

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.08

2014.1 年4回発行

FREE

店主インタビュー

立川ラーメンスクエア 優勝店

第7回 優勝「立川中華そば ととホンテン」

第9回 優勝「麺処 鳴声」

「屋台らーめん鷹流」

「らーめん&だいにんぐBAR Moguya」

新店情報

「元祖めんたい煮ごみつけ麺」

このエリアに注目!!!

「新宿小滝橋通り」

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「日本一ラーメンを食べた男」

今月のお題

ラーメンコラム

★大崎 裕史★

消費税増税に対するラーメン店の傾向と対策

2014

年を迎える消費税の増税がされるのはほぼ決定的だ。

2013年の初旬に店主部のメルマガで「消費税がUPした場合のラーメンの価格はどうされますか？」とアンケート

トを取った時は、「頑張って現状維持」が52.9%、「20-30円を目安にアップ」が29.4%、「50円単位でアップ」が5.9%、

「メニュー見直し」が11.8%だった。時期も時期だったこともあり半数以上の店舗が「値段は据え置く」という回答だった。

だが、実際問題、今年4月からの8%に対してどのようにお考えだろうか？

私は、目前の8%より、2015年10月の10%という数値に対して考えるべきだと思う。

正直8%という数字の上がり方は微妙だ。単純に税込750円のラーメンを770円に変更し、その後800円に変更などしていっては券売機の変更も手間だし、お客様にも混乱を与える。



最初から800円に値上げをし、10%の時には変えないというほうがお客様に与える印象は良いかもしれない。また、ただ単なる値上げはイメージがよくない。

5%の時もそうだったが、値段も変えてメニューを変える店舗が多かった。

メニューをもし変更しないのならば、お客様にきっちりと値上げの説明をする張り紙をしておくべきだ。くれぐれも、値段を変更せずに麺の量を減らす・スープの量を減らす・具材を減らすという行為はするべきではない。このご時世、ラーメンが贅沢品と一部で呼ばれ始めてる。

決してお客様もラーメンの値上げに関して真っ向からクレームをつけるとは思えない。きっと理解をして、それでもそのお店のラーメンが食べたい、と来てくれるんだろう。



スペシャルインタビュー

うまさ極めた「キッコーマン極うまとろみ丸大豆しょうゆ」

東京ラーメンショー 2013

●11月15日から24日まで開催された日本最大級のラーメンイベント。全国よりラーメン店が集結し、期間中43種類のラーメンが登場。20日から24までの第2幕にて「日本のラーメンを変える若手っぽい会(仮)」も出店し、「新東京背脂ブラック」を提供。原材料として「極うまとろみ丸大豆しょうゆ」を使用していた。

「日本のラーメンを変える若手っぽい会(仮)」とは?

●「風」の生田店主、「ソラノイロ」宮崎店主、が発起人となり、2011年オープンのラーメン店が中心に9店舗で構成。設立趣旨は、一、イベント二、学び三、コミュニケーションの三つを軸にし、日本のラーメン業界を盛り上げていくことを目的としている。

今回、「極うまとろみ丸大豆しょうゆ」をご使用してみて、いかがでしたか?



名前の通り、非常にうまいが強いしょうゆ。大豆、小麦、食塩しか使ってないのに、それだけとは思えないくらいうまいの広がりがある。しょうゆが本来持つ「うまさ」が引き出されている。

牛骨らあ麺マタドール 岩立 伸之 店主

牛使いの魔術師。大宮そごうにある「ラー戦場」の「ラーメン職人オーディション」初代チャンピオン。現在は北千住のお店で牛を使ったラーメンを提供し話題を集めている。10月には2号店となる「みぞ味専門マタドール」がオープン。



メンバーで味決めの最終調整中



うまみが強く、後ひきがあり、くせになるうまさ。また、色が濃いのがよい。色が濃いと視覚的にコクの強さを演出できる。ブラックラーメンはトレンドのラーメン。極うまのよさを活かせる。塩分が低いので、隠し味として使えそう。

