

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.06

2013.7 年4回発行

FREE +

優勝賞金 **100万円!!!**

次世代ラーメンの
挑戦者求む！

注目店の店主に聞く「わいす」渡辺 泰隆／「中華そば彩」爲永 稔

ラーメン産業界おすすめアイテム

今月のラーメンニュース

店主部会議室「これ、売ります」

あの町田の注目店が赤坂に移転！

注目のエリア「大塚」レトロと近代化の混在する街

大崎裕史コラム

生麺ではなく「乾麺」の時代が来る？

「350年の歴史を
受け継ぐ乾麺」



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/>



第5回 最強の次世代ラーメン決定戦!

次世代ラーメンの挑戦者求む!!

優勝賞金
100
万円

優勝・準優勝は
カップめん化!
準優勝は50万円
3位10万円
審査員特別賞30万円の賞金も!

ユーザーの
投票で決まる
唯一無二の決定戦!!



二代目店主
長谷川 俊貴さん

参加店舗大募集!!

締切:2013年7月15日(月)まで

第5回
最強の次世代ラーメン決定戦!
スケジュール

ステップ1
参加店舗募集
7/15締切
応募店舗から審査会まで16店舗を提出

ステップ4
結果発表(9月中旬予定)
優勝・準優勝・3位・審査員特別賞の決定!

ステップ2
一次投票(各店で次世代ラーメンの発売開始)
7/29~8/11
ユーザー投票での店舗を提出

ステップ5
東洋水産から優勝・準優勝の
カップ麺の発売開始!
2014年1月下旬予定

ステップ3
二次投票
(一次投票で選ばれた店舗、
投票権が2つ)
8/26~9/8
自分の店舗の中から投票!

当該企画は、ラーメンの人気コンテストやラーメンの投票などではあります。あくまでも次
の投票としての参考となるため、投票権が2つある場合は、2つ投票していただけます。また投票をす
る企画です。あらかじめご注意ください。

第4回 優勝

麺処まるは健松丸

マルちゃん
本気盛
和風鶏塩麺

カップめん化!!

前回の優勝者である北海道の
「麺処まるは健松丸」さんにお話を聞いてみると

「初参加ではありましたが、従業員一人、一丸となって味作りに励みました。常連のお客様をはじめ、皆様から熱いご支援をいただき、昨年度、優勝を飾ることができました。参加をきっかけに、ラーメンへの探究心、人との繋がりの大切さなど、様々な事を再確認する事ができました。そしてなにより、素晴らしい思い出を作れたことに感謝の気持ちでいっぱいです。

全国へ挑戦することは、決して容易なことではありませんが、それだけに達成感は半端なものではありません!是非、優勝を目指して頑張ってください!」とのことです。

新しいラーメンは あなたが創りだす!!

応募について

- 国内で運営している店舗に限ります。
- 1店舗につき2メニューまで応募できます。メニューでの応募でも問題ありません。
- お店で外食していない、新規開拓した店舗での応募でも問題ありません。
- 店舗名を明記して応募する場合は、必ず店舗名を明記して下さい。
- 最終投票にカップ麺での投票の場合は、つけ麺、汁なし等の投票外選択肢をさせていただきます。また販売などの都合上、牛骨・牛エキス・シシミ・はさみ・針魚などを用いた二つ目の投票肢には投票できません。
- 本企画への参加は東洋水産株式会社以外のメーカーとの契約がない場合に限ります。東洋水産株式会社以外のメーカーとの契約がすでにあります、本企画への参加契約の変更や撤退する場合はご遠慮ください。一方で、訴訟などが起きた場合、東洋水産株式会社、ヤフー株式会社および株式会社提携社は一切の責任を負いません。
- 優勝、準優勝、3位、審査員特別賞を受賞したお店におかれましては、受賞した次世代ラーメンを店舗でメニューとして提供する以外、商品化・販売する行為は差し控えてください。
- 次世代ラーメン決定戦実行委員会の判断に従事しないと判断した場合は、審査員は直ちに選出された投票結果を無効にさせていただきます。
- 過去に受勝した店舗は、開店入店となるため、ご応募いただけません(過去に準優勝以下の店舗はご応募いただけます)。
- 応募料金を支払う場合、必ず「edi_entry@yahoo.co.jp」からのメールで応募できるよう設定をお願いします。

※その他の募集要項を必ずご確認下さい!!

