

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.33

2021.10

FREE



今回号をもちまして休刊となります。

今後の情報は会員登録をいただいた方に
メールで配信をさせていただきます。

WEBサイトの店主部biz もご覧ください。

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



ZUND-BARの「ZUND-BARクラシック」

自称「日本一ラーメンを食べた男」の

ラーメンコラム



【麺喰いにつき】「ZUND-BAR」20周年
無化調なのに芳醇なうま味が押し寄せるスープ ■ 大崎 裕史 ■



厚木市七沢温泉にある「ZUND-BAR」は2001年9月3日オープンなので先日、20周年を迎えた。この20年間で200万杯のラーメンを提供してきたという。中村兄弟が店に集まるとのことでも私も20年来のラーメン仲間と十数年ぶりに行ってきた。当時、飛ぶ鳥を落とす勢いだった「中村屋」の2号店ということでもかなり話題にもなった。当時、頻繁に開催していた「ラーメンオフ会」の会場として何度か訪れており、思い出深い店でもある。

外観は木造の古い家をリノベーションして創っているが、中に入ると近未来的なとても斬新でカッコいい内装。20年たった今でも決して古くさくなく、新鮮。そして器が二重構造のステンレス製だったり、具は別盛りだったり、というの意表を突いていた。場所は丹沢大山の麓にあり、本厚木駅からバスで30分ほどかかる立地。初めて行ったときには「こんな場所で長く続けられるんだらうか？」というのが正直な気持ちだった。

それが20年続いており、しかもいまだに整理券を発行するほどの人気店なのである。基本的なメニューは当時の「中村屋」をベースに構成。丹沢大山は別名「阿夫利山」と呼ばれ、後に2003年恵比寿で「AFURI（阿夫利）」として出店

し、現在国内16店舗（ZUND-BAR含む）、海外10店舗を展開するほどの快進撃を続けている。

頼んだのは「ZUND-BARクラシック」（塩味の淡麗）。ステンレス製中空構造の器に入ったスープと麺だけの「かけらーめん」とトッピングが入った特製の別容器が登場。具の下には少しライスも入っている。極細の全粒粉入り自家製麺にスープは大山の麓から湧き出る天然水を使い、丸鶏、昆布、さば節、かつお節、香味野菜などを丁寧に炊き上げたもの。無化調なのに芳醇（ほうじゅん）なうま味が押し寄せてくるスープには改めてビックリ。

今や、あちこちのラーメン店で見かけるようになった炙りチャーシューは当時としては珍しく、「中村屋」、「ZUND-BAR」、「AFURI」と受け継がれて普及していった。オーダー毎にその都度炙っており、「手間をかけてるなあ」と感心したもの。素晴らしいおいしく、もちろん完食完飲。実に堪能できた。本家「天空落とし」（麺の湯切りスタイル）を目の前で見ることができた。

会計後、記念イベントとしてくじ引きを。同行者は記念Tシャツをゲットしたが、私はZUND-BARで使える無料トッピング券。くじ運の悪さを露呈してしまった（笑）。コロナがなかったら外国からも多数の人が訪れていたんだらうなあ〜と思うほど、誇れる店舗だった。20周年おめでとうございます！

■ラーメン耳寄り情報

ZUND-BAR（神奈川県厚木市七沢1954の1） 2001年9月3日にオープン、先日20周年を迎えた。丹沢大山の麓にあり、本厚木駅からバスで30分という立地ながら、今でも整理券を発行するほどの人気店。今や国内16店舗、海外10店舗を展開する「AFURI」の1号店でもある。（都内初出店の恵比寿店から屋号を「AFURI」へ変更）

大崎裕史の【麺喰いにつき】はラーメンバンク店主部BIZのラーメンコラムでもご覧いただけます。



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

京都知七のこだわり

1年を通して安心安全な 九条ねぎを届ける

1年を通じて栽培するということは非常に大変なことではありますが、
お客様に喜んで頂けるよう、精一杯やるよう心がけております。

自社にて産地のリレー（京都市北部・京都市南部・久御山町）を行い、その時
期に合わせて作りやすい場所での生産を行い、お手頃な価格で年間を通じ安定供給
できるよう心がけております。

その上で、お客様のご希望に合わせてご提案いたします。

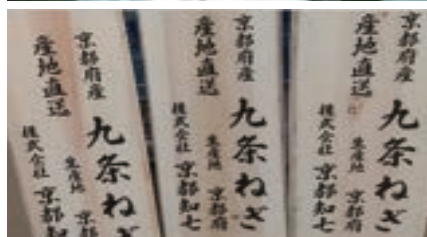
京都知七の理念・・・

農業において派手な事は簡単で伝わりやすい。しかし一番大切なことは安定です。
一見簡単のように見えますが1年を通じて栽培するということは実は非常に大変な
ことです。しかしお客様に喜んで頂けるよう、私たちはこの安定生産、安定供給を
理念に日々取り組んでおります。