ソラノイロ 宮崎 千尋 店主

創作のファンタジスタ。力の源カンパニーにて数々の事業に携わりながら食を追求。独立店となるソラノイロは男性だけでなく女性にも大人気店となった。提供メニューは創作性が秀でおりラーメンの新しい可能性を感じさせる。昨年12月、2号店となる「ソラノイロ ソルト&マッシュルーム」がオープンしたばかり。



完成品がこちら「新東京背脂ブラック」



通常のしょうゆより塩分が低く、諸味のような深い味わいがある。塩分を抑えて、しょうゆ感を立たせたい時や、少量添加でしょうゆのコクを出す時に使える。

福の神食堂 辻 巍 店主

素材力の伝道師。力の源カンパニーで修行後独立。神田明神近くに店舗を構え秋葉原の中心店舗として界隈を盛り上げている。限定メニューにも力を注いでおり素材の力を巧みに操り作り上げるラーメンはすぐに完売となる。



ビジュアル重視で、次々に行列が。

キッコーマン 極うまとろみ丸大豆しょうゆ10LBIB



【商品特長】

point ❶ 濃厚で複雑なうまみ

通常のこいくちしょうゆの約2.5倍まで高めています。

point ❷ 低塩

通常のこいくちしょうゆよりも約2割塩分をカット。

point ❸ 濃色

通常のこいくちしょうゆよりも約4倍濃色です。

【使い方】

❶ ラーメンのコク出しに!

…「かえし」中のしょうゆ総量の10%目安に配合してください。
ラーメンにコクを付与します。

❷ ブラックラーメンに!

…原液をそのまま「かえし」としてご使用いただくと
ブラックラーメンがつくれます。

kikkoman
おいしい記憶をつくりたい。



注目店の店主に聞く!

店主インタビュー



今回のお店 「らーめん&だいにんぐBAR Moguya」



らーめん&だいにんぐBAR
Moguya

- 東京都世田谷区太子堂2-23-5
- 03-5432-9915
- 11:30~15:00、18:00~26:00
火曜定休

「こういった商品を使って、どう昇華させるかを考えるのが店主の腕のみせどころ」

東京都中野区出身。教師の両親の元で生まれ、バイトをしながらボクシングの道へ。23歳~28歳までにボクシングに明け暮れ、ボクシングから離れてからは銀座の人気中華料理店、浅草の人気ラーメン店、和食料理店、松戸の南部市場などで勤務しながら、ラーメン店「ぼーかろう」にて社員に。その後、亀有で物件を見つけ独立をし、6年。新橋の出店・移転を経て、今年三軒茶屋に移転したMoguya。個性的なメニューの数々はインファイターの闘士がラーメン界というリングに上がり生み出した努力の証。そんな創作意欲の強いMoguyaの店主川田氏に今回「MCフードスペシャリティーズ(元:キリン協和フーズ)」の「牛と白湯」を試していただいた。

「仕事しているラーメン」を作りたい

僕のラーメンのスタンスってそもそも「俺のこれを食ってくれ」とか「俺の味はこれだ」というものがあまりないんですね。千葉県に引っ越しをして、折角なら落花生を使った担担麺を作つたりとか、そういう独自のアイデアや新しいアイデアを自分のラーメンに詰め込もうとしています。ただ、個人的には僕が博多ラーメンを売るのは違うな、っていう漠然としたものがありました。とにかくオーソドックスで、それでも「仕事しているラーメン」を作りました。インパクト勝負とかではなくて、お客様に喜んでもらえる「仕事しているラーメン」を目指しているんです。そういう意味では、この「牛と白湯」は、いい仕事していると思う。

小さいお店こそ使ってみよう!

僕は居酒屋やラーメン店、パン屋など色々修行しましたが、それでも白湯の作り方は知らなかったから、とりあえず本を見て一晩以上スープを炊いて作っていました。昔はみんなに苦労したのに、こんなに簡単に出来るとはね。作る工程で牛骨を主体に牛肉と野菜(にんにく・長ねぎ)を加えてじっくり



炊いている(※工場で二度炊き製法)ということで、ベースもある程度完成されているようなので、この白湯を使ってどう活かすかを考えると良いと思います。牛のクセが少なく、やわらかいまるやかな口当たりなので、うちの塩ダレとあわせてみたら、結構美味しかったです。特にこういうスープって居酒屋とか小さなお店に向いてますよね。小分けにもなっているので、ロスも減るし、光熱費も減りますよね。もちろん付きっきりで炊いてなくていいから人件費も減りますし、品質は一定というのも嬉しいかな。