<http://ramen.yahoo.co.jp/zisedai/detail.html>

[参加申込み]

<https://eq.kds.jp/1week/3259/>



ラーメンニュース 2013



▶新横浜ラーメン博物館に「IKEMEN HOLLYWOOD」がオープン…現地アメリカのハリウッドにある店舗はお客さんの98%が地元アメリカ人という。そんなお店が新横浜ラーメン博物館に登場。つけ麺・ディップスヌードルという現地の呼び名にちなんだ「ジョニーディップス」や、提供の直前にパスターでマスクマスクをする「バフォーマンス」が人気の「ゴーストバスター・ディップス」など、メニューも一風変わっている。こちらのお店がメディアに登場する際は外国における日本ラーメンブームの話題や外国人のラーメンフリークが取り上げられる機会が多く、お茶の間に、海外で日本のラーメンが流行っているということを知らう良いきっかけになったのではないかと思う。

▶ラーメンイベント続々開催!…これから秋冬に向か、今年も全国各地でラーメンイベントの開催告知が見受けられる。「大つけ超博2013」は昨年の浜松町から新宿歌舞伎町の大久保公園に舞台を移し10/10(木)~11/6(水)で4週間で渡り開催。昨年同様、決戦方式でWEB投票などを経て実際の出店店舗が決定!会場でのおさんによる投票で優勝店が決まる。7/5まで参加店舗を募っているので、興味のある方は公式ホームページにアクセスを。また「東京ラーメンショー2013」は今年も駒沢オリンピック公園で開催。期間は11/15(金)~11/24(日)の10日間を予定している。



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★



生麺主流のラーメン業界に一石を投じるか?
350年の歴史を受け継ぐ乾麺!

麺

には「生麺」と「乾麺」がある。ラーメンよりも歴史が長いパスタにおいては乾麺と生麺が共存している。しかし、ラーメンはもちろん、蕎麦やうどんも店で出しているのは圧倒的に生麺が多い。というよりもほとんどが生麺だ。竹岡式ラーメンの一部で乾麺が使われているのが珍しい事例と言える。一方、インスタントラーメン分野では今度は逆に乾麺が主流になる。

そんなラーメン業界に一石が投じられた。乾麺を基本メニューに取り入れた店が登場し始めたのである。その乾麺を作ったのは秋田県湯沢にある有限会社佐藤義悦本舗。350年近くの歴史がある福庭うどんの伝統的な製法を継承している会社である。これまでうどん中心の会社であったが、中華麺を販売し始めたのである。生麺と乾麺の両方を作り出し、生麺使用の場合は「福庭ラーメン」、乾麺使用の場合は「福庭中華そば」と呼ぶようだ。佐藤義悦本舗のホームページを見るとその自信が



「七彩」で提供している乾麺を使用した「福庭中華そば」

商品の普及活動でラーメンイベントに出店して広めようとしている。中華麺の乾麺というとどうしてもインスタントラーメンのイメージがあるが、この乾麺は実はなめらかで質感が良く、歯切れの良さやスープとの絡み(吸い込み)も良い。なんせ、食材のこだわり満載でも有名な「七彩」が使っていることから考えてもその商品力がうかがえる。

乾麺の特徴は保存期間の長さ。生麺が数日~長くても1ヶ月程度なので対し、乾麺は長いものだと1年くらい持つものもある。それと茹で湯が済らない。その反面、佐藤義悦本舗で作られた乾麺は製造量の問題もあり、まだ単価が高い。それと流通量が少ない。小麦粉や肉、野菜の高値などでラーメンの単価を上げるかどうか悩ましい選択を迫られているラーメン店が、生麺に変えて単価の高い乾麺に簡単に移行できるはずもなく、没収するには時間がかかると思われる。しかし、パスタと同様、注文時に生麺メニューか乾麺メニューかという選択ができる時代

