

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.07

2013.10 年4回発行

FREE

注目店の店主に聞く

「魚雷」塚田兼司「素材の味を活かす」
「百麺」宮田朋幸「アツアツスープをそのまま！」
「えん寺グループ」「もう少し早く出会っていれば！」



全国3万件以上の
ラーメン店の検索は
こちらから!!

ラーメン産業界おすすめアイテム

今月のラーメンニュース

注目のエリア「東急田園都市線」

～渋谷から二子玉川がアツい～



ラーメンバンク

検索

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



注目店の店主に聞く!

店主インタビュー

今回の店主 「魚雷」 店主 塚田兼司



魚雷

● 東京都文京区小石川1-8-6 アルシオン文京小石川102
● 03-5842-9833
● 営業時間 11:00-15:00、18:00-23:00 水曜定休

「“素材の味を活かす” それに尽きます」

長野にて生まれ、中学生時代のバイトから“ラーメン”に携わり続け28年。“魚雷”“気むずかし家”“烈士殉名”など、独創的な味創り、店舗展開をし、今や長野を代表するラーメン店主にもなった店主塚田氏。そのこだわりと展望とは?そして今回キッコーマンのイチオシ商品「米麹こだわり仕込み 本みりん」を試して頂いた。

ラーメン店主になったきっかけ

僕は早くに父を亡くしているんです。それで、家計のために中学の時に働き始めたのが長野にある「つけめん大王」(※のちの「笑楽亭」)だったんですね。店主をまるで自分の父親のように「おやじ」と呼んで色々ついて学びました。18歳で社員になり、20歳になった時に突然おやじから「独立しろ」と言われ…お店としては上向きだったのに会社ごと買い取られました。でも、僕としてはそのまま独立するのは怖かったので、おやじに許しをもらって、リュックサックひとつで全国にラーメンの食べ歩きの旅に出ることにしました。

全国のラーメンを自分の足で食べ歩いて勉強

北海道、福島、大阪、福岡…全国を巡ってはラーメンを食べて、気に入ったお店では働く代わりに味を教えてもらいました。福岡では低加水麺や白濁豚骨スープに衝撃を受け、製麺やスープも教わったり。毎日3時間しか寝ないで働いていた時もありましたが、とにかく楽しめました。そんな4か月間を経て、22歳の時に「笑楽亭」を



サイフォンで鰹節の旨味を抽出

継いだんです。ある程度軌道にのってきた時に2店舗目に居酒屋をやったんですね。すぐ飛ぶ鳥を落とす勢いで忙しくなって、「あ、商売って簡単なんだな」と思って…それで、店になくなつた途端にお客さんが来なくなりました。8年間続けたんですが、結局潰してしまった失敗。そこからですね。商売を舐めなくなつたのは。僕が店を離れてもちろん良い商品を提供し続けて、お客様に喜んでもらえるような店づくりをしていくこと。その後色々なセカンドブランドを出しましたが、潰したことは今でも一回もないです。

「魚雷」の素材の味を持ち上げてくれる「本みりん」

僕は他の店の味ってあまり知らないんです。新しい味やアイデアが思いつくのは、食材に出会った時とか映画を見ながらだと、そういう時です。たとえばここ“魚雷”的サイフォンは長野の老舗珈琲店で思いました。サイフォンはコーヒー豆の味を美味しいいただくための表現の一つだと思うですが、これを枕崎産の鰹節でやったらどうなるかって試したら、それはそれは上品なのに力強い良いスープが取れたんです。僕らが作りたいのは、こういう素材の命を活かす味なんです。その素材を丸裸にして、全部あますことなく使ってあげないと、素材が成仏をしないと思うんです。なので、今回試させていただいたこのキッコーマンさんの「米麹こだわり仕込み 本みりん」は素材全体の味を上品に持ち上げてくれるので、とても「魚雷」に最適だと思いました。

ラーメン店にとって「甘さ」というものは?