“業務用”を使うということ

僕はみんなでワイワイ出来るお店を目指しています。小さいながらも昼はラーメン、夜は居酒屋をもっと色濃くしていきたい。ラーメンもある飲み屋みたいなイメージですね。僕は行列店になること

よりも、お客様に楽しんでもほしい。だから、スープをたくさん炊けないけれど、こういうスープを使うっていうのは悪い事ではないと思う。うま味調味料とかもそうだと思うけど、使うことは悪い事じゃないと思います。ただ、胸を張って言うことでもない。結局こういった商品を使って、どう昇華させるかを考えるのが店主の腕のみせどころだと思います。使っているから美味しい、使ってないから不味い、じゃないと思います。好きな味の追求の結果で使う分にはいいと思っています。だから、ラーメン店主のみなさん全員がもっと自分の味に自信を持って、今後もやっていければいいと思っています。

今回の「牛と白湯」のサンプルご希望の方は直接連絡を頂くか、同封の資料請求シートをご利用ください。



牛と白湯

きゅう

牛と白湯

MCFS

牛骨

牛骨エキス(牛骨、牛肉、にんにく、長ねぎ)、ビーフオイル、
ビーフ香味調味料、酵母エキス、酸化防止剤(ビタミンE)、
(原材料の一部に小麦を含む)

賞味期限: 12ヶ月(未開封時)

保存方法: 直射日光を避け、常温で保存してください(未開封時)

MCフードスペシャリティーズ株式会社
〒100-0006
東京都千代田区有楽町一丁目2番2号 東宝日比谷ビル16階
☎ 03-5501-7316

※2014年1月、キリン協和フーズ株式会社から社名変更いたしました。



注目店の店主に聞く! 店主インタビュー

今回のお店 「屋台らーめん鷹流」



屋台らーめん鷹流
● 東京都新宿区高田馬場4-17-17
プリンスマンション1階
● 03-3366-9488
● 11:30-14:30, 18:00-22:30、
日祝11:30-16:00, 17:00-20:00
不定休



「昭和産業の『中華のちから 翔き』は甘味もあって美味しい!」

両親は台湾人で、横浜生まれ。高校卒業後は都内の人気ホストクラブを務め歩き、ナンバーワンにもなったことがある。それが今や激戦区高田馬場に1店舗、台湾に2店舗展開するラーメン店にまでなった「屋台らーめん鷹流」の鷹峰店主。彼のラーメンに対する想いや麺づくりについて聞いてみた。

どうしてラーメン店主に?

昔、飲茶台湾料理の店をやっていたこともあるんですが、あくまで経営者として、僕自身は料理の修行は全くなかったんです。せいぜい料理が好きなホストというくらい。それが、5年ほど前、屋台で週1回の不定期営業でラーメンを始めたのが最初。独自の知識と、自分の台湾人としての舌と日本人としての舌と2つの味覚で味創りをしました。不定期営業ながらお客さんにも好評で、ある程度軌道に乗ってきた時にどこかにお店を出そうと思いました。当時テレビでラーメンバンクの大崎さんが「高田馬場は世界一のラーメン激戦区と言っても過言ではない」と言っていたのを見たので、「日本一のホストクラブ激戦区である新宿でNo.1を取ったことは日本一を取ったことと同じくらい名誉なこと…だったらラーメンでもNo.1を目指すべく高田馬場に出そう!」と思ったのがきっかけです。今は少し後悔しています(笑)

自家製麺にこだわっているワケ

僕は今でもラーメンの基本の作り方はわかりません。なので〇〇味というのではありませんが、ただ他の人と同じことはやりたくないからです。自分の納得する麺を見つけるためにも自家製麺に切り替えたのはそういう意味です。やはり自分のアイデアを詰め込みたいんですよね。製麺会社さん

じゃ、さすがにこだわりの麺を極小のロットじゃ作ってくれないし、バリエーションも豊かに出来ない。ただ、もちろん製麺会社さんの作る麺は味は一定だし、季節や気候でもクオリティはブレない。僕のなんてお客さんに提供できるようになるまで1年はかかりましたから。

細麺なら水で締めて、温かいのは太麺のほうが合うかな?