が来たら、それは面白い。ラーメンの幅も広がりそうだ。特に冷やしに使ったときにその個性を發揮しやすい感じもあり、この夏に冷やしメニュー限定でこの麺を使用するところも増えてくるのではないかと思われる。果たしてこの乾麺、どこまで広がっていくか?どんなお店が使い始めるのか?とても楽しみである。

調味料編

注目店の店主に聞く!
店主インタビュー

今回の店主「中華そば彩」店主 爲永 稔



平成元年に司法書士の資格を取り、その後バブルがはじけたのを机に司法書士の道をやめ、世界中を旅しながら様々な国の文化や食に触れ、下落合駅前にラーメン店「中華そば彩」をオープンさせた店主。地元でも人気のラーメン店へなって早11年。既成概念にとらわれず、常に新しいものに目を向ける爲永にとって「ラーメンを作る」とは?

全くの畠違いからラーメンの世界へ

僕は早く親を亡くして、最初洋食の世界に入つたんですね。元々料理をするのが好きで、味の研究のためにも兼ねて海外に行きました。今まで行った国のは38ヵ国。途中、食の世界を離れて司法書士以外や宅建の資格も取得したり色々な仕事をしていましたが、やっぱり自分で研究したものを食べてもうらのが好きだったので食の世界に戻って来ました。ちなみにラーメン店での修行は殆どなくて、某有名チェーン店に入ったけれど、そこはもうパズルを組み立てるようなもので…。ならば、自分で昔ながらの「中華そば」の店を出したのがそもそもの始まりなんです。

自分の求める味と「自家製」

最初は中華そば1本で始めたんですが、オープンして畠くは100人も来なかつたですね。でも、お客様のアドバイスとかリクエストとか色々聞いたり、過去の旅した田舎で食べたいた味やレシピを取り入れたりしているうちに、人気の出る商品になつて…。あと、基本的に「自家製」にこだわっていて、オープン当初買っていた「麺」も、製麺機を購入して「自家製麺」に変えて毎日打ちています。情報は本やインターネットで自分で調べて、自分の求める味を追求します。何もないところから「まずやってみる」と

オーダーメイドしませんか? お客様のこだわりのスープ・たれを再現します。

こだわりのがらスープ

背脂配合タイプ、魚介と豚肉のWスープ、寸胴炊き出し風豚骨スープなどお客様のご要望により、多彩な食材を使用したガラスープの生産が可能です。

味の統一化

衛生管理の行き届いた工場で一貫生産する事により、商品の品質安定化を図れます。

手間の軽減

商品をお湯で希釈するだけで、簡単にご希望のスープが完成しますので、お客様の「スープ・たれ」作りの労力を大幅に軽減することが出来ます。

お問い合わせ: 富士食品工業株式会社 外食部 西川 TEL.045-545-2584

話題のお店紹介

新店情報!!!

今月の新店 らあめん家 69'N'ROLL ONE
赤坂本店

町田を代表するお店のひとつ「69'N'ROLL ONE」が赤坂にオープン! しかも、支店の出店ではなく移転とのことで驚いた。

2

新

2005年12月に町田にオープン。その後2011年2月に同じく町田の駅近くに移転。町田駅近くでは店主の嶋崎氏の他に2名のアシスタントが付き、昼のみのほか昼夜営業になり、イベントにも出店。今にして思えば、着々と都心への移転の準備をすすめていたのかもしれない。

オーナーは、店名にひっかけて6月9日、ロックの日。席数は12席から一気に拡大し、約40席! オープンしばらくは30席で営業)の都心では新しい大箱店舗。営業時間は11時から23時までの通り営業となっている。

町田店では、カウンターのみだったため、ホールスタッフはいなかったが今回はテーブル席もあり、ホールスタッフが奮闘している。なんでも、接客の良さで知られる町田の「胡心房」の女性店主・野津氏が正式にスタッフ指導にあたっているのだと。