今回のみりんは、いわゆるブドウ糖系のしつこい甘さもなく、米麹本来の甘さが自然でうま味成分が高いですね。使用すると、あっさりしていてキレがあるんだけど、ふくよかな甘みが充分にスープの中に混在するので、今回のみりんは“魚雷”には最高のみりんではないかと思います。食材の命を大事にするような無化調のお店や、ウチみたいな下味や素材の味を活かしたいお店のスープには凄く最適だと思います。もちろんカエシに使ってもいいと思います。チャーシューを煮る時って醤油が沢山入っていて、炊き上げると醤油の香りがついたりするので、実は調味したお肉の加工とかには下



本格中华そば

品なみりんのほうが合いやすいんですよね。だけど今回のみりんは、たとえばメンマを煮る時とか清湯系の繊細な味の表現をしたい時の具材とか、そういう素材すべてに使え、素材感を大事にしたいラーメン屋さんがトータルに使えることがとてもありがたいですね。

信州のラーメンは全国1位を目指します

僕のラーメン店としての最初の使命は、まずは信州の閉鎖的な食文化を変えていくことでした。全國にないものを作ったり、スープと麺の融合の可能性とかを真面目に突き詰めていくと最初はバッシングされる。けど、自分が感動したものがいつかは認知されると信じて、お客様に嘘のない商品創りと味創りを続けていったことで、最終的には支持されるようになりました。なので次は信州のラーメンが地域に根付いたアイテム、地域の人のための味創りをし、東京のラーメン店さんが怖いと思うくらいに勢いにのって、信州のラーメンが全国1位になること!そういう使命をもって今後も頑張っていきたいと思います。

「今回ご紹介した「米麹こだわり仕込み 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



200年以上続く^{※1}「マンジョウ」のおいしさ提案

「米麹こだわり仕込み本みりん」は、米麹用のお米を2倍^{※2}にした、うまいがたっぷりの本みりんです。

やわらかな甘みのオリゴ糖が主体なので、甘みがすっきり上品で素材やだしを引き立てる効果に優れています。また、エキス分が高いので豊かなコクで料理を仕上げます。
ラーメンスープやつけ麺のたれに使えば、だしや素材が引き立ち、コクのあるたれ、スープに仕上がります。



【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/

kikkoman
おいしい記憶をつくりたい。

プロが
認める
材料

業務応援宣言



勝てる餃子の皮

大きさと厚みが選べるプロ仕様の生餃子の皮あります。

勝てるメンマ

タケノコの産地、中華人民共和国 浙江省 寧波市で日本人の指導の下でオリジナルメンマを製造・直輸入しております。



勝てるタレ

尾道ラーメン
広島つけ麺の
タレ揃ってます。

広島の業者だから
できるこだわり!



海外にラーメン文化輸出展開中!!

中国、大連・上海へ日式博多拉面味之藏を
10店舗 FC 展開中!

USA・韓国・台湾・バンコク・マレーシア
香港・欧州・カナダ・ドバイ・シンガポール
インドネシアなど世界20ヶ国へ。
輸出及び海外進出サポートコンサルティング!

頑固親父の生パスタ工房

イタリアンシェフ監修の
生エッグパasta!
つけ麺やまぜ麺に使用可。



クラタ食品 業務用 生麺

麺は極太麺から細麺まで
オリジナルを80種類製造!
翌日発送可

お問い合わせ下さい
にて相談を



麺類のパイオニア

クラタ食品有限公司

<http://www.fukuyama-ramen.com>
e-mail info@fukuyama-ramen.com

電話 (084) 945-6200

〒721-0962 広島県福山市東手城町1-32-49
TEL (084) 945-6200(代) FAX (084) 945-6234

クラタ食品 検索

SHOKUSAIKAN
楽天市場店

<http://m.rakuten.co.jp/shokusaikan/>





注目店の店主に聞く! 店主インタビュー

今回の店主 「百麺」 店主 宮田朋幸



百麺 中目黒店

- 東京都目黒区青葉台1-30-6
- 03-3794-5481
- 11:30～翌2:00 無休

「アツアツスープをそのまま真空包装!」

茨城県出身。高校を出てバンドマンを目指し、上京。インディーズ活動を続けながらラーメン店でアルバイトをしていたものの、将来は音楽でと考えていたのが16年前。だが、現在は濃厚豚骨醤油の老舗「百麺」と「誠屋」を含め7店舗を統括、復興支援などにも力を入れ、味創り以外にも精力的に活動している宮田店主。宮田店主の、それまでの苦労とこれからについて聞いてみた。

