが、今後様々な分野に影響が広がりそうです。
- ▶ 総合警備保障(ALSOK)が飲食・小売りチェーン向けのオンライン式小型入出金システムの新機を開発しました。店舗ごとに小型のキャッシュディスペンサーのような機械を配置し、店舗の売上金を入れると、入金データが店舗の本社やALSOKに送信され、翌日をめどに入金データと同額をチェーン店本社が指定する銀行口座へ最速で振り込む仕組みとなっているそうです。強盗などの被害が牛丼店「すき家」の10店程度で試験的に採用。異常があった場合、警備員が駆けつけるそう。将来的に個々のお店でこういったシステムが導入されると防犯の上でも入出金などの手間の解消に役にたちそうです。

そろそろ自家製麺に変えて

## 他にない自分の麺を作ろう

製麺機とすじ50余年。国内外問わず、今や世界からも注目の品川製麺機の製麺機。

麺の研究を常に怠らず、常に最先端の味を提供できるような機械の改良も怠らない。

今回ご紹介するマイティー50はそんな品川製麺機の機能がふんだんに盛り込まれた、すぐれもの。量半量の省スペース設計なのに加水の少ない九州ラーメンから、多加水麺まで誰でも簡単に手打ちの味を再現できます。熟練した技術も職人的な勘も要りません。

必要な時に必要な量だけを。キャスター付きなので、移動もラクラク。

製麺室を作らなくとも自由な時間に製麺が可能です。自分で作ったスープに自分で作った麺。

本当の「自分だけの味」をお客様に提供してみるのも「こだわり」のひとつ。

製麺機の詳しい資料、もしくは品川製麺機にて麺の相談希望者は直接電話か同封の資料請求シートをご利用下さい。



寸法 1350W×700D×1300H  
1100W×700D×1300H

株式会社 品川製麺機  
東京都品川区中延4-10-19 ☎03-3781-4249  
http://www.sinagawa.co.jp  
担当…草柳・大久保

資料請求番号1210-02



注目店の店主に聞く!

# 店主インタビュー

今回の店主「無鉄砲」店主 赤迫重之

無鉄砲 東京中野店  
 ●東京都中野区江古田4-5-1  
 ●03-5380-6886  
 ●営業時間  
 11:00-15:00、18:00-23:00  
 (スープ切れ次第終了)  
 月曜定休



## 「製麺所に対して自分の熱い想いを伝え切れれば、それはほぼ『自家製麺』」



20年以上前、鉄工所の現場監督をしていた男が脱サラし、鉄ではなく豚骨を熱するようになったのが、今や関西と東京でも行列店となった「無鉄砲」の始まり。店主の赤迫氏にスープと麺のこだわりについて迫る。

### 「無鉄砲」という店はレシピは守らない

ラーメン道に入って20年。今思うと鉄工所のほうが楽だったと思うよ。ラーメン店って極限の肉体力労働で、骨の重量にしても掻き混ぜる体力にしても熱さにしても、こっちのほうが汗の量も多い。けど、喜んでくれるお客さんの姿を見れるっていうのは大きな違いかな。元々、自分に何が出来るか、どうしたら喜んでもらえるかと考えた時に浮かんだのがラーメンだったわけ。それも数あるラーメンの中でも自分の中では「豚骨ラーメン」が全てだったから、いかに「骨だけ」を使ってコク・旨味・甘みを極限状態まで追い込めるかを考えてやってきたし、これは今でも目標として追い求めている。

そもそも学生時代に初めて食べて感動したラーメンに脱サラ後に修業先として入って、これくらいなら俺にも作れるな、っていう甘い考えからスタートしてただよ。でも使っている材料は「骨だけ」って同じなのに、自分が「美味しい」と感動した味と全然違う味が出来た。安定して出せるようになったのは5年ぐらいしてから。その時には「骨」がわかるようになったし、「骨」と会話出来るようになった。スープを目で見た色だけじゃなくて、匂いはずももちろん、沸騰の波の具合でもわかる。こればかりはレシピ通りにやってわかるっていうものはない。むしろレシピなんて破るものだと思っている。基準だけを守って同じ美味しいものなんて出来やしないし、とにかく「レシピは守るな。自分がす

ごく美味しいと思うものをお客様に」とスタッフにも教えている。無鉄砲のラーメンってそういうもの。

### 麺について

うちの無鉄砲の麺は宮崎から取り寄せていて、創業当時から14年間付き合っている製麺所なんだ。本州ではうちのお店にしか卸していない特注麺で、切り歯の段階で特徴的なウェーブをわざとかけて、この濃厚スープの持ち上げをよくしているんだ。また、加水が高い割には固茹ででもよくあうようになっている麺。これは「無鉄砲の特許の麺」というくらいお付き合いが長い。

ちなみに「がむしやら」(※「無鉄砲」のセカンドブランド 東京では月曜の夜以外の深夜1時~4時営業)の「がむしやら赤とんこつラーメン(トマト)」(※金土日限定商品)では、違う製麺所の麺を利用して、無鉄砲で使っている麺でも合わない事はないんだけど、もっと合う麺があるはずだ!って探した時に、やはりトマトだとデュラムを入れたほうが良いだろうと直感的に思ったんだ。あと、食感の相性はあるよね。デュラム独特のあのパツパツ感とか、表面のツルツルさがトマトと豚骨のあわせたスープにバランスが一番マッチしたんだよ。オシャレさを求めたとか、パスタ寄りになりたいとか、そういうことではなくて、麺によって口の中に運ばれるほどよいスープの持ち上げ具合を考えた結果、デュラムを入れた麺にしよう、って思ったわけ。

### 「自家製麺」をすることについて

「無鉄砲グループ」で自家製麺をやっている店舗も多いけど、自家製麺って思ったより手間や機械のメンテナンスやコストがかかる。もちろん自分の好きな粉を使えたり、素材の組み合わせも無制限あって奥深いもの。この豚骨スープにこのトマトをあわせたら、デュラムの粉が合うだろうとか、他のスープならこの麺や粉が合うだろうとか…それによって合わせていくのを、こだわればこだわるほど難しくなっていくのが自家製麺。でもうちの場

合、ただでさえ、この「骨」のスープでも組み合わせが無限大あるのに、現時点で製麺とスープ作りの両方を自分が触ってしまうと、どちらも中途半端になってしまう。だからデュラムの麺や無鉄砲の麺は製麺所にそれぞれ頼んでいる。しかし、自分が思っているイメージのものを作ってもらおうと綿密に打ち合わせしたうえで出来た麺っていうのは、それはもうほぼ「自家製麺」だと俺は思っている。俺に熱い思いがある分、製麺屋さんも同じ熱い思いで粉にも加水にも細かい要望に対応してくれるし、それにより互いに成長や信頼、安心感も生まれると思っている。まあもし仮に自分が麺を作っていたら、自分が自分に文句言っていると思うけど(笑)

### 無鉄砲の目指すべきところ・今後の意気込み

やっぱり「豚骨」って強いと思う。だから、豚骨の文化がないような場所でもっと豚骨ラーメンを食べてもらいたいと思っているし、それは自分が出店するということだけでなく、俺が関わったラーメンが独立して出店して、自分が想っている「豚骨」が他の土地にまで広まって行ったらいいなというのが今後目指すべきところだね。



**JOKER** ジョーカー-A 灰分0.75 蛋白11.0  
 デュラム小麦100%のセモリナ挽きの製品です。デュラム小麦特有の黄色い色調で、しっかりした硬さと強い歯切れ感が特徴です。各種パスタの原料、中華麵用粉の一部としてもご使用いただけます。  
 資料請求番号 1210-05