粉選びの重要なことは、まず粉屋さんの言うことを信じてシンプルに打ってみることですね。産地



によって香りも変わってきますし灰分、蛋白含有量が同じ小麦粉でも違う。もちろん、打つ時の加水率や作業の工程・ねかし時間などの調整も季節に応じてもあると思うんですけど、まずは自分の加水率で打って食べてみる。今回、昭和産業さんからご提案いただいた「中華のちから 翔き(ばばたき)」を7800gに対して200gだけ全粒粉を混ぜたもので打ってみました。24番より18番の太麺のほうがちゃんと茹でた時に甘味が出ますね。うちのレシピの細麺だと、おそらく豚骨とかのほうが合うと思います。もしくは、細麺だとつけ麺のように一旦水で締めて冷やすと、のど越しが良いですね。地域によっては茹で時間を変えて、もう少し固めが良いという意見もあるかも。小麦粉の難しいところではあります、ラーメンはバランスですよね。麺が切れたり、ボソッと感を出さないよう注意しながら、その地域のお客様の好みに合わせるのも大事ですね。

将来の夢・目標は?

夢はヨーロッパ・アメリカ進出です。本物のラーメンを何とか海外の人に教え込みたいです。博多一風堂さん、どさん子さんなどの先駆者がいたからこんなこと言えますが、本当の「日本のラーメン」をもっと世界に教えていきたいです。近い目標は中国・香港・台湾エリアでもっと拡大していきたいですね。もちろん自家製麺で。

今回「屋台らーめん鷹流」さんに試していただいた昭和産業「中華のちから 翔き」のサンプル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。

● 中華麺用粉「中華のちから 翔き」特徴まとめ



- 茹伸び耐性に優れている
⇒ 従来品に比べ経時変化に強く、食感を維持します
- 弾力と粘りのバランスを追求
⇒ 比較的強い弾力とソフトな粘りのある食感
- 小麦粉由来の自然な風味
⇒ 小麦粉本来の風味と味があり、スープとの相性も抜群
- 食感や経時変化だけでなく、作業性も良好です
⇒ 水和が良く生地がまとまりやすい
- 生中華、皮類他様々な商品に使用可能
⇒ ラーメン、つけ麺、焼きそば等様々なメニューお客様のニーズに応えます

翔
ば
た
き

分析値: 蛋白11.5%、灰分0.37% 荷姿: 25kg/袋

日本をおいしくする

SHOWA

昭和産業株式会社

本社製粉部:

〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1 鎌倉河岸ビル
お問い合わせ: 03-3257-2904

スープ製造・販売

DSP五協フード&ケミカル株式会社

トロミとコク味を生み出す業界初のアイテム!

ここ数年外せないキーワードは「濃厚」。味の濃さという意味はもちろん、こってり感やトロッとした味わいが人気を呼びています。でも、大量に豚骨やモミジを入れるのは、どうしても味の安定性に不安、そして労力、コストがかかる…と考えている店主様も多いはず! そんな店主様には是非、試していただきたいのが、「コク味ラード」。コク味ラードをスープに対して1~1.5%使用するだけで、大量に骨を炊き込んだ時のトロミを再現できます!しかも長時間高温で保温してもトロミは閉店時間までキープできるため、濃厚スープの品質を保つことも出来ます!

〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町6-6 小倉ビル3階 <http://www.dsp-gokyo-fc.co.jp/>
①03-5643-3619

資料請求番号 1401-04



株式会社 品川麺機

そろそろ 自分の麺で勝負!!

麺機ひとすじ50余年。国内外問わず注目の品川麺機の製麺機。初めて自家製麺に挑戦する方におススメのマイティー50の特徴。

- ①低加水から多加水まで完全対応。実演試食無料実施中。
- ②粉の配合から製麺までこれ1台!作業のムダなし。
- ③キャスター付きで、移動もラクラク。
- ④熟練した技術も職人の腕も要りません。
- 必要な時に必要な量だけ。

大好評、量半分の最小麺機もあり!