実は一度「百麺」を辞めた過去

百麺は創業メンバーの一部が辞め、一度リニューアルオープンしたんですが、僕はその時からのメンバーなんです。当時バンドの友達が「百麺」の世田谷店で働いていたのをきっかけに紹介してもらい、アルバイトを半年間続けたところで社員にならぬかと誘われて社員になりました。もちろんバンドを続けていたので、多少シフトなどは考慮してもらいましたが、続けている間に店長になりました。そこで7年間続けました。ただ続けていくうちにスープの炊き方やこだわりなんかも出てきたんです。百麺のスープって出すポイントって人それぞれによって違うんですね。そこを自分なりに見極めてるうちに情熱や挑戦欲も出て来ただので、百麺を辞めて「誠



屋」を八幡山に開業しました。独立してある程度誠屋が軌道に乗ってきた時に、自分の古巣である百麺の世田谷店を譲ってもらおうと当時の社長にお願いしたんです。でも、話を進めていくうちに、そこまで情熱があるなら他の店舗も見てくれないか、と言われ…全部任せされることになったんです。

各店でスープを炊く大変さ

百麺のスープは各店で炊いていました。店舗が小さいところも大きいところも炊いていたのですが、小さいところは採算が見合わないんですね。ガス代と人件費に対して、出る杯数が。しかも暇な時にスープをずっと炊いておくと煮詰まっちゃう。なので、別の店舗で炊いたスープの良い状態の一部を取ってタッパーに入れて冷蔵して、他の小さい店舗に運ぶということを考えました。でもスープの入ったステンレスの寸胴を単純にシンクで流水で冷まして、冷めたやつをタッパーに入れると、手間が大変。しかも、冷めたスープって縦に層をとらないと味が別れちゃうんですよね。均一にするためには、スープの縦の地層で掬ってやらないと戻した時に味が変わっちゃう。また、冷蔵なら最初の何時間は劣化もしないんですが、そうは言つても冷蔵などで賞味期限は短い。かと言つて、冷凍だとあからさまに味が変わるんですよ。それで、最近このTOSEIさんの「卓上型ホットパック機」の新製品大容量タイプを購入したんです。

1店舗の1~2ヶ月分のガス代がカット出来た

まずスープが熱いまま真空出来るのってすごいなと思いました。真空パックして、氷水をはったシンクにドカンと入れて、冷めたら冷蔵庫に入れるだけでOK。劣化・酸化が遅いし、普通に流水かけるより遥かに楽。試しに真空で冷ましたやつを再



度温めて飲んだら、これはバツチリだと感じ即購入しました。



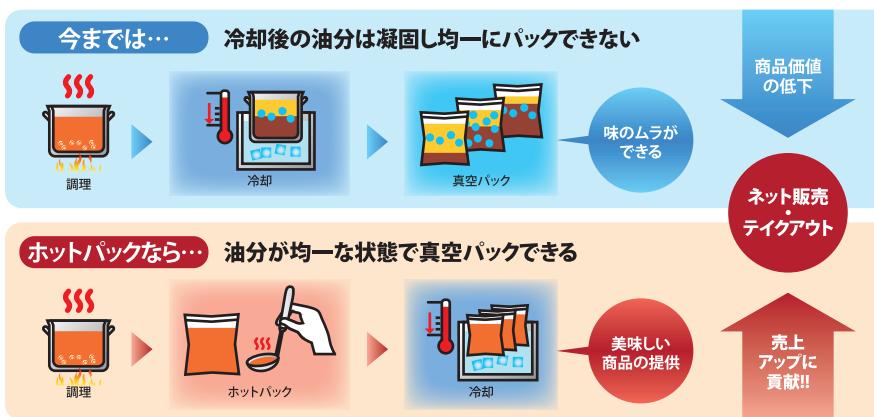
ちなみに店舗に1度に運ぶ量は大体20リットル前後を目安としていて、今3リットルの袋を7袋くらいにして運んでいます。でも店舗では1袋1袋を必要な分だけを使えばいいので便利です。熱い状態で袋に入られたから中の成分が均一に保たれてる。だから、使う分だけを解凍すればいいというのは大きなメリットです。これで、その日のロスが減り、同時にガス代などの光熱費もカットできました。大体計算すると、約1店舗分の1ヶ月から2ヶ月分くらいのガス代がカット出来ました。スープの真空包装の使用以外にも余った具材を真空包装で保存したり、チャーシューなどを真空調理とかもできるから一石二鳥、三鳥ですね。