また、町田の店舗では「店内禁煙」・「食事中お静かに」・「小学生以下の子供はご遠慮ください」など注意事項があつたが今回の店舗では、そうした掲示はなくなっている。

町田の店舗ではオープンキッチンで嶋崎氏のアグレッシブな湯切りを見ることができたが、今回の店舗の調理場は仕切られていで残念ながら見ることはできない。

ラーメンの方は基本的にこれまでのものを踏襲しており、オープニング当初は「2号らあめん」(醤油)のみの提供。今後、塩、つけ麺と順次増えていくようだ。

食事、水、調理などに最大級のこだわりを見せていた「69'N'ROLL ONE」。自身が影響を与えた店舗も多い都心で、キャラも含めて、これまでのオリジナリティをはたして維持し、激しい競争を生き残していくことができるか、お客様を満足させることができるのか、期待と少々の不安が入り混じるが見守りていきたい。

東京メトロ「赤坂」



住所 東京都港区赤坂5-7-11
電話 03-5530-2300 (スープ切れ次第終了)
休日 年中無休

今年はさらに面白い! このエリアに注目!!

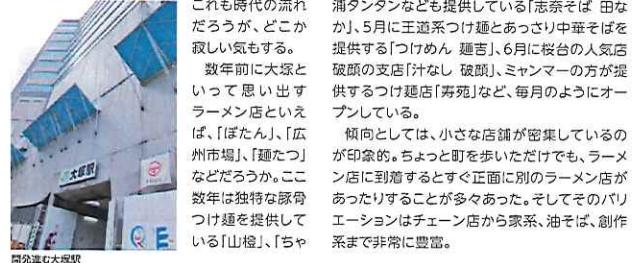


そして、もう一つの傾向として外国人、特にアジア系の店主さんが多い。ラーメン店には今も昔も、多くの外国人の方が働いているが、そうした方たちがちょうど独立の時期を迎えているのかもしれない。そう考えると今後ますます、外国人店主のお店が増えしていくと考えられる。

駅前の複合ビルが開業すると人の往来が増え、より競争が激化するのが予想される。今後、どのように街が変化するかわからないが、都電が走り、小さな個人店舗が賑わう、どこかのんびりした雰囲気は保つていてもらいたいものだ。



◆「山椒」のつけ麺
◆「北大塚ラーメン」のチャーシューメン



池袋のとなり駅、山手線の駅の中では、どちらかというと地味なイメージのある「大塚」。その大塚駅周辺のラーメン事情が趣やかだ。

まず、大塚駅を降りると以前と風景が異なり、近代的になっていることに気付く。どうやらこの秋、JR大塚駅南口にアトレなどを含めた複合ビルが開業するようだ。ここ数年、大塚に隣らず山手線の駅の開発が進み駅ビルが増えつつある。

これも時代の流れだろうが、どこか寂しい気もする。

数年前に大塚といつて思い出すラーメン店といえば、「ばたん」、「广州市場」、「麺たつ」などだろうか。ここ数年は独特な豚骨つけ麺を提供している「つけめん 麺匠」、6月に桜台の人気店

破顔の支店「汁なし 破顔」、ミャンマーの方が提供するつけ麺店「寿庵」など、毎月のようにオープンしている。

傾向としては、小さな店舗が密集しているのが印象的。ちょっと町を歩いただけでも、ラーメン店に到着するすぐ正面に別のラーメン店があつたりすることが多々あった。そしてそのバリエーションはチェーン店から家系、油そば、創作系まで非常に豊富。



ラーメンバンク 店主部って?

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していくのが「ラーメンデータバンク」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。

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な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!

登録無料!

お手持ちの携帯電話から下の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



※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×
ラーメン店主との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
その他販促に関する事全て
ご相談に応じます。

来客数UP!

登録するだけで
無料で販店の宣伝を
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。

資料請求のワークフロー

ご興味をもった
広告の資料を請求できます。

貴店

資料がお手元に届きます。

ラーメンバンク

広告主

FAX番号

03-3779-5811

ラーメンデータバンク資料請求係