地下水が豊富な京都の土壌で育てた栄養分に富んだ九条ねぎ・青ねぎは、使用農薬も
できる限り少なく手間暇をかけて日々取り組むよう心がけております。

自社にて産地のリレー（京都市北部⇄京都市南部⇄久御山町）を行い、その時期に
合わせて作りやすい場所での生産を行い、年間を通してお手頃な価格で安定供給でき
るよう心がけております。

その上で、お客様のご希望に合わせてご提案いたします。



そんな京都知七のすべてはここにあります



サンプルを
お送り
いたします！

- 兵庫県産の厚めの海苔を使用しております。
- **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**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 100g入り	1,000円	950円	-	-
まぜそば用 きざみ海苔 200g入り	1,000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/>



今もっとも注目されている「モリンガ」をご存知ですか・・・



「モリンガ」をご存知ですか・・・
多くの栄養素を大量に含んでいるスーパーフード「モリンガ」。
免疫力を高める効果があり、各方面で期待されている食材の一つです。

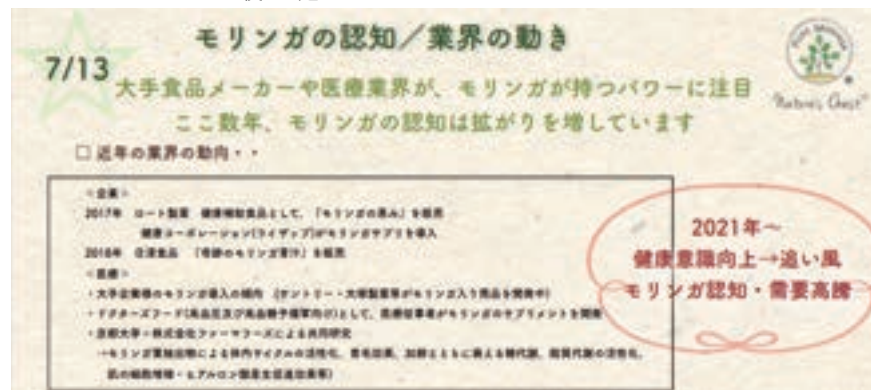
2021年7月13日に東京を中心に麺類やパン類を中心にモリンガを含んだ食品を食べてもらおうという企画がありました。

「PURE MORINGA®×東京ジャック」ということで、「モリンガを知ってもらおう。モリンガを食べてもらおう。」というコンセプトに国内外で17店舗以上のお店が参加してくれました。

特にラーメンを中心とした麺類では注目され、多くのお客様に食べてもらいました。

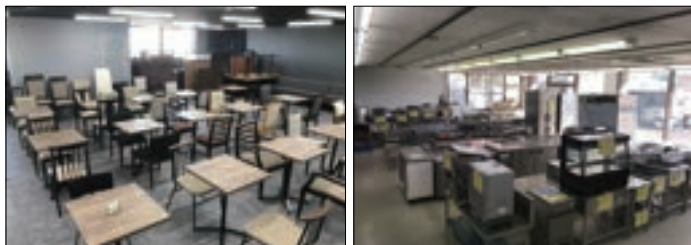
食生活にも大きな変化をもたらす可能性を秘めている食材の一つです。麺に入れることで鮮やかな緑色の麺になります。

「モリンガ」の中でも純度が高く栄養素を凝縮されているのが「PURE MORINGA®」
このPURE MORINGA®を使った麺がこちらのラーメンになります。



「PURE MORINGA®」にご興味のある方はお問い合わせください。
粉末のご手配、製麺してからのご手配が可能です。

① 新品・中古厨房機器、調理器具、丼、家具の販売と買取 店舗関係



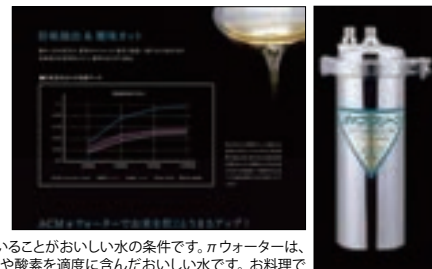
ラーメンに特化した新品・中古の厨房機器を揃え、施工から備品・食材まで全て対応。
新規開店はもちろん、既存業態からの変更のご相談まで、経験豊富なスタッフが徹底的にフォロー！出張買取査定無料！！