百麺のスープをもって独立支援

将来の自分を見る中で近い目標としては、自分の店から従業員が独立する人が出くれることですね。また、スープを炊くのは時間と労力がかかりますので、もし独立した彼がその店の味とは違う“もう一本の味”を欲しいという時は仲間に自分の作ったスープを渡してもいいと思っています。そして、個人的な目標としては、今の豚骨系とは真逆の鶏や魚介を使った“ド・あっさり系”なラーメンを作ろうと思っています。

アツアツスープを大容量5kgを一度に真空包装出来る

卓上型真空包装機トスピックシリーズ HVP-482



詳しい
資料請求は
0120-002-490まで

株式会社 TOSEI



2.5kgタイプHVP-382も発売中

今までにない濃厚な海老感!話題のこってり海老味噌ラーメンのスープ

北海道の新ご当地ラーメンとして話題の「えび味噌ラーメン」。専門店向けの本格素だれが新発売です。海老粉末を配合した濃厚なスープに野菜の旨みと甘みをプラスしているほか、北海道産甘エビオイルと北海道産鮭節を加えることでより海老の味わいを引き出しました。こってりした豚骨白湯スープに負けない重厚感のある味わいが特徴的。ラーメンのほかつけ麺スープ、まぜ麺などレシピバリエーションも豊富です。1ケース(2kg×6入)。

〒047-0261 北海道小樽市銭函3丁目504-1

HP <http://www.ramensoup-tare.com>

○ 0120-62-0176 (平日9時~17時) 担当 営業企画部 大杉

北海道えび味噌ラーメンスープ
(AE-298) 2kg

資料請求番号 1310-04

「食づくり」「味づくり」「店づくり」を支援する

大成食品株式会社

清湯革命～ブレのない清湯スープが出来る夢のマシン

温度調節の難しい清湯スープが10~15時間で完成するスープマシンをご紹介。親方がいなくても、材料を投入して夜帰る時にポチッとセットするだけでOK。設定時間終了後は自動的にスイッチオフになるので、火元の心配もなく安心安全・省エネ・省コスト。オペレーションのブレもなく、スープの取れ高も高いと評判。電気調理のため光熱費のコストも従来のガス炊きに比べて約1/6、と優れもの。まさに清湯界の革命とも言うべき夢のマシン。

〒165-0026 東京都中野区新井2-20-9 HP <http://www.tokyo-ramen.co.jp>

○ 03-3386-5636 担当 深澤

資料請求番号 1310-06

店舗デザイン・企画・設計・施工

株式会社インティ

「つけめんTETSU」さんなど、ラーメン店での施工実績多数!

設計から30年。飲食店を中心に2200店舗以上の設計・デザイン・施工を手掛けて参りました。特にラーメン店での実績は豊富です。ラーメン店は設備が何より命。実績豊富な弊社にお任せください。物件探しからトータルでお手伝いしておりますので、既存店の営業でお忙しい皆さまの力になれると思います。5坪狭小店舗から50坪ロードサイドまで、幅広く手掛けております。まずは一度、ご連絡をください。出店にまつわることなら、何でも詳しくご説明します。



つけめんTETSU ラクーア店

〒151-0053 東京都渋谷区代々木3-46-16 小野木ビル502

HP <http://www.inty-inc.co.jp>

○ 0120-707-136 (9時30分~19時) 担当 萬納

資料請求番号 1310-08

スープ製造・販売

DSP五協フード&ケミカル株式会社

美味しさを追求したゆえに生まれた「濃厚鶏がらスープ」

今回ご紹介する商品は新鮮な鶏胴ガラ、モミジなどを丁寧にコトコト煮いて抽出した鶏脂を多く含んだ濃厚スープ。スープとオイル層の境にわずかに出来る「半乳化層」の最も美味しい部分を再現しました。新鮮な原料骨を使用し、常圧抽出設備を使用することで、皆様の厨房寸胴と同じ本格スープに仕上げました。スープやガラ骨と併用することにより千差万別のスープにアレンジ可能です。



〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町6-6 小倉ビル3階

HP <http://www.dsp-gokyo-fc.co.jp/>

○ 03-5643-3619 担当 早川

資料請求番号 1310-05

独立開業支援

株式会社ムジャキフーズ 総研部プロモーション課

東京都内の一等地に期間限定で出店してみませんか?