**マルコ・ポーロ** マルコ・ポーロ 灰分0.70 蛋白11.0  
 デュラム小麦100%原料で一般的な小麦粉の粒度まで挽いた製品です。単体でロール製麺に使用しても作業性が良く、デュラム小麦の黄色味と粒度を細かくしたことによるしっかり感と弾力感が特徴です。  
 資料請求番号 1210-06

サンプル希望も受付中! お申込みは直接電話か同封の資料請求シートをご利用下さい。

物についての悩みはいつでもお寄せ下さい。  
 お電話でもメールでもお答え致します!  
 皆様のご意見お待ちしております

問い合わせ:03-3350-3604 担当:龍野(日本製粉株式会社)  
 もしくは [ten@ramendatabank.co.jp](mailto:ten@ramendatabank.co.jp)まで

日本製粉株式会社

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-7

「ラーメンバンク」読者のための

## 「らーめんセミナー」

2012年12月2日(日)/12月3日(月) 15:00~

場所:日本製粉株式会社 東部技術センター 住所:東京都渋谷区千駄ヶ谷5-32-7 NOF南新宿ビル7階  
 アクセス:各線「新宿駅」南口を降りて徒歩7分、代々木駅「北口」より徒歩8分  
 開始時間:15時~(18時頃終了予定) ※受付は14時30分より開始  
 定員:各日 50名 参加費:2,000円(税込) ※セミナーの更に詳しい内容は参加者へ後日ご連絡致します。

### 開催内容

- ① 2012年を振り返り、2013年に流行するラーメンとは? 講師:未定 50分
- ② 醤油ダレとダシの美味しい関係 講師:うつぼや池田食品 30分
- ③ 小麦粉からラーメンを究める 講師:日本製粉 50分
- ④ 質疑・応答コーナー

資料請求番号 1210-07



ラーメンバンク スペシャル対談～「一般社団法人日本唐揚協会」会長 安久鉄兵氏～!

# 「唐揚げ×ラーメン」の波は来るか!?



20代から30代を始めとした広い世代に愛され、いまや専門店も続々登場している「唐揚げ」。男女比で言っても、ラーメンを食べる層とほぼ似ており、7:3という割合。西日本のラーメン店では「唐揚げ」を提供しているラーメン店も増えてきているが、まだまだ関東圏では少ない。「ラーメンのサイドメニューは餃子」というイメージもあるが、唐揚げの人気の高まっているのは確かだ。そこで、一般社団法人日本唐揚協会の会長 安久鉄兵氏に「唐揚げ」と「ラーメン」について話を聞いてみた。

Q:そもそも唐揚げが人々に愛される理由は何でしょうか?

安久:まず、唐揚げというものは、美味しさはもちろんのこと、「手軽さ」に「ゴージャスさ」を兼ね備えている食べ物なんです。シーンを選ばない“全方向向け”のものであり、外食、中食、内食を網羅しつつも、おかず、おやつ、つまみまでをカバーする唯一無二の料理なんです。でも、大前提には「親の愛」があったからだと思います。というのも、小さい頃に食べたあの唐揚げ。あの味は何にも勝る最高の料理だったはず。だから、人々の琴線に触れ、愛され続けているのだと思います。自分に向けられた愛＝唐揚げだったと思います。

Q:唐揚げとラーメンとのコラボは可能でしょうか?

安久:長野県の塩尻地方に「山賊焼き」という唐揚げがあり、山賊焼きの入ったラーメンを提供している店舗も何店舗が存在します。山賊焼きは、まず見た目のインパクトが絶大



元祖 博多ちゃんぽんハカタノチカラ(銀座)の「トリカラ」

で、食べてさらにガーリックのインパクトが絶妙です。大きさがあるだけ、やはり肉汁を多く含んでおり大変素晴らしい味だと思います。唐揚げは本来、日本人の心、ラーメンに寄り添って然るべきです。現在は餃子の後塵を拝していますが、これからの食文化をしょって立つコラボレーションができるかと確信しています。



唐揚げ×ラーメンの専門店も登場

実際に都内で唐揚げをサイドメニューで提供しているお店やトッピングとして唐揚げをのせている店を取材してみると、お客様からの評判は上々だ。揚げる手間ということで言えば大変かもしれないが、その一手間があることで、お客様の満足度が高くなり、来店頻度もあがる。時間がない店舗はランチタイムもしくはディナータイム限定で唐揚げを提供するのが良いと思われる。夜に「グラスビール+唐揚げ+ラーメン」というセットで1,000円程度であればサラリーマンで喜ぶ人は多いだろう。顧客満足度を「揚げる」ということが唐揚げには出来るように思う。

### 一般社団法人日本唐揚協会

唐揚げを通じて世界平和を目指すため、唐揚げが一番好きで唐揚げを食べると幸せになれる人たちによって組織された団体。また唐揚げの地位向上、唐揚げMAPの作成、カラアゲニスト(唐揚げ好き)の育成なども行う。2012年5月には「唐揚げしま専科」という唐揚げ通販サイト(<http://www.karaage.jp/>)も立ち上げ、。2013年2月9日には「謝肉祭」も開催決定。詳しくは「日本唐揚協会ホームページ」(<http://karaage.ne.jp>)まで

話題のお店紹介

## 新店情報!!!

今月の新店

ラーメン専門店「日吉で一番ウマいのはあびすけさん」だと思うので、当店営業時間外はぜひともあびすけさんをご利用下さい。」

2012年8月28日に日吉駅前にオープンしたお店。上記に書いてあるものが店名で、外看板にも本当にこのように記載されている。今のところ、ラーメンバンクの過去のデータ上でも「世界で一番店名が長いラーメン店」だと思われる。しかも、営業時間が夕方の2時間のみで、土日祝は定休日と、かなりハードルも高く、平日のサラリーマンはほとんど行けない。提供しているメニューは濃厚豚骨ラーメン。カウンターには「旨味が足りないとお感じの方へ」として旨味調味料が用意されているのも挑戦的だ。

看板にある「あびすけ」というお店は、このお店から140メートルほど離れた場所にある濃厚豚骨のつけめんのお店。その「あびすけ」と、このお店との関連性は不明だが、戦略としては前代未聞。ちなみに日吉駅近隣には約15店舗ほどラーメン店が存在するだけに、このお店の登場により客の流れがどう影響してくるのか、今後の展開が気になる。

東急東横線 日吉駅



住所 神奈川県横浜市港北区 日吉本町1-2-6  
営業 16:30-18:30  
休日 土日祝  
メニュー ラーメン700円



## ラーメンバンクでのサンプル依頼数No.1! “つるつる海老” “焼き海老パウダー”のサンプルを私たちがお届けいたします。



サンプルとは言っても、ただ商品だけが送られてくることが多い。でも、使い方がわからなかったり、もっとプロに他の節系の悩み相談をしたいというのが店主の悩みのところ。うつぼや池田食品では「人と人のつながり」「顔の見える業者」として、出来る限り直接サンプルを1店舗1店舗届けてくれます!今話題の“海老”を使って、新商品開発の相談など、気軽に試してみたいかがだろうか? サンプル希望の方は直接お電話か、同封の資料請求シートをご活用下さい。(地域・エリアによっては発送となる場合もございます。ご了承下さい)



資料請求番号 ①1210-08 ②1210-09

うつぼや池田食品株式会社

〒175-0081 東京都板橋区新河岸1-6-7  
問い合わせ 03-5398-8761 担当:小泉・秀野

注目店の店主に聞く!