味噌は日本人の宝物株式会社 / ちゅうぼうランド



② レンタル浄水器「RA-500」 店舗関係 浄水器

レンタル浄水器「RA-500」酸素を多く含む体に良いカウオーターを、店舗の水道でお手軽に作れるレンタル浄水器「RA-500」です。ポイント1「安心・安全・清潔」清潔で安全なカウオーターなら、赤ちゃんのミルクや離乳食など、育ち盛りのお子様の健康を守ることができます。キッチンの生ゴミのおいも抑えられ、洗い物の汚れも取れやすくなります。ポイント2「おいしい水は、ミネラル、硬度、炭酸ガス、酸素を適度に含んでおり、不純物をまったく含まない水を飲んでもおいしくありません。適当な物質が適度に溶けていることがおいしい水の条件です。カウオーターは、カルシウムやナトリウムなどのミネラル分や酸素を適度に含んだおいしい水です。お料理でも煮物などは火の通りが早くなり、味が良くしみこみ美味しく作ることができます。ポイント3「ミシュラン【一つ星】店でも採用されています。」ラーメン大賞、TRYの受賞店でも次々とカウオーター浄水器を導入しており、ダシがよく出て、余計な雑味やエグみがでないと、多くの賞賛の声が寄せられています。



株式会社エイ・シー・エム



③ 店舗の売上アップに!店頭で冷凍自販機「ど冷えもん」 店舗関係 その他

新型の冷凍自動販売機「ど冷えもん(どひえもん)」

さまざまな容器の形状に対応可能なマルチストック方式を業界で初めて採用し、一般の冷凍食品はもちろん外食店や給食事業者の冷凍商品なども売ることができます。

営業時間の短縮をせざるを得ない店にとっては新たな商機となる可能性を秘めています。



株式会社SOBO



④ お店の手間を私たちが解消します (点心全般 ※餃子、小籠包) 食材 食材関係



いままでは手作りで本格点心を製造しておりましたが、弊社も機械を導入して、本格点心でありながら価格を抑えた商品も豊富に取り揃え、尚且つお客様オリジナル商品も製造が可能です。客単価の上がらない夜のサイドメニューにいかがでしょうか?このご時世で人を雇う大変さを弊社で解決しませんか?お問合せ、お待ちしております。

亜細亜食品株式会社





ラーメンニュース 2021



日清「カップヌードル」が誕生50周年、累計500億食 環境対応も重視へ

日清食品の世界初のカップ麺「カップヌードル」が誕生から18日で50周年。累計販売は500億食を突破した。「ハングリー？」と問い掛ける1990年代のテレビCMは有名で、人々の空腹を満たし続けて約100カ国まで販路を広げた。100年ブランドへ一段の成長を目指し、環境対応と若年層向けの戦略を重視する考えだ。熱湯を注いで3分待てば食べられる簡便さが特長で、国内では200種類以上を展開してきた。定番品ではしょうゆベースのカップヌードルの人気が高く、シーフードヌードルとカレーが続く。環境問題への意識は高く、2008年には容器を発泡スチロールから紙に変更。近年でも製造時に使う植物油は森林保全に配慮して生産したパーム油に切り替えた。今年6月にはプラスチック使用量削減を狙い、カップ麺のふたのシールを廃止することを打ち出した。カップヌードルには謎肉と称するサイコロ状の具材が入る。大豆と肉を合わせたものだと17年に正体を明かした際は大きな話題を呼んだ。温室効果ガスの排出量が畜産品より少ない植物性素材の活用は積極的だ。日清食品ホールディングスの安藤宏基社長は「将来は動物由来の原材料を一切使用しないビーガン（完全菜食主義者）対応のカップヌードルも必要とされる」と見通す。あらゆる世代に親しまれるが、カップ麺片手にゲームを楽しむような若年層への販売に力点を置く。近年のCMは人気アニメをテーマにした青春ものを展開。50周年の記念商品は2種類の味を混ぜたスーパー合体シリーズで、興味を誘う仕掛けづくりに余念がない。08年に持ち株会社化した。米国や中国など巨大市場ごとの嗜好（しこう）に合わせた商品開発を進める。新型コロナウイルス下の巣ごもり消費も販売拡大の要因となり、カップヌードル以外の製品やサービスも含めた21年度の連結売上高は5400億円と過去最高を見込む。（共同）

◆カップヌードル 日清食品の創業者の故安藤百福氏が開発した、世界初のカップ麺。安藤氏は世界初の即席袋麺として知られる「チキンラーメン」を1958年に売り出した後、欧米視察時に麺を紙コップに移して食べる姿を見て着想を得た。麺をカップにうまく収容するための生産ラインなど多くの課題を解決し、71年9月18日に発売。翌年のあさま山荘事件で警察官が食べる様子が放送されて関心を集め、販売に弾みがついた。