弊社は現在、都内駅前の一等地物件を中心に85店舗を開設していますが、直営店は約2割。それ以外の店舗は個人事業・法人のオーナーへ店舗運営を委託しています。トラスト契約というシステムにて、屋号・メニュー・仕入れ等はオーナーの自由、初期費用不要での一等地出店を可能にしています。基本の契約は1年間からとなっていますが、今回1ヶ月から出店が可能な店舗をご用意いたします。短期間での契約になりますが、集客力抜群の店舗ですので既存店のブランディングの向上やプロモーション、腕試しなど1日20万~40万を売るような物件にチャレンジしてみませんか?技術、やる気、バイタリティがあれば年齢は問いません。我こそはという方は是非、資料請求シートでお問い合わせください。



〒150-6016 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 恵比寿ガーデンプレイスタワー16階

HP <http://www.trust-navi.com/>

○ 03-5793-5221 担当 佐藤

資料請求番号 1310-07

店舗デザイン・企画・設計・施工

株式会社インティ

「トリーゴ」「ガンコンヌードル」さんなどのデザイン・施工あり!

店舗デザイン・設計・施工

有限会社アンフィニスペースデザイン

「トリーゴ」「ガンコンヌードル」さんなどのデザイン・施工あり!

現場をよく知るデザイン事務所。店舗にはデザインだけではなく、目に見えないところにたくさんの設備があります。お客様のお店が繁盛するには設備をしっかりしておくことが重要です。私達は設備も機能的かつLaw Priceにてデザイン・施工させていただきます。



〒171-0021 東京都豊島区西池袋5-4-1-201

HP <http://www.infini-s-d.co.jp>

○ 03-6912-6519 担当 森

資料請求番号 1310-09

話題のお店紹介

新店情報!!!

今月の新店

東京下町中華そば すずめ食堂

最寄駅
曳舟駅中華そば
すずめ
&キャベツソース

長野で5店舗展開しさまざまなラーメンの提供をおこなっている「ゆいが」。その「ゆいがグループ」が7月25日に東京に初出店。最寄りは曳舟駅でイトーヨーカドー曳舟店に隣接している。席数はカウンターのみ8席。

「ゆいがグループ」の若き店主自らが厨房に立ち、店主曰く「納得が行くまで長野には帰りません」という気合の入れようだ。

メニューは「中華そば」、「つけそば」を基本に、その他、曜日や数量を限定したメニューとして「節そば」(和風濃厚醤油)、「海老そば」(特濃味噌)、「焦がしそば」(濃厚焦がし醤油)がある。

また、麺量が190gと多めで小盛りになると、味玉半分か、キャベツ少々、のり2枚のいずれかサービスしてくれる。

表面の部分に比べて底が狭い特徴的な井ぶり。「中華そば」は、鶏をベースとして煮干しが香る醤油スープ。製麺所は長野県のあらがとう製麺のもので、中細で軽くウェーブがかかり、ムツリとした食感。長野からの進出では、あるものの店名に「東京下町中華そば」とあるように、直球の東京ラーメンで勝負を挑んでいる。

それにしても、ここにきて長野が元気だ。一般的には日本蕎麦のイメージが強いが、実はあのつけ麺の生みの親といわれる東池袋大勝軒の山岸氏の出身地でもある。「気むすかし家」の塙田兼司氏が先頭に立ちいち早く「烈士殉名」や「魚雷」を出店してきたが、ここにきて凌駕グループの「666」は駒沢大学に、「きまぐれ八兵衛」は「角中華そば」が神保町に出店するなど、存在感がましている。

住所 東京都墨田区京島1-2-2

電話 03-3612-7008

営業 11:30-15:00, 18:00-23:30, 日曜 11:30-15:00

休日 月曜



外観



注目店の店主に聞く!