5号無注油式麺機(10kgミキサー、自動調量切断機)
5MK-SSB10型(800W×650D×1300H)

本当の「自分だけの麺」をお客様に提供してみるのも
「こだわり」のひとつ。

〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町6-6 小倉ビル3階 <http://www.slnagawa.co.jp>

①03-3781-4249 担当 草柳・大久保



マイティー50(5MK-PSSB型)無注油式
寸法 1350W×700D×1300H
1100W×700D×1300H

(リース、ローン、有)

資料請求番号 1401-05

「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～プ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ボツっ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。オペレーションのプレもなく、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 <http://www.tokyo-ramen.co.jp>

①03-3386-5636 担当 深澤

資料請求番号 1401-06

株式会社BOSTEC

券売機を読み解いてますか?

BOSTECの券売機(BTW)のはタッチパネル式で、簡単にメニューを変更することが可能。1日の内であれば時間で画面を変えることもできちゃう優れもの!綺麗なラーメンの写真も使って、感覚的によりわかりやすくお客様にオススメを伝えられます。しかも現在の回転率や売上もインターネットで管理出来るので別の場所にいてもその店の状況がわかり、売り上げ分析もお客様の行動分析もできる!券売機を通じた顧客層の分析の仕方などのアドバイスも請け負います。



〒381-0022 本社 長野県長野市大学大豆島3397-16 <http://www.bostec.jp>

①026-221-2228(代表) 東京支社 03-3861-2050

担当 白倉(東京支社)

資料請求番号 1401-07

ラーメンニュース 2014

- ▶「ステーキのけん」がラーメン業態に参入…「ステーキハンバーグ＆サラダバー けん」や「ふらんす亭」、「ヴォーノ・イタリア」などを運営する井戸実氏率いるエムグラントフードサービスが新業態としてラーメン店「とんこつの王様」を2013/10/12にオープンしました。場所は埼玉県の新狭山「ステーキ・ハンバーグのけん」の居抜き。16号線沿いの広々とした店内、提供メニューはいわゆる博多とんこつラーメン。標準メニューの「とんこつの王様」は690円と博多とんこつラーメンとしてはやや高めの設定。トッピングや餃子などのサイドメニューも充実していて客単価を高めに狙っているようです。
- ▶人気ラーメン店主、従業員に殺害される…昨年末、東陽町にあるラーメン店の店主(46)が店の前の車の中で死亡しているのを従業員が見つけました。ですが、なんと死の原因はその店の従業員4人による殴る蹴るなどの暴行。店主は普段から車で寝泊まりすることが多かったといいます。殺害を行った直接的な動機は不

明ですが、従業員による店主殺害など、二度と起こって欲しくない事件です。

- ▶ラーメンイベント続々開催…2013年の秋冬は例年にも増して全国でラーメンイベントが開催されました。10月に「麺-1グランプリin館林」「岡山ラーメン博」「北陸ラーメン博」「つくばラーメンフェスタ」「千葉県ラーメン選手権」「えひめラーメン博」「滋賀イケ麺BATTLE2013」。11月には「あきたラーメンショー」「山形らーメンフェスタ」「信州ラーメン合戦上田秋の陣」「大つけ麺博 日本一決定戦2」と、駒沢の「東京ラーメンショー2013」。12月には「市川ラーメン祭り」、「福岡ラーメンショー」「大阪ラーメンEXPO」「汐博クリスマスラーメンショー」。年末には大井競馬場でもラーメンイベントが開催されました。こういったイベントで主催者が出店店舗に求めるのは知名度、杯数、他で食べられない個性など…。ただ美味しいだけではなく、店舗の体力や人気、地域との連携(ご当地ラーメン)など、様々な要因があるようです。

話題のお店紹介

新店情報!!!