## 店主インタビュー



今回の店主 「博多元助」 店主 吉村 幸助

博多元助

- 福岡県福岡市中央区  
薬院2丁目2-2薬院ビル
- 092-714-7739
- 営業時間:11:30~23:00  
(スープ売り切れ次第終了)  
※年中無休(年末年始を除く)



## 「現在進行形で『美味しさ』を求めているから、使うものはしっかり選ぶ」

父は板前、母は料理店。自然と小さい頃から料理とふれる環境にあり、自然に食の世界へ入った「博多一幸舎」の吉村店主。2004年に店を立ち上げ、2007年には博多で初のつけ麺専門店「博多元助」をオープン。伝統の豚骨ラーメンの良さを活かしながら、オリジナルの味を作り出すことに没頭し、新しい味に向けて、開発に時間を費やしている。今や海外にも出店を果たした店主の夢は「博多ラーメン・博多のつけ麺が世界の最強だということを実証する」という。そんな吉村店主の、味づくりをする時のポイントとは?

## 今の味にたどり着くのに10年

僕は、21歳から福岡の餃子専門店にて修行を積んで、母の料理店でさらに料理の修業に励みました。その後、独学でラーメンを勉強し、2004年3月に大名に「博多一幸舎」を立ち上げたんです。「博多一幸舎」では、豚骨ラーメンの王道を目指しているので、骨と水でのみの炊き出しをしています。スープには大量の九州の豚頭や背骨、丸骨を血抜きして臭みをとるために下茹でをして、それから頻りに骨とスープを入れかえながら味と旨みを調整しています。毎日のスープの味見は朝一番にしています。時間が経つと味が変化していくので、その味を安定させていくには経験が必要ですが、それでも、納得した味にたどり着くのに10年かかりました。また、2007年に立ち上げた「博多元助」はつけ麺の店で、スープは豚骨・鶏がら・野菜・魚をメインとしたものになっています。麺

が11番で3ミリ角の超極太麺だったので、スープにパンチが欲しいと思っていました。このスープは「飲む」というよりも、「パンチ」ということを主眼に置いていたので、麺に合わせるには多少のインパクトがないといけなかったと思います。そこで、色々ネットで調べて、ひとつずつ食材や調味料を買ったり取り寄せたりし、試作で味見をしながら作っていきました。そこで出会ったのが「エキストラート」でした。

## スープの味のアツミ・コクが増す!

「博多元助」では「エキストラートY」を使っています。「エキストラートY」は元々の値段自体は高いのですが、コストダウン目的では使っていません。やはり、美味しさやアツミ・コクを増やすのに少量で効果があるので、仕上げに入れています。むしろ、入れてないと味の奥行きが違ってしまう感じがします。なんか抜けたような味がするんですよ。

ちなみに「博多一幸舎」では、必要以上の旨味は入れたくないので使っていません。もちろん、入れたら美味しいかとは思いますが(笑)やはり、骨と水でのみ、という王道の豚骨で行きたいので、敢えて使い分けています。

## 大事なものはバランス

僕が考えるのは、どの素材を使うにしても「バランス」だと思うんです。たとえば、店で使っている特製のチャーシューにしても脂と肉のバランス、そしてそ

のチャーシューとスープとの相性を重視しています。また、チャーシューも薄切りにして提供しているんですが、こういったチャーシューも厚すぎてもダメ。薄いからこそ美味しい、というバランスがあります。また、何より重要なのはチャーシューを含め、他の具材は「ラーメン」以上に味を主張させてしまったらいけないと考えています。全てがラーメンと一体だから「一幸舎のラーメンは美味しい」と言われると思っています。すべての「トータルバランス」が絶妙にとれて、初めてうちのラーメンなんです。そのバランスを取るために、つけ麺の場合は「エキストラート」が絶好の食材なんです。ちなみに「エキストラート」はスープ類に限らず、ソースや油そばのタレなども使える幅広く使えます。常に「美味しい」を求めているお店さんなら、是非一度試していただきたいですし、うちも現在進行形で色々な美味しさの可能性を試して今後も追求し続けます。



「博多元助」でも使用の「エキストラート」シリーズ  
新商品「エキストラートMJ」のサンプルを当フリーペーパー読者限定でプレゼント!(御申込みは直接電話か同封の資料請求シートをご活用下さい)

## エキストラートMJ

商品特徴: コク味アップ! うま味アップ! 料理のコクだしに最適です。がらスープや餃子の餡、煮物など、あらゆる料理のだしの補強にお使い下さい。コクのある深い味わいに仕上がります。

原材料名: たん白加水分解物、デキストリン、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素(原材料の一部に豚を含む)

荷姿・入数: 500g・24入

価格: 担当までお問い合わせ下さい



資料請求番号:1210-10

味のベースをつくる

## 富士食品工業株式会社

HP: <http://www.fuji-foods.co.jp>

本社: 〒222-8624 横浜市港北区大豆戸町94番地

問い合わせ: 045-545-2584 担当: 外食部 西川

有名ラーメン店に納品実績2,000店舗

# 常に変化し続ける「セブンフード」の魅力とは？

今年で創業34年のセブンフード。2,000店舗の納品実績のあるセブンフードは、「信頼関係」を第一に努力を続けている食肉配送卸会社だ。長い年月を経て養ってきた実績と信頼を基に、日々、より一層の発展と成長を目指している。スタッフ一同が共有する価値観は「感謝」「笑顔」「未来への挑戦」と語る。「私たちは本気で食肉業界を変えようと思っている」と語るセブンフードの魅力とはなんだろうか？

## セブンフードとはどんな会社？

セブンフードに係るキーワードは常に「気」が関わってきます。たとえば「勇氣」や「元氣」など気にかかわる人間性を表しています。より会社を知っていただくには、現在好評のブログをまずはご覧ください。→ <http://ameblo.jp/sevenfood/>



※勇氣とは、普通の人が、恐怖、不安、躊躇、あるいは恥ずかしいなどと感じる事を恐れずに、(自分の信念を貫き)向かっていく積極的で強い心意気のこと。勇ましい強い心を言います。勇氣。  
※元氣とは、活動の源となる力や活力が盛んなさま

## セブンフードのスタッフってどんな人？

セブンフードのテーマは「人間力」です。2012年のセブンフードのスタッフキーワードは「①素直な人」「②全力を尽くす人」そして、「③完璧じゃない人」です。でも、実際は変なところで完璧主義だったり、カッコつけたりして、弱い所を人前で見せるのも「強さ」のひとつなのではないかと思えます。大胆不敵な人よりもカッコよく、人間味が伝わるのでは？と勝手に勇気づけたりします。仕事も趣味も全力で突っ走るそんなスタッフの集団です。今までは転ぶことを恐れていたのが今年もお客様から色々な事を学ばせてもらいたいと思っています。(スタッフ:近藤)



# 人間力

## 「私達はラーメン屋さんを応援することに特化した食肉配送卸です」

「スープの仕込みを始めようと思っているのに、まだガラが届いていない…」や「脂が少ない肉って言うてるのに…今日も脂…」もしくは「肉屋が連休?ガラ何日分?冷蔵庫入るかなあ…」「あっ明日の注文忘れた!」こんな経験ありませんか？

一杯のラーメンに全てを掛けるラーメン店主をサポートしてくれる

## 「セブンフード」 4つのプロフェッショナルを紹介

世界を探して厳選したガラ類を  
ラーメン店にお届けする「配達部隊」

仕込み時間に合わせて商品を納品します。そのため、私達は朝の2時から加工を始め、朝3時には配達1便が出発致します。私達のネットワークがラーメン店主様のラーメン作りに専念する時間を大幅に改善します。

世界のお肉を知り、  
今後の先読みを展開する「敏腕畜社マン」

食品業界の値上げ・値下げ。本当の理由をご存知でしょうか。その理由は世界規模で起きている食料争奪戦&金融競争です。世界が景気がよくなれば商品は急成長を遂げる園に流れていきます。こうした情報は美味しいラーメン作りに必要ありませんが、この先何が起きるのかわかっておくべきだと思います。