店主インタビュー

今回の店主 「えん寺グループ」



「もう少し早く出会っていれば、材料として使っていた」

東京都小平市出身。不動産の専門学校を出て、ジュエリー関係の会社で経営に10年以上携わってきた人間が、時代の流れもあり突如ラーメン店に。全国津々浦々の種類のラーメンを食べ比べて気づいたのは「ふつうのことをやらない」という思いだった。ラーメン店で働いた経験もなし。自宅で独自の方法でスープを編み出した味が、今や4店舗以上のグループとなり展開をしている「えん寺」ベジポタームを牽引した立役者の1人と言っても過言ではない「えん寺」の味創りの秘訣と今後の展開について聞いてみた。

「ラーメンは別腹」と子供の意見を見てラーメン業界に

僕はずっとジュエリー業界にいたんですね。でも、ある時業界全体の売り上げが半分になったんです。不景気の影響をモロに受けて。でも、その時飲食業界を見てみると全体の10~20%くらいしか下がっていない。なので、元々ラーメンを食べるのが好きだったので、勝負してみたくなったんです。負けたら負けたとハッキリ言える世界だったし。あと、自分の子供が夕飯のあとに「ラーメンは別腹」なんて言って食べるくらい若い世代にも浸透していたから、「あ、これはやってみよう」と思ったのがそもそものきっかけなんです

真面目にふつうのことをやらない!

ジュエリー業界にいた時から地方出張の度に北海道から九州の全国のラーメンを食べてましたが、ラーメンって土地の味のバランスが崩れているな、と気づいていたんですね。九州にしかない味、北海道にしかない味、というのはあるんですが、じゃあその地域で全くない味を提供させると、美味いと言ったりして…そういうバランスを自然に気づいていたんですね。それで、「受け入れられるためには普通のことをやっちゃダメだ」って思いました。ラーメン店さんで働くと思ったんですけど、でも先入

観も持ちたくもなかったので、自宅で色々なものを足し算方式で独自でスープ作りをやってました。コーラ入りたり、冷蔵庫で開けたらあったものを入れるっていう。とにかく食材の選択肢が多すぎたんで、直観で行き当たりバツタリ試行錯誤して、時には酒飲みながらズクサ言いながら真面目に普通のことをやらない、って考える1年弱でした。

一大ブーム“ベジポタ”誕生のきっかけ

6年前に地元の野方に初めてつけめんのお店「花みずき」を出したんです。僕はつけめんが好きで、トロミを前面に出したかったので、今流行りの超濃厚系に比べるとだいぶ薄いかも知れませんが、当時では結構な濃厚つけダレを創り上げました。しかも女性にも入りやすいお店を心掛けたりとか、水菜の切り方を敢えて食感のために短くするとか、魚粉を卓上に置いたりとか…今までこそ他のお店が当たり前にやっていることも、当時は「ふつうではない」としてやりました。もちろんオープンした時も「これでダメならやめちゃえ」って軽い気持ちがありましたが、でも、結果的にはおかげさまで毎日盛況の繁盛店となりました。東高円寺に「えん寺」の1号店をオープンさせる時もやはり家のスープ作りで試行錯誤しました。濃厚系の中でももっと美味しくできるんじゃないかな、進化出来るんじゃないかなということで、今まで過去に食べた色々な食べ物のアイデアを有効活用した時に「普通じゃない野菜ペースト」を思いつき、今のえん寺の「ベジポタ」が誕生しました。

何が足りない?足し算方式のスープ作り

進化させる時に選ぶ食材って卸さんで購入するよりスーパーで買ったり、サンプルをもらって試すことがやっぱり多いんですね。今回の富士食品さんのエキストラートMJもラーメンパンクの情報誌を見てサンプルをもらって試してみました。実は結果的には使ってないんですが、それは実はうちのスープが