今月の新店

元祖めんたい煮込みつけ麺

JR「池袋」

12月4日に池袋にオープンした「元祖めんたい煮込みつけ麺」。福岡博多で明太子専門店として経営している店舗の人気メニューが単独で専門店として池袋に登場。

店内はラーメン店らしからぬ広さで、カウンターとテーブル席で、まるで焼き鳥ダイニングのような内装。店内BGMも和三味線の鳴り響く純和風。和割烹着を着込んだ店員さんとベージュエプロンの女性店員が合計で7名。ラーメン店の雰囲気ではない。メニューは「めんたい煮込みつけ

麺」一択で1280円。100gから300gまで同料金。つけだれは10種類以上の野菜をふんだんに使用しているとのこと。トマトやたまねぎの味わいがします。わかりやすく言えばラタトイユテイスト。四角に切られた多加水のもちもちの太麺。あ、明太子の味というより、ラタトイユつけ麺feat.明太子。辛さやつぶつ感はないので、明太子好きには納得しづらい。

強気の価格設定だが、24時間営業の駅前立地。今後には注目。

住所 東京都豊島区南池袋1-21-5 第7野蒜ビル2階 ① 03-3984-3330 営業 24時間営業 休日 年中無休





注目店の店主に聞く! 店主インタビュー

今回のお店 「麺処 鳴声」



麺処鳴声

- 東京都大田区南馬込5-39-12
- 03-3778-3903
- 11:00~14:30, 17:00~22:30
- [日・祝] 11:00~21:30 無休

「土地の人に合せた味創り。まずは地元のお客様に喜んでいただく」

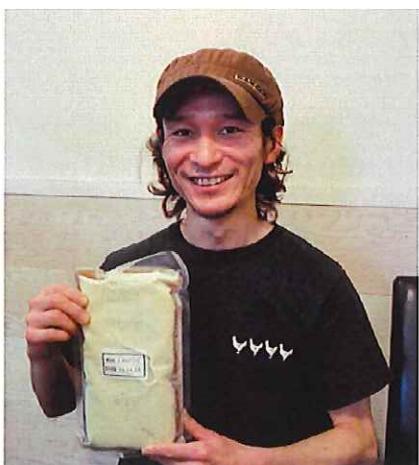
18歳の時に静岡から上京し、代官山で美容師を3年。その後アルバイトとして東京の担々麺専門店や地鶏専門店で修業をして、料理の修行の道を走る。そして、2012年の年末にラーメン店不毛の地である「西馬込」エリアに独立店をオープン。まもなく1年という2013年11月末に開催された立川ラーメンスクエア(2014年4月期)の出店をかけた第9回ラーメントライアウトに挑戦。なんとオープン1年にして見事優勝。2号店の出店が決まり、今後は海外出店も視野に入れ、勢いのある小石泰一店主に今回、富士食品工業の白湯スープベースを試していただいた。

オープンしてから1年はどうでしたか

西馬込という地を選んだのは、飲食店が少ないので、という単純な理由です。オープンして2か月くらいは地域層・顧客層にあわせてメニューを変更したりしましたが、今では平日でも土日でも1日100人以上は来てくれています。思ったよりは来てもらっています。Yahoo!さんの「次世代ラーメン決定戦」も出場して、決勝まで残ったり、富山のラーメンイベントにも呼んでいただいたり…ラーメンスクエアの挑戦も…色々勉強になることが多い怒涛の1年です。

清湯ベースの店主が「白湯スープベース」を使ってみて。

当店は清湯ベースの鶏スープなので「鳴声」という店名ですが、鶏の炊き方や火加減などを研究し、2日かけて炊き、ゆっくり味の深みを出しています。香りは薄くなるんですが、深いコクと旨味が出るのでじっくり丁寧に炊いています。普段は白湯スープのメニューはないんですね。今回、「白湯ベーススープ」を使ってみて思ったのは、つけめんにそのまま使えるなと思いました。クセがない分、多少のアレンジが必要だとは思いますが、豚骨(バラ、ゲンコツ、背骨)、豚頭、もみじ、野菜を合わせて炊き出し濃縮した白湯スープとのことで、鶏と豚がしつ



かり混ざっているように感じました。なので、思ったより色々なメニューに使いやすいかも知れないですね。実際に、このスープが工場の職人の手によって2t釜で8時間も炊かれているということを聞くと、僕たちラーメン店主と同じような行程で作られているんだなと心感しました。あと今回は、冷凍タイプを試用しましたが、これは良いですね。規模が小さいお店だと収納力にも限界があるので、冷凍庫の幅を取らないのが嬉しい。小パックなので、ロスも減りますし、もう1本スープを炊く手間や人件費、材料費を考えると大幅なコストダウンになりますね。

冷凍スープを使うことはいいこと?ダメなこと?