汗水流し全力で人間力あふれた  
チャーシュー加工の「職人集団」

一言で豚肉と言っても一頭一頭、個性があります。一杯のラーメンに盛られたチャーシューの容姿にこだわり一本一本丁寧に素材と向き合う。そんな頑固なまでの熱い思いが、ラーメン店主様のラーメン作りにかける情熱をサポートします。

命を懸けてスープを作るラーメン店の為に  
勝手に受注する「御用聞き人」

お客様の情報はすべてに頭に叩き込んでおります。翌日、定休日でもないのにご注文がない場合、勝手に商品をお持ちすることがあります。ただその日が臨時休業の場合は持って帰ります(笑)また、休みが少なくお客様の管理冷蔵庫を圧迫させないのがセブンフードの特徴です。ラーメン店主様が毎日のラーメン作りに専念できるようサポートします。



株式会社 セブンフード  
〒174-0063 東京都板橋区前野町2-1-2セブンビル1F  
☎ 03-3965-6306 fax 03-3965-6307

資料請求番号:1210-11



注目店の店主に聞く!

# 店主インタビュー

今回の店主 「TOKYO味噌らーめん 江戸甘」 店主 藤井吉彦

TOKYO 味噌らーめん  
江戸甘

- 東京都千代田区丸の内1-9-1  
東京ラーメンストリート
- 03-3211-8330
- 営業時間  
17:00-23:00(L.O. 22:30)
- 無休



## 「味噌本来の“コク” 麴の甘みと優しい味わいは江戸伝統の味」

都立家政に本店を持ち、食品の素材や調味料に至るまでその研究と好奇心が留まる事を知らない「無化調スタイル」の先駆者「七彩」。東京駅の「東京ラーメンストリート」内で、夜は「江戸甘」というブランドを展開しているが、その理由とは?また、東京の伝統調味料である「江戸甘味噌」の秘密にも迫る。

### 東京で流通している味噌は「信州味噌」

最近のご家庭やお店で販売されている味噌って、実は「信州味噌」が主で、関東大震災の影響で入ってきたんですね。でも元々、江戸時代から食べられていた伝統的な味噌っていうのが「江戸甘味噌」であり、「鯉こく」「どじょう鍋」などに使われていたんです。信州味噌とは全く違う味わいです。いわゆる「東京の味噌」と呼ばれるものです。

### 使い勝手は難しいが、味噌本来のコクが豊富な味わい

「江戸甘味噌」は塩分が通常の味噌に比べて半分なんです。ですので、たくさん入れても塩っぽくならないので、味噌の味が強く出るという特徴があります。また、「江戸甘味噌」は麴が通常の倍も入っている味噌なので、コクと麴の甘みが深く、優しい味わいです。家庭で味噌汁としてお使いになる場合は使い勝手は難しいと思いますが、コクが強く、たくさん入れても良いので味噌ラーメンの食材としてはとても使いやすいものです。

### 「江戸甘味噌」で「地産地消」 グランプリで優勝

「江戸甘味噌」に出会うまでは、味噌をブレンドするという考えでいましたが、やはり「食材ありき」で美味しさを追求し、七彩のコンセプトにマッチする味噌を探していました。やはり「日本人には発酵食品は合う」とは感じていたのですが、何十種類と試食していてもピンとくるものがなかったんです。



そんな時に中野区のとあるお店で見つけたのがこの「江戸甘味噌」だったんですね。この伝統的な「東京の味噌」をいかに美味しくみなさんに食べていただくかを考えて作ったのが「東京味噌ラーメン」なんです。野菜は炒めない・ニンニクを使わない・挽肉などではなくチャーシューを乗せる、という元来の流行していた「味噌ラーメン」のイメージを払拭したものです。つまり、「味噌本来の味」を味わっていただく事に注力しました。そして、このメニューを「中野の逸品グランプリ」に出場したところ、「地産地消」というテーマにも見事にマッチしたということで、グランプリを頂戴しました。

### 色々な使い方が出来る 「江戸甘味噌」

先ほどラーメンに、ということも言いましたが、当店では辛味噌も人気です。あと、この味噌をチャーシューを作る過程で漬け込んでも良いと思いますし、ネギ味噌として和え物のタレとしても使えます。また面白いのが、この「江戸甘」は冷たくても「味噌臭くならない」ので、冷やしラーメンを作るのにも

使えます。ゆず果汁を加えても風味高くて美味しいですね。スープは豚骨はもちろん、鶏や魚介との相性も良いです。麴も通常なら味噌と言えば太ちぢれ麴が多いですが、細麴でも合います。あと、個人的に気に入っている使い方としては「チャーシュー飯のタレ」…

これがまた最高に美味しいですね。肉に限らず、油との相性が良いことも特徴として思います。もちろん単体ではなく、他の味噌とブレンドしても良いと思います。

この東京駅という立地で、「東京味噌ラーメン」を提供していて、特徴的な味噌ではありますが、味噌がどうこうで残すお客様はいません。本当に幅広い年齢層の方に大好評いただいています。色々なラーメン店主にも是非試してもらいたい味噌ですね。



今回ご紹介した「江戸甘」を  
当フリーペーパー読者限定で  
プレゼント!

お申込みは直接電話か同封の  
資料請求シートをご活用下さい。

明治18年創業 品質第一



日本味噌株式会社

〒221-0862 神奈川県横浜市神奈川区三枝町364  
TEL.045-381-7651 FAX.045-382-8225 担当:杉谷



# 2012年の新店事情……………

ラーメンバンクコラム!



## 1日1店舗は都内のどこかで 新店がオープンしている!

2012年も残すところあと3ヶ月。まず、今年のオープンしたラーメンの店舗の数だが、都内の新規ラーメン店は、1月=46軒、2月=57軒、3月=42軒、4月=73軒、5月=48軒、6月=38軒、7月=49軒、8月=29軒。9月上旬オープンの店舗も含めると約400軒(※ラーメンデータバンク調べ)ものラーメン店が東京にオープンしていることになる。大型チェーン店などを含めるともっと多いと思われる。4月がやや突出しており、8月が夏ということでやや減っているということ以外は、だいたい40軒前後を保っている。1日1店舗がどこかでオープンしている計算になる。

## 超有名店が 大型テナント内に出店ラッシュ

今年、前半で印象的だったのは、ダイバーシティ(お台場)・ヒカリエ(渋谷)・東京スカイツリー下の東京ソラマチ(押上)や、三井アウトレットパーク木更津などショッピングモール内でのオープンが目立った。いずれにもラーメン店が入店しているが、中でも東京ソラマチに「博多一風堂」系の「IPPUDO NOODLE EXPRESS」、ダイバーシティに



IPPUDO NOODLE EXPRESS

「六厘舎」系列「久臨」と「田中商店」が、三井アウトレットパーク木更津に「松戸富田製麺」など名だたる有名店が、軒並み出店しているのは興味深い。しかも、いずれもフード

コート形式での出店だ。招致するデベロッパー側が人気ラーメン店の「集客力」に目を向けるようになったことがあると思われる。

## 関西エリアの人気店の “関東進出”

昨年、東京進出を果たした滋賀の「来来亭」、関東で店舗を増やしている京都の「魁力屋」などの、関西の人気の大規模チェーン店の進出にまず驚く。また、兵庫で人気の「希望軒」、大阪の「玉五郎」がともに新宿に進出を果たした。大阪に多く店舗を出している鳥取の「笑福」も、埼玉と横浜に出店をした。小規模店で大阪の「荒輝」が江古田に、同じく大阪の「我道」が東中野に、京都の「たか松」は茅場町につい先日オープン。