ある程度、足し算方式の限界値が来ていたからなんです。元々のスープの味が粗い濃厚系なので、コクや肉感を足してもそこまで差がわかりづらい。つけめんじゃなくて、ラーメンにも使ってみたんですが、お客さんもそこまで気づかなかったというのが結果でした。確かにアミノ酸とか旨味成分が既に入っているスープのところにさらにエキストラートMJで同成分を足し算しても、気づかれにくいという点があったんですね。だから逆に言えば、他の店舗さんがもし「うちのスープ、何かコクや肉感が抜けているな…」とか感じたら入れてみるとか、スープの炊き出しの最初の段階か、もしくは作っている途中でエキストラートMJを入れてみると、おそらく「こんなに楽なものはない!」と気付くと断言できますよ。また、うちみたいに、もうある程度完成した濃厚系に入れると効果は気付かれにくいとは思うんですが、あっさり系の店舗さんが濃厚系を作りたいという場合や、濃厚系しか作ったことがないけれど限定でコクの強い清湯系を作りたいという店舗さんなどの「新規の味創り」にはものすごく最適だと思います。僕もあっさり系で挑戦する時は使うと思います。

「今うまい」からの進化と成長

今まで4店舗以上都内で展開をしてきましたが、今後は海外や地方の店舗を視野に入れてていきます。後になればなるほど成功するのが難しいのがラーメン業界です。今うまいものが5年後うまいと言われる味かというと絶対そんなことはない。だから常に進化して、細かいこだわりなどで、真面目に「ふつうじゃないこと」をやり続けるスタンスは僕は変わりません。



あの「東池袋大勝軒」などでも使用の「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 値格：担当までお問い合わせ下さい

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





ラーメンバンク ★★
問合せランキング

割りスープや、スープには是非オススメです
スープアップには是非オススメです

工場長 三浦

1位 節系ラーメンだしパック (むきえび入り)
(片口煮干・宗田・鰆・鰐・むきえび・椎茸・昆布)

2位 干系ラーメンだしパック
(片口煮干・鰆煮干・椎茸・昆布・宗田・鰆・鰐)

3位 うどんだしパック
(ウルメ削・片口煮干・椎茸・鰆の粉・昆布・混合削りの荒粉)

4位 だしパック
(鰆・宗田・鰐の混合削りの荒粉)



節系ラーメンだしパック



干系ラーメンだしパック



うどんだしパック だしパック(標準)

ご希望の方は直接お電話か同封の資料請求シートをご利用ください。

オリジナルだしパックのご相談も承ります。

〒175-0081 東京都板橋区新河岸1-6-7

TEL 03-5398-8761 担当:小泉・秀野

資料請求番号1310-11

うつばや池田食品株式会社

今年はさらに面白い! このエリアに注目!!



ハングリードラゴン 長浜らーめん



ハングリードラゴン外観



666 金色の塩ラーメン



666 王様中華そば

11月中旬に開催される日本最大級のラーメンイベント「東京ラーメンショー」の会場の最寄駅は駒沢大学駅。その路線である東急田園都市線沿線に注目したい。今回は渋谷から二子玉川駅までのエリアに特に着目してみた。

その昔、この区間は新玉川線という別路線であったが、田園都市線の開通により統合されることにより住民が増えた。

起点である渋谷駅は様々な路線が乗り入れるターミナル駅で、東急東横線の地下化、複合施設ヒカリエが出来たりと街自体はここ最近再開発が目覚ましい。だが、ラーメン店自体の大きな変化は特に見られなかったが、先日、道玄坂の「つけ麺 なかむら」の跡に、群馬や千葉・埼玉などで移転を繰り返してきた長浜ラーメンの人気店「ハングリードラゴン」がオープン。駅前に同じ九州豚骨の「TOKYO豚骨BASE MADE by博多一風堂」や「一蘭」、「博多風龍」、「唐そば」などの人気店がある中、駅から少し離れ、立地も決していいとは言えない場所でどこまで受け入れら

れるか注視したい。

次の池尻大橋駅といえば、ずっと「つけめんTETSU」出身の「麵屋 和利道」と「たんたん亭」出身の「支那そば 八雲」の二大巨頭の存在が大きかったが、荏原中延の人気店「井田商店」の直営店である「伊藤商店」などが昨年オープンした。池尻大橋の首都高速のジャンクション脇に、マンションと空中庭園がオープンし、企業と住民がまた増えたことによる影響もあるようだ。