僕のコンセプトは「3世代が食べられるお店」です。祖父、父、息子の3人とか…それぞれが食べに来てくれるようなお店を目指しています。そのためには、まずは土地の人々にあわせて、土地の人々に喜んでもらう。これが一番大事です。そして、その際にこういったスープを使うのは悪くないと思います。決して手を抜いているということではなく、メニューの幅として広がるなら嬉しいことだと思います。実際、レベルが昔より遥かにアップしていると

思いますし、何よりお客様が食べて美味しいと思うなら使うのは良いことだと思います。

将来の目標は?

担々麺ずっと勝負してきたので、ラーメン文化がないところで勝負したいですね。挑戦意欲は物凄くあるので、まずは立川と海外以外に1店舗を近くに出店する予定です。

今回「麺処 鳴声」さんに試していただいた「白湯スープベース」のサンプルを当フリーペーパー読者限定でプレゼント。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。



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

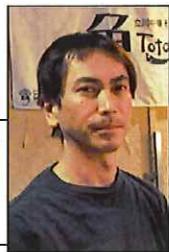


注目店の店主に聞く!

店主インタビュー

今回のお店 「立川中華そば ととホンテン」

SNSと
券売機編



立川中華そば ととホンテン

- 東京都立川市曙町3-22-15
- 042-519-5529
- 11:00~15:00, 18:00~23:00
- [日・祝]11:00~21:00 無休

「“暗証番号を入れる”という楽しさがファン層の獲得につながる」



新潟県出身。高校時代からホテルの厨房などで料理の腕を磨き、無化調・無添加を謳い、いわゆるオーガニック食材のダイニングをオープンしたのが今から10年前。そして、完全無添加のラーメンをランチ営業に始め、第7回の立川ラーメンスクエアのトライアウトに出場し見事優勝を果たした高橋慎店主。ラーメンスクエア内から10月に再移転し、グランドオープン後、また大躍進を遂げている「立川中華そば ととホンテン」の店主が最近注力している“得意様獲得”へのSNS活用法、券売機活用法があるといふ。

無添加・無化調ラーメンがつなぐ絆

オーガニックダイニングの鍋の締めにラーメンをやっていたのが最初なんですが、飲み屋なのにガラとかしあり炊いてたんですね。完全無添加ラーメンが評判を呼び、そのうち色々なラーメン店主さんも紹介や噂を聞きつけて食べに来たりしてくれたんです。最近話題の都内の新進気鋭の店主と、味創りや無化調について色々語り合いました。

味創りに関してはホテルの厨房ではもちろん、食べ歩きや飲み歩きでも勉強もしてたので、アイデアは尽きませんでした。来店するお客様と話をして、日替わりとかやりたいなと思った時に、常連さんのための「隠しボタン」みたいなものが出来ないかなという構想があったんですね。会員カードをかざしたら光る券売機のボタンとか、暗証番号を入力しないとオーダー出来ない、とか。そしたら今回の寺岡精工さんの券売機『Saleup(セラップ)』でそれが実現出来るということで今回のグランドオープンの目玉として購入しました。

面倒くさい券売機の表示切り替えも簡単で便利

この『Saleup(セラップ)』は写真入りでボタンが見やすく、しかもタッチパネル式なんです。ボタンのデザイン・配置は僕のほうでも簡単に作れるので、効率的に販促することができます。

また、昼メニューと夜メニューの表示メニューの変更についても、時

間帯に応じて自動的にメニュー構成を変えたり、深夜料金・週末メニューへの切り替えや予定杯数に応じての売切れ表示もあらかじめ設定出来るので便利です。しかもメニュー表の更新は、いちいち券売機を操作するんじゃなくて、PCでインターネットを利用して出来るので手間要らずで便利です。