玉五郎 煮干しラーメン(左)、外観(右)

提供しているラーメンは様々で、京都の新福菜館系のラーメンもあれば、煮干し系や二郎系、博多豚骨系など実に様々。関西といえば「うどん」という印象が強いが「ラーメン」も元気なようだ。“大阪は不景気だ”と聞かすが、お店が好調だから出店するのか、それとも関東に活路を見い出しているのだろうか。ちなみに徳島ラーメンや富山ブラック、山形ラーメンと言った“ご当地ラーメン”の都内進出も少しずつではあるが登場している。「東京進出はひとつの目標」としている店主も少なくないようだ。昨年より都内で倒産が相次ぎ、空きテナントが増え、不動産の値段が微減ではあるが下がってきていることも大きいかもしれない。

## 鶏白湯の台頭

新店の味の傾向はどうだろうか。数で言うとうち横浜家系の“濃厚豚骨醤油”が多かったように感じる。しかし、家系のラーメンは数年前から一定のペースで増え続けているので、今年が特に増えたという印象はあまりない。一方、二郎系のお店も都内では開店が続いたが、閉店のサイクルも激しいが、一方地方では順調に増え続けている。都内でじわじわ増えていると感じるのが“鶏白湯”系だ。例えば「ようすけ」@中野、「汁や きりん」@阿佐ヶ谷、「三歩一」@高田馬場、「蔭山」@高田馬場、「藤しろ」@目黒、「THANK」@大門、「ささりんどう」@経堂など。ラーメン評論家の石神氏が数年前に鶏白湯のブームを予言していたが、ここにきて提供店舗が増えてきており盛り上がりを見せている。

あくまで一部のブームなので、日本全体のブームと言うには数があまりにも少ないかも知れないが、全国に80,000軒あると言われていたラーメン店のうち東京に8000軒あることを鑑みても、東京がブームの発信基地として位置づけられているのは過言でもない。2013年のブーム予測は次号でレポートしたいと思う。



三歩一 濃厚鶏白湯

注目店の店主に聞く!

# 店主インタビュー

今回の店主 「福の神食堂」 店主 辻 巖



福の神食堂

- 東京都千代田区 外神田3-4-1 101
- 03-5296-0004
- 営業時間 11:00-21:00、土祝11:00-20:00 (いずれもスーブ切れ次第終了)
- 日曜定休

## 「飽きない美味しさ」を作り出すことが出来るのが何よりも重要」

秋葉原に昨年2011年2月にオープンした「福の神食堂」の店主辻氏。横浜出身で若い頃は飲食店や酒屋のバックヤードを経験し、のちに某有名店のエリアマネージャーまで務めた。もっとよりよい味にしていきたいと考えている辻店主に今回、キッコーマンのイチオシ商品「醇米本みりん」を試して頂いた。

### 醤油のカエシに使ってみました

僕が食材を探す時には実際に歩いて探すか、もしくは他のラーメン店主の仲間から情報収集をしています。実際ひとつひとつの食材を口にして、あれでもないこれでもないって試しています。そんな中、ちょうど「甘さ」をもう少し向上させたいと探していた時にお声がけ頂いた今回の「醇米本みりん」は良いですね。イヤな甘みがなくスッキリした甘みが特徴ですね。「醇米」の中のもち米が「甘み」に変わっているのがよくわかります。通常、醤油ダレの柱として甘みを支えるのには、上白糖や三温糖、ザラメといった「砂糖」がありますが、こういった砂糖を減らしても「醇米本みりん」は充分甘みがあり、その分「コク」が上乘せられますね。しかも「醤油」自体を変えずに、コクを出し味を向上させることが出来るそうなので、これ

は嬉しいですね。使ってみれば、お客様にもすぐその違いがわかると思います。もちろん、醤油だけでなく塩にも使えろと思えますし、塩のほうがもっとシンプルなので、コクが強くなると思います。

### “味の方程式”は出来るだけシンプルに

当店は清湯系のラーメンを提供しているのですが、こういったラーメンの味というのはシンプルにすればするほど良いと思っています。僕自身、豚骨などの白湯系のラーメンも学びましたが、清湯系のほうがバランスがすぐ難しく、かえって面白くて清湯系にチャレンジしています。清湯系って複雑にすれば複雑にした分だけ、複雑な味になります。ですので、コクとか甘みの調整が難しくなっていきます。白湯系が足し算や掛け算の世界なのに対して、清湯系はどちらかといえば、全体の中の引き算の世界。シンプルにして作りたいたいですね。いかに“素材ひとつひとつがもつ旨さ”というものを引き出して、組み立てていくかが重要だと思っています。「これを入れると、こうなんじゃないかな」という感覚で進めています。やはりその際、素材のもつシンプルな旨みというのが追及されると思っています。

### 日本人の好きな“甘さ”を引き出した「醇米本みりん」

日本人って甘みが好きだと思うんです。特にお米とか、もち米由来の甘みが。お米って美味しいものと甘みがふんわりとしますよね。あの甘さです。お米は毎日食べても飽きないですよ。その甘さを活かしているのがこの「醇米本みりん」だと思うんです。ですので、毎日食べても飽きない“米”を由来とした「醇米本みりん」だと、毎日食べても飽きないラーメンが出来るとは思いませんでした。ちなみにこの「醇米本みりん」は、そのまま飲んでも大変美味しい

ですよ。アルコール度数が13.5%以上ありますが、下手な日本酒よりも美味しい。(編集部注 ※江戸時代から一部の人は、「本みりん」に焼酎を入れて飲んでる人もいた)



### ラーメンの価格を変えずに味の向上出来るのは嬉しい

キッコーマンの担当さんから価格を聞いたら、思ったより安いんです。ですので、ラーメンの価格を変えずに、味の向上が出来そうなので、コストパフォーマンスが非常に良いと思います。やはりラーメン店って「いかにコストを抑えつつ美味しいものをお客様にご提供出来るか」を考えなきゃいけないので、これは嬉しいです。僕のラーメンもまだまだ未完成だと思っているので、少しでも良い食材に巡り合って、「自分の味」を完成させられるのが今後の課題です。これからも食材の追求、味の追求をしていきます。

### 最後に

「今回ご紹介した「醇米本みりん」を当フリーペーパー読者限定でプレゼント! お申し込みは直接電話か同封の「資料請求シートをご利用下さい」



万定



## 本物の上質な仕上がり

「醇米本みりん」は、掛け米に良質のもち米だけを使用し、じっくり熟成させた高品質の本みりんです。

もち米由来の上品な甘み、深みのあるコクと自然で芳醇な香りが料理をさらにおいしく仕上げます。本格的な味はもちろん、さまざまな調理効果にも優れた逸品です。つけ麺のたれやラーメンスープに使えば、コクとスッキリとした甘みのあるたれ、スープに仕上がります。



kikkoman

おいしい記憶をつくりたい。

【お問い合わせ】キッコーマン食品株式会社 業務用営業本部 TEL.03-5521-5259 【キッコーマン業務用商品サイト】<http://www.kikkoman.co.jp/foodservice/>

資料請求番号:1210-13

今年はさらに面白い!

# このエリアに注目!!



## 「オタクの街『秋葉原』がビジネスの発信基地にも」



「超ごっつり超ごっつ」のしょう油ラーメン

東京の東側でサラリーマンの街といえば、神田や新橋であり、神田の隣の秋葉原と言えば、どちらかといえば若者の街、もしくはオタクの街ということで認識されてきた。しかし、ここ最近急速に変革を見せている。ラーメンで言えば、ここ3ヶ月でもラーメン店が、なんと9店舗もオープンしている。(秋葉原駅を基点として半径500メートルで計測 ※ラーメンバンク調べ)秋葉原に進出する理由は一体何だろうか?