三軒茶屋駅には、昨年、恵比寿の代名詞ともいえる元祖背脂系「らーめん香月」がオープンしたが、実はこの夏に閉店してしまったようだ。(「香月」は恵比寿にも再びオープンしたがそちらは「一星軒」という名前でリニューアルしたようだ。)また、亀有にあった人気店「もぐや」が「らーめん & だいにんぐBAR MoguYa」としてオープンさせた。地方から出てきた芸能人や若者などが住むのに人気と噂の三軒茶屋。夜飲めるバースタイルを併設するのは賢い選択か。

駒沢大学駅は、「せたが屋」グループの本店

「せたが屋(昼は塩専門のひるがお)」、「中華そばふくもり」が環七に店を構え、駒沢公園のすぐ脇にある「博多一風堂 駒沢大学店」。3店舗とも駅から歩いて15分~20分弱かかるにもかかわらず、どの店舗も地元の方でいつも行列ができる。桜新町寄りには長野県松本市の「凌駕」グループの「666」が昨年出店し、地方勢にも注目されている。二郎インスピア系の「mononofu」が今年オープン。二郎系のお店はおろからーメン店での修行経験はほとんどなく、二郎好きの現役の俳優が店主を務めている。「世田谷区の人にも入りやすいオシャレな二郎系」ということで、外観はあるでカフェのようであり、さすが駒沢といったところか。

二子玉川駅は「鮎ラーメン」が10年続く老舗として代表しているが、2011年に大型商業施設が開業し、町は賑わいを見せており、現在も開発中である。まだラーメン店の激戦区化こそないものの、「コマダム」と呼ばれる二子玉川に住む奥様方に受けるラーメンの登場に今後期待したい。



支那そば八雲



支那そば八雲 白だしチャーシュー特製ワンタンメン



mononofu

ラーメンニュース 2013



▶信州麺友会の店舗で王様中華そばを提供…長野県内のラーメン店主たちが集う「信州麺友会」。36人のメンバーの県外も含め約50店舗で「王様中華そば」を提供しています。「王様中華そば」はかつて信州の老舗で提供されたラーメンで、鶏ガラの醤油スープに鶏モモチャーシュー、黒胡椒、そしてなんといっても、大きくざく切りされた大量のネギが特徴的な一杯。昨年11月に開催された「東京ラーメンショー2012」の「信州麺友会」ブースで復活提供されたのがそのきっかけとなったそう。

▶小売店や飲食店の従業員の不適切行為が続々。ラーメン店でも。…ローソンでのアイスクリーム陳列ケースの商品の上でアルバイト店員が寝そべった写真が公開、ソーシャル系サイトで拡散され問題になったのを発端に次々に連鎖・発覚し、ラーメン店では「丸源ラーメン」でも従業員が冷凍食材を口に加えた写真を公開するなど問題となりました。

意見としては、「絶対に許せない」といった、意見と「このようなことは若い頃はやつた」と許容する意見の両意見が見受けられます。

いずれにしても、ネットがこれだけ普及した今、あっという間に情報は広がり、当事者以外の人たちの目に触れる機会が増えているので、従業員には注意をうがすべきでしょう。その際、ただ注意するのではなく、お店が潰れかねない、他の従業員の生活を壊しかねないというように、基本的な「他人に迷惑をかけない」という考えを今一度見なおした方が良いでしょう。

▶最近密かに注目を集めている烏賊煮干し。…「烏賊煮干し」。この素材がラーメン界で注目を集めるきっかけは「新橋 繼(まとい)」。隠れ家のような路地裏にあるこちらのお店で「烏賊煮干し鶏白湯醤油そば」というメニューが注目を集めました。イカはそのままだと淡白ですが、ご存知のようにスルメなどにすることで旨味がでできます。「烏賊煮干し」その名の通り干してあるので旨みが存分に楽しめます。その他、恵比寿の「おおぜき中華そば店」では「イカ煮干しそば」「イカ煮干しつけそば」、「麺処 晴」でも「烏賊煮干塩」、「烏賊煮干塩」「HALU烏賊まぜそば」など提供されています。はたして定着するのか、また次に注目される素材は何か?注目したいところです。

ラーメンデータバンク 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
無料で貴店の宣伝を
ラーメンデータ
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しております。

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、ラーメンデータバンクまで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



▶FAX番号

03-3779-5811

ラーメンデータバンク資料請求係