続きは店主部のラーメンニュースをご覧ください。→



近大ラーメンいかが 学生の起業支援企画 10月4日から

近畿大（東大阪市）が、在学生による飲食店の起業を支援するプロジェクト「キンタイラーメンベンチャー・近大をすすらんか。」を立ち上げた。起業家精神を育成し、学内での波及効果を狙う。4日から店舗を稼働させ、今後1年ごとに学内公募で選考していく考え。第1弾は年間10万食の売り上げを目標にしており、店主は「近大系」ブランドを確立させたいと意気盛んだ。企画は、同大が策定した「大学発ベンチャーの活性化に関する計画」に基づく。サービスの提供はもちろん、衛生管理や求人にも学生が一括で担い、実践を通して経営ノウハウの習得を目指す。費用は電気料金や共益費、人件費を学生側が負担。四半期ごとに決算報告し、2期連続で赤字となれば原則撤退となり、結果も求められる。業種は、学生人気が高く、代替わりした際の出店費も抑えるため「ラーメン」に固定した。第1弾は昨年10月から奈良市の別のラーメン店で店主を務める農学部3年の西奈楓さん（21）らのグループで、1年半の出店予定。卒業生で、米ボストンで1人気店「Tsurumen」を経営する大西益央さん（45）がアドバイザーを務めた。メニューは2種類。「初代近大ラーメン」はちゃんぽんをイメージし、キャベツやニンジン、ニラなど野菜たっぷり。ホタテ油でコクと香りを醸した。「近大まぜそば」は、太縮れ麺にタマネギやモヤシを盛り、魚粉をまぶす。大学近くの商店街が「まぜそば」の激戦区でもあり、挑戦の意味も込めた。それぞれおろしニンニクとホルモンを使ってスタミナ満点だ。昼間みの営業で、1日200～300杯が販売目標。「初代」は850円（税込み）、「まぜそば」は800円（同）で、「学食」としては高めの価格設定ながら西奈さんは「それぐらい本気で作っている。値段を下けると逆に価値を下げることになり、挑戦にはならない」と胸を張る。30日、東大阪市の学内で店舗の除幕式があり、西奈さんは「ラーメンを通してこういう若者がいる、できないことはないんだと伝えたい。日本の若者に選択肢を示すことができれば」と目を輝かせた。

続きは店主部のラーメンニュースをご覧ください。→



ラーメン業界のニュースはラーメンバンク店主部BIZのラーメンニュースもご覧ください。見逃してしまった業界のニュースが載っています。



「ラーメンバンク店主部.biz」入会のご案内（入会無料）

好評をいただいていますラーメンバンク店主部.bizでは、いつでもラーメン店主の皆様が必要な情報が見れるサイトになります。今までのサンプルや資料請求はWEBサイトから行うことが出来ます。一度会員登録をさせていただきますと①メールでの情報配信②WEBサイトでの問い合わせがスムーズ③サイト限定の情報が見れる。以前興味があった企業への連絡もスムーズに行えます。また、紙面でも好評でした特集もラーメンバンク店主部.bizで見ることが出来ます。是非ご覧ください。



大きく変わったポイントがあります

ポイント① 検索機能

調べたい項目の検索がスムーズにできる

ポイント② 会員登録

登録することで連絡先等の入力の手間が省ける

- ★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.tenshubiz

「ラーメンバンク店主部.biz」掲載されている情報 ※一部ご紹介

●食材

- ・水溶きから揚げ粉（日清フーズ）
- ・国産青葱・餃子（五里物産）
- ・札幌味噌ダレ！みそ熊スープ！黄色玉子ぢれ麺！（GRAS）
- ・中蓋つきテイクアウト・デリバリー用容器（青葉紙業）
- ・仕込みいらずで安い！加盟店実績120店舗突破のラーメン食材販売パッケージ（ウルトラフーズ）

●店舗関係

- ・味噌らーめん専門店「麺場 田所商店 コンセプトチェーン」加盟契約（田所商店）
- ・最新の光触媒コーティング「ナノゾーン コート（抗菌・抗ウイルス・消毒）」（エーススタイル）
- ・ガス器具の設置からガス工事までガス のスペシャリスト企業（富士瓦斯）

●販売促進

- ・法人向けの食品ノベルティサービス「おかしプリント」（森永製菓）

冊子からWEBへ！

情報は無限にあります。是非ご覧ください。

今後も掲載情報は増えてきます。サイトでご確認ください。