隠しボタンとSNS活用法

そして、この券売機を使って先ほどの「隠しボタン」が実現出来ました。番号はチラシやSNSを活用して、お客様に告知しています。たとえば、クリスマスの時期の集客で宣伝チラシに「1225」を記載し、それを来店した時に券売機に入力すると100円引きになるとか。



限定メニューの告知をSNSで行い、そこに記載されている「0425」を入力しないと食べられないとか、そういう設定をしておくと、それを楽しみにしてお客様が来てくれますね。チラシとかも今の時代でもちゃんと地域と顧客層がマッチしていくれば効果的です。実際、近隣の高齢者の方とかはチラシを見て来てくれています。

ちなみに、SNSはLINEやFacebookを主に使っています。ファンの獲得には向いていますね。「立川らあ麺団」という団体を近隣4店舗で結成しているのですが、各店舗で限定をやる時もそうやってSNSでスタンプラリーやコラボメニューなどをする、互いのお客さんの行き来もあるし、自分たちのメニュー開発の刺激にもなるからいいですね。お客様を取ったとか取られたとかそういうことは全然気しません。ちなみに今日もLINEを使って、「雪が降ったら限定提供 ※10食限定」というのを告知します。SNS系はお客様にダイレクトに届くのでとても良いですね。

無添加オタクとしてやるべきこと

まずは「立川中華そば」を浸透させていきます。そして、無添加・無化調を全国に広めていかなければと思います。添加物の影響で、何かしらのアレルギーを持つ子供が20人に1人の割合に増えている現代。僕も子供がいる身として、これからも無添加オタクとして作り続けます。

製品についての詳細資料ご希望の方は直接ご連絡か、同封の資料請求シートをご利用ください。



消費税対応での価格変更も
PCでらくらく一括変換



新しい常識を創造する

株式会社 寺岡精工

ホスピタリティソリューション事業部
03-3752-5631

今年はさらに面白い! このエリアに注目!!

新宿小滝橋通り



「麺屋武蔵 本店」、「蒙古タンメン中本 新宿店」、「ラーメン二郎 新宿小滝橋通り店」などがあり、1995年頃よりラーメン激戦区だった新宿小滝橋通りの近年の状況に着目してみた。

前述の店舗たちは今も健在。その他「龍の家」、「古武士」、「麺屋翔」、「味噌屋八郎商店」、「麺処 hachi」、「博多風龍」、「黒門」、「はな火屋」、「風煮干王」、大久保方面に目を向けると「もちもちの木」、「七福家」、「らーめん大」、「壱蔵家」、「はなし家」など挙げていけばきりがない、新旧入り交じった幅広いラインナップとなっている。

ここ1、2年でいうと、新規で横浜方面で店舗を構える「あびすけ」、高田馬場の有名店「俺の空」、目黒発で急速な勢いで店舗数を拡大している家系の「魂心家」、鯛煮干しを使用した「麺屋 鮎」、新宿南口の人気店の2号店「らーめん五ノ神製作所」。ムジャキ系の「佐とう」、「味八」、札幌の人気店で昨年から今年にかけて東武池袋に

期間限定出店していた「えびそば 一幻」、人形町発で100店舗を目指す肉盛り系ラーメンの「肉肉ラーメン」などがオープンしている。

ラーメン店はラーメン店の居抜きでオープンすることが多いが、新宿小滝橋通りに限って言えば、もちろん居抜きもあるが、他の地域に比べるとラーメン以外の飲食店の跡地に出店し、純粹ラーメン店の数が増えている印象が強い。

その原因はまず単純に新宿は朝から夜まで人口密度が高いこと。老若男女、学生からサラリーマン、主婦層など幅広く様々なラーメンが受け入れられる土壤があるのではないかと思われる。また、大江戸線新宿西口駅の誕生、デパートだけではなくユニクロ、ピックカメラなどの存在、大久保方面でいうと韓流ブームの影響も大きいと思われる。これからラーメン店がますます増えるのかそれとも減っていくのか今後とも注視していきたいエリアである。



①肉肉ラーメン外観、②肉肉W、③一幻 外観、④一幻 えびしお
⑤俺の空外観、⑥俺の空掛け豚そば

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!

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



登録無料!



※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



▶FAX番号

03-3779-5811

ラーメンデータバンク資料請求係