ひとつは「街全体の営業時間の延長」だ。昔は19時くらいに閉めていた電気街の店も、駅前の大型家電量販店「ヨドバシカメラ」の台頭(22時まで営業)や、つくばエクスプレスなどの乗換え駅となったことで、人々が遅くまで街に滞留し、遅くまで営業をする店が増えてきた。ラーメン店も例外ではなく、たとえば7月14日にオープンした「油そば総本店 秋葉原店」は平日であれば深夜3時30分まで営業。7月30日にオー

プンした「超ごっつり超ごっつ 秋葉原店」は深夜4時までやっている。

また、もうひとつの理由が「ビジネス街化」だ。秋葉原は東京都が推進してきた駅前の再開発プロジェクトにより、駅を挟む形で超高層ビルが軒並み建設された。特に2005年に誕生した「秋葉原クロスフィールズ」(秋葉原UDX、秋葉原ダイビルなどの超高層ビルに住居用高層マンションの東京タイムズタワーなどを含む)により、一気に街の人口が増え、訪れる年齢層も様々になった。

実際に秋葉原進出の理由を先ほどの「超ごっつり超ごっつ 秋葉原店」の加藤店主に聞いてみた。

「やはり、なかなか景気が回復しない日本の中で、『秋葉原』は今もとても元気がある街です。新しいビルもどんどん建っていますし、街の人々も個性的に濃い方ばかり。当店は本店が亀戸にあり、まだまだ小さな個人店ですので、駅から遠い場所にしか出店が出来ませんでした。それでも秋葉原エリアのサラリーマンの方やOLの方、若い方々がわざわざ食へに来ていただいています。当店のしょう油ラーメンは650円で、この価格設定は正直ギリギリですが、秋葉原からしてみれば比較的安く、お客様にも好評を頂いていますので、秋

葉原に出店して良かったと思います。休日はサラリーマンの方がいらっしゃるから、これからは秋葉原に来られる海外からの観光客の方にも来て欲しいと思っています」

しかし、秋葉原も急激に開発されたわけではなく、都の再開発プロジェクト自体は2000年頃に構想され、秋葉原も10年以上をかけて開発されているので、1年、3年、5年、10年と先を見据えた店舗展開も重要となってくる。ラーメンバンクも「次の狙い目のエリア」に注目し、どんどん店主に情報を発信していきたいと思う。



昭和通り沿いでひととき目を休ませる

<参考>上記以外の秋葉原の3ヶ月以内の新店はこちら

- [6月25日オープン] 中華料理 神田須田町 大勝軒
- [7月21日オープン] つけ麺ダッシュ トリンビッグ
- [8月11日オープン] 野郎ラーメン 秋葉原店
- [8月22日オープン] 麵屋頂 秋葉原店
- [8月25日オープン] 豚骨醤油ラーメン 太善
- [8月27日オープン] 俺のつけ麺
- [9月21日オープン] 博多風龍 秋葉原2号店

# ラーメンバンクが 9月20日 リニューアルオープン!

### お店の方も自由に無料で自身のお店の宣伝が出来ます!

PCからもスマートフォンからも見れるサイト!ご利用はユーザーも店主様も無料!(要会員登録)

## ラーメンバンクWEB特徴

### 1 ラーメン店の検索と情報強化

地域の絞込み、駅検索などを搭載、お好みの味など、チェックボックスにチェックするだけで、手軽に今、食べたいラーメン店を検索することが可能です。全国2万7000件ものラーメン店の情報を網羅し、これまで携帯版「ラーメンバンク」で蓄積してきた、膨大なラーメンの写真・口コミ・情報などをPC・スマートフォンからも閲覧できるようになりました。

### 2 スマートフォンにも対応

iPhoneやAndroid端末などスマートフォンにも表示最適化。例えばPCでブックマークしていたお店をスマートフォンで見ると、一つのIDでログインすれば家でも外出先でも便利にご利用いただけます。

### 3 ユーザーがより楽しめるポイント制度

ポイント制・階級制を導入。口コミやお店の情報を投稿することでポイント付与され、ポイントに応じて階級が上がります。毎月のプレゼントも実施予定です。

### 4 求人コーナーも充実

他の求人サイトと違い、「ラーメン」の写真がメインの求人コーナー。正社員募集や経験者募集に強いために、「どんなラーメンが作りたいか」をもとに募集をかけるコーナーです。こちらの掲載は有料となります。

### 5 店主様用の無料メニューも充実

来店クーポンの掲載、限定メニュー情報の投稿、自身のお店の臨時休業の告知、営業時間、店舗情報の変更、イベントの告知などなど。詳細ご希望の店舗様は「ten@ramendatabank.co.jp」に上記項目と店名・担当者名・連絡先を明記の上ご連絡の程、よろしくお願致します。

## 集客に繋がる!ラーメン食事券~第2弾~大募集中!

ラーメンバンクをご利用いただくユーザー様の会員登録促進キャンペーンとして、登録されたユーザー様に対してプレゼントを実施しております。そこで、ユーザー様のプレゼントとして、ラーメンのお食事券を10杯ほどご提供いただけませんか? (食事券の発行・発送は当社で責任を持って行います)

第1弾が現在実施中で、募集は来年分の第2弾となります。上記のようなラーメンの食事券を、新規登録ユーザー様に抽選でプレゼントをし、当選されたユーザー様は店舗に行って「ラーメンバンクで当選した」という旨とともに食事券を差し出すとラーメンが1杯食べられるという仕組みです。(なお、発行する10枚にはナンバリングを記し、不正複製の防止を致します。)もちろん、ご協力いただいた店舗様には、ささやかではございます

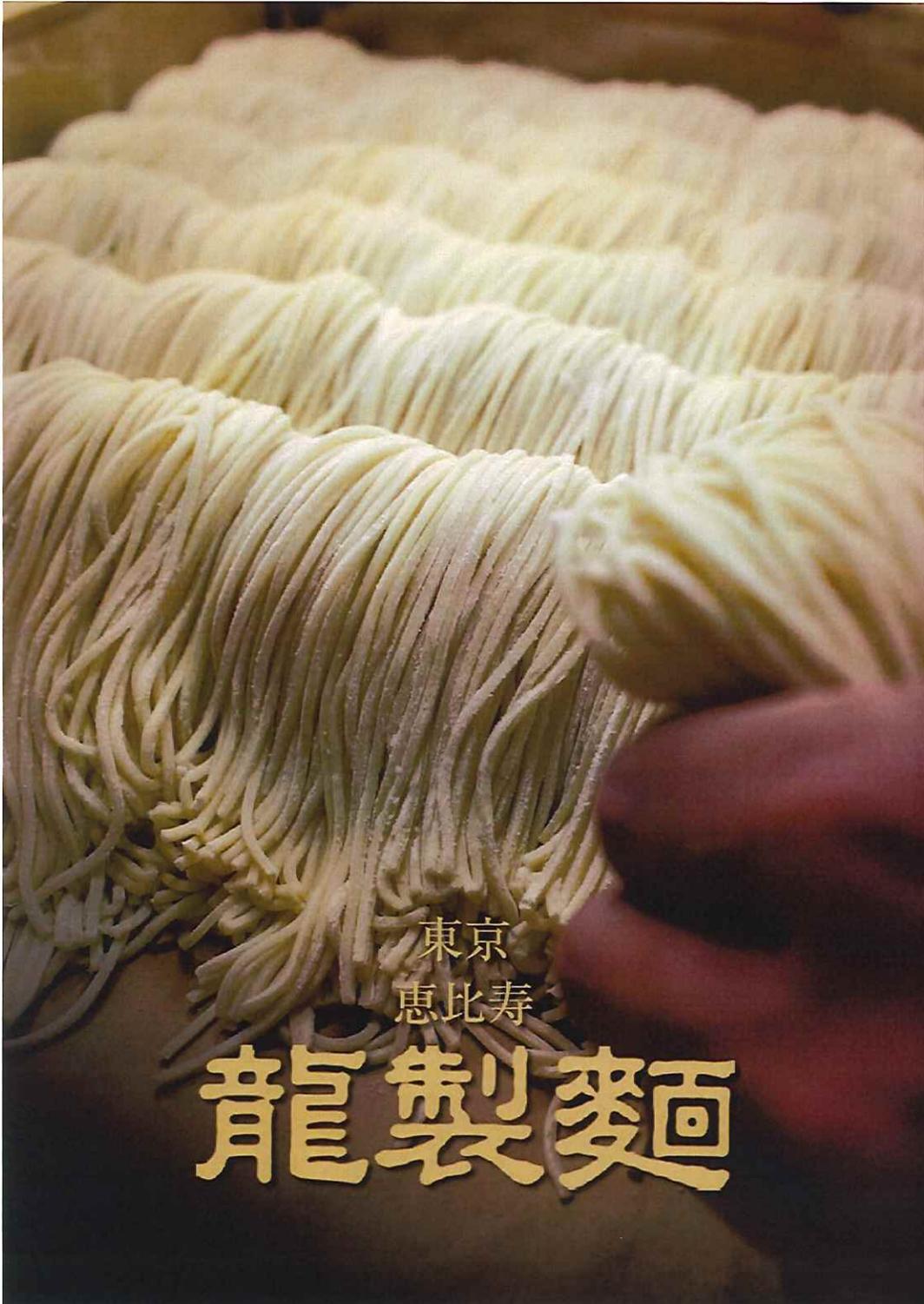
が、新サイトにてお店の宣伝させていただきます。(プレゼントキャンペーンページと検索結果ページのPR枠(通常有料)などに無料掲載致します) 皆様、どうかご協力のほど、よろしくお願致します。

- 食事券プレゼント発送……2013年1月上旬
- お店の宣伝期間……1月~約3ヶ月間程度
- 食事券の有効期間……2013年1月上旬~2013年3月31日まで有効

記載事項 店名・担当者名・提供メニュー・価格・連絡先を明記

ご提供いただける店舗様は「ten@ramendatabank.co.jp」に上記内容をご返信の程、よろしくお願致します。ご提供いただける場合は念のため、当社より折り返しご連絡を差し上げます





東京  
恵比寿

# 龍製麺

拝啓 貴店ますますご隆盛の趣、慶賀にたえません。

弊社は中華麺・ワンタン皮・餃子皮などの製麺業、ならびに米穀・小麦粉・鶏卵・精肉卸売業を営んでおります。製粉会社、生産者、ならびに輸入業者との緊密な連携のもと「よい商品をどこよりも安く」を経営方針としております。現在外食産業を取り巻く環境は国内外の世界情勢による更なる景気の悪化により、一層厳しくなっております。つきましては、価格表をご覧ください十分ご検討の上、ご高賜りますようお願い申し上げます。

敬具 龍製麺

## 龍製麺の特徴

大手製粉会社様の協力のもと「よりよい麺をどこよりも安く」をモットーに小麦本来の質感、味わいのわかる、手作りのモチモチした麺をはじめ各種さまざまなタイプの麺を提供させていただきます。

よりよい麺をさがしている

### 品質重視

最高級粉である特等粉や1等粉を使用した繊細で優しい味わいの最上級麺、同級高級粉を使用した小麦粉本来の味わいが判る麺が欲しい経営者様に

コストダウンを考えている

### 価格重視

従来の物と同等、更に美味しい麺へと変更、徹底的にコストダウンを図り、チェーン展開や店舗展開を視野に入れている経営者様に

差別化を考えている

### 差別化重視

新しい商品や限定メニューに合わせた麺、また新規店舗展開のメニュー構成や立地探しに至るまで店舗経営の一からの差別化を図り、メディア戦略を含めた展開を模索したい経営者様に

## 1玉 40円からご用意いたします

### ラーメン用スープ、チャーシュー素材も合わせてご用意いたします

現在の仕入れ価格を下回るようお見積りさせていただきます！魚介素材も取り揃えております

**特価** 豚バラ肉590円/Kg 豚げんこつ105円/kg  
豚肩ロース肉590円/Kg 豚うで肉 480円/Kg

価格はケース特価となります デンマーク・カナダ・ブラジル・ハンガリーなど各種あります

スープ用原料	特価	チャーシュー用原料	特価	チャーシュー用巻肉	特価
げんこつ(輸入)	105円	豚バラ肉	590円	豚バラ	650円
げんこつ(国産)	130円	豚肩ロース	590円	豚肩ロース	650円
鶏がら	130円	豚カラー	560円	豚カラー	650円
もみじ	130円	豚ロース	590円	豚うで	595円
背脂	130円	豚もも	520円	豚もも	595円
鶏脂	130円	豚うで	480円	豚ロース	680円
背骨	130円	チルド豚バラ肉	750円	↑分割方法ご指定できます↑	
豚足	170円	チルド豚肩ロース肉	750円	豚小間肉	650円
豚頭骨	95円/個	チルド豚もも肉	750円	豚バラスライス	750円
牛骨	150円	チルド豚うで肉	750円	豚挽肉	550円

HPからもお問い合わせ  
受け付けております

<http://ryuseimen.com>

高級中華麺工房 **龍製麺**

〒150-0011 東京都渋谷区東2-17-11  
TEL/FAX 03-3498-0957



# ラーメンバンク 店主部 って?



**作**り手さんであるラーメン店主様と食べ手であるお客様、そしてラーメン店主様を支える産業界の方や企業様をつなげるのが「ラーメンバンク店主部」。特に店主様からお店の限定麺や新メニューなどの情報をいただき、それをWEBサイト、携帯サイトや携帯アプリの「ラーメンバンク」を通じて、食べ手の方々様に告知をしていくのが「ラーメンバンク」の責務。「より美味しいラーメンを求めている人々に、美味しいラーメンの情報を」をモットーにデータベースを毎日増強しております。

また、集客UPだけではなくお店の味の向上、コストダウンにも「ラーメンバンク店主部」ではサポート。明日に役立つ最新の産業界の情報をラーメン店主様に、この情報誌と毎週金曜日のメルマガでお流しして行きます。今後は勉強会や交流会などを開催し、もっと多くの店主様の役に立てるように発足したのがこの「ラーメンバンク店主部」です。まだ登録されていない方は登録は無料ですので、是非ともご活用下さい。

## 店主部編

注目店の店主に聞く!

# 店主インタビュー

今回の店主 「中華そば みのや」 店主 小美濃 正

中華そば みのや

- 東京都調布市菊野台1-20-37
- 070-6653-1276
- 営業時間  
11:30-14:00、18:00-23:00、  
日祝11:30-15:00  
(材料切れ次第終了)
- 無休



## 「“店主部”がきっかけで準優勝が出来ました」

サラリーマンの街、新橋で9年。その前に国分寺で4年。そして、昨年調布市に移転してきて約1年。かれこれ14年のキャリアを積んでいる「中華そば みのや」夫婦で営むこの店が「ラーメンバンク店主部」をうまく活用して、今勢いを見せている。店主である小美濃氏にインタビューしてきた。

### リサーチなしの移転で最初は挫折

長年営業してきた新橋から移転してきて、約半年。集客が思うようにいかず、凹んでいました。特にリサーチ不足で、たとえば調布市だから学生がいるかなと思って、ガッツリメニューを作っても、学生がいなかったり。どいう年齢層がいるか、どいう味がどいう層に受けるか深くチェックしないで来てしまったのがそもそものミスでした。新橋に戻りたいな、と一瞬思いもしました。その時、たまたま店主部の情報誌(7月号)で東洋水産さんやYahoo!さんなどの共同企画「第4回 最強の次世代ラーメン決定戦」が開催されるのを知って、「このままじゃいけない!出てみよう!」って応募をしたのがきっかけです。僕自身はインターネットも使えないし、携帯もメールを打つとかしか出来ないから、こういう業界誌でしか情報が手に入らないので、大変ありがたかったです。

### 家族・地域の応援があった

そもそも、インターネットの応募は中学生の子供にしてもらいました。うちは子供に支えられている店で、外の看板も上の子供と下の子供が書いた文字をベースにそれぞれ作りしました。また、この大会への応募後から、妻が来てくれるお客さんに投票を募った



息の合った夫婦で営む「中華そば みのや」

子供たちが書いた文字が看板に

り、親族や友人にも1枚1枚手紙で宣伝してくれたり、と一所懸命やってくれました。お店の中にもポップを貼ったりと、もうお店はお祭り気分。だから、食べに来てくれた方が「頑張ってるね」と応援してくれたり、「友達にも薦めておくれから」といってくれたり、「ハガキをもらって「私も頑張ろう」と思って食べにきました」という方もいたり、大変嬉しかったです。地元の方・地域の方にこんなに支えられているんだ、この場所に移転してきて良かった、と実感も出来ました。

### 常に気を抜かず美味しいラーメンを

僕が長年作ってきたラーメンは魚介ベースで、それを基に「次世代だけど、奇をてらわず、ちゃんとずっと責任をもってお店で提供し続ける事」も考慮して、誰でも美味しく食べられるラーメンを目指しました。それで出来上がったのが「濃厚煮干しラーメン(塩)」(650円)でした。書類選考後の覆面審査に関しては、本当に来店する誰が審査員の方かわからないので、余計に気は抜けないんですが、僕はただ美味しいラーメンを作ると言う事に注力しました。

### ラーメン店で働いて14年間 初出場でもまさかの準優勝

本当に、「まさか」と思いました。はじめ、書類選考が通っただけでも夫婦で良かったね!って喜んだのに、みなさんに支えてもらって準優勝を頂くことが出来ました。子供には「浮かれるなよ」と逆にたしなめられましたが(笑)でも、本当に新橋から移転してきて思うようにいかず、モチベーションが下がっていた時に、ラーメンバンクさんが教えてくれた情報のおかげで、私はもちろん、家族も地域の方もこの大会を楽しめたと思っています。また、大会開催時期が8月ということもあったので、丁度夏の猛暑でラーメン店には厳しい時期だったのですが、おかげでお客さ



準優勝した次世代ラーメン(塩)

んに来てもらう事が出来て、これもありがたかったです。

### 店主部とは?

夫婦2人で営業していて、僕は昼も夜も入っているから1日約15時間で休みなし。厨房に入りっぱなしなんです。だから、産業展などの展示会に行く暇もないし、他の話題店にリサーチしに行く暇もあまり取れないんです。でも、ラーメンバンクさんの定期的なメルマガや情報誌が届く事で、今の流行のラーメンとか時代に沿った情報、他の店の使っている材料の情報とかが知ることが出来るのは本当にありがたいです。お客さんが欲しているものや話題のエリアは常に気になります。ほんの些細なアイデアでも情報でも、明日の営業に少しでも役に立つのなら取り入れていきたいと思えますし、自分のモチベーションアップにもつながります。また、こちらからラーメンバンクさんに、お店の限定情報や臨時休業情報もメールで連絡すれば、随時ラーメン検索情報サイト「ラーメンバンク」にアップしてくれるので、来店してくれるお客様にも迷惑をかけず最新情報を伝えられるのがありがたいです。今回はおかげさまで準優勝をいただきましたが、頑張ってるステップアップをはかるために、今後も色々な情報を「店主部」を活用しながら取り入れていきたいと思っています。



“ラーメン好きOL”カドニシの「麺喰い女子部」  
～最近のOL女子が気になるラーメン店のポイント～

PROFILE カドニシ

うどん文化の関西出身でありながら、必ず週1食はラーメンという都内に勤める新人OL。スレンダーな身体ながら、好きなラーメンはボリュームがある“こってり系”



①レディースセットがある

色々食べたいけど、2品頼むと食べきれないし…という女性が多いので、半ラーメン+半チャーハンなどのセットがあると女性は嬉しいですね。女性限定で美味しいデザートが付いていたりすると尚、嬉しいです。女性は欲張りなんです。

②女性客が手前に座っていると安心する

店舗の外から中を見た時に男性サラリーマンのお客さんばかり座っているのを見ると、なかなか入りづらいなという気持ちになります。でも外から見て女性が座っているのが見えると入りやすいなと思います。座らせる時の配置なども気を使っていたらと嬉しいですね。

③紙エプロンは必須

洋服やスーツにスープが付いたら、クリーニングに出してもなかなか取れないシミになってしまうので、紙エプロンがあると「女性に気を使っているな」と思ってもらいたくありません。髪留めも必須ですね。

④食後のガムやアメのサービス

お店の方からお口直しのガムやアメのサービスをしていると女性には嬉しいですね。やっぱり食後は少し匂いが気になるので、そういう小さな心配りが凄く嬉しかったりします。

⑤カフェ使いも出来る空間

ラーメン店にカフェメニュー（紅茶や珈琲、ケーキやアイ

スなど）がメニューにあると良いと思います。女性はお店でガールズトークやゆったり読書とかしたいので、もしお店の内装やBGMなどの雰囲気がかフェっぽいならいいですね。普段使いもできるし、女友達を連れて行きたくりますね。もちろん、ランチタイムに長居するのは難しいと思いますし、カウンターのみガッツリとしたラーメン屋さんだと、ちょっと入りにくいですけど…でもカフェメニューなどが置いてあるお店だと友達を誘いやすかったり、気に入ってくれたりするので、そういうお店を見つけると重宝します。アイドルタイムやアフタヌーンなどで、雰囲気が変わると良いと思います。

ラーメンバンク

店主部会員募集中!

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。登録はお手持ちの携帯電話から簡単に行えます!



登録方法



お手持ちの携帯電話から右の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](mailto: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。  
※iPhone、アンドロイド携帯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事全てご相談に応じます。

来客数UP!

登録するだけで無料で買店の宣伝をラーメンバンク上で行います!

コストダウン

食材共同購入を企画中! ゴミ処理費を1/2にカット等、経営にお得な情報を共有!

情報提供

今のラーメンの流行から現在のラーメン界の情報などお得な情報をご提供致します。

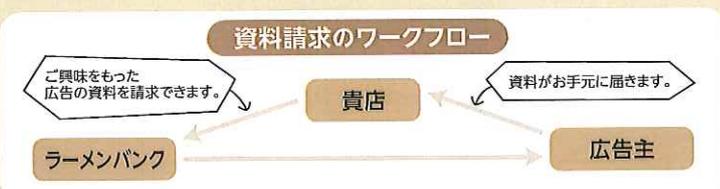
店主交流

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、メルマガは毎週金曜日に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。

「このフリーペーパーに掲載されている企業の詳しい資料やサンプルが欲しい!」というものがありましたら、同封の「サンプル・資料希望シート」にチェックのうえ、ラーメンバンクまでFAXをお送り下さい。後日、貴店に郵送で送らせていただきます。



▶ FAX番号

**03-3779-5811**

ラーメンデータバンク資料請求係

発行元/ 株式会社ラーメンデータバンク