

ラーメンバンク

店主部

特別号

FREE



ラーメンニュース 2022



ラーメン一杯「2000円」も珍しくない…日本とは全然違う「海外の外食事情」

私は2013年にフランス・パリ、2017年にアメリカ・ニューヨークと海外店を2店出しました。パリ出店からは8年ほど経つのですが、所変われば外食事情も変わり、外での食事の価値観も日本人とは少し違うような気がします。日本では500～1000円でラーメンや牛丼、立ち食い蕎麦屋さん、定食屋さん、メニュー豊富なファミリーレストランなど、低価格でお腹も味覚も満足できる飲食店が数多く存在します。学生や会社員、家族連れなど、誰もが気軽に便利に利用しています。清潔なお店、親切なサービス、料理のスピードもクオリティも文句の付け所がありません。これがパリやニューヨークに行きますと、少し事情が違います。為替の問題はありますが、500～1000円で満足できるお店はほとんどありません。

続きは店主部のラーメンニュースをご覧ください。→



【3～6月値上がりカレンダー】水にトイレットペーパーまで…買い物は計画的に

原油だけでなく、さまざまな原材料が高騰する現状に円安が追い打ちをかけることで、物の製造コストが著しく上がっている。その結果、ありとあらゆるものが値上げされる事態に陥っている。生活必需品であるトイレットペーパーも値上げされる。大王製紙は、3月22日出荷分から、ティッシュやトイレットペーパーなどを現行価格より15%以上値上げすると発表。公式オンラインショップでの12ロールセットの販売価格、税抜き508円で換算すると、76円以上も値上げされることになる。4月には、飲料水にまで値上げが及ぶ。クリスタルガイザーは、500ミリリットルサイズが税抜き100円から110円に、700ミリリットルサイズだと100円から120円に値上げされる。さらに、日清食品は6月出荷分からカップヌードルやどん兵衛、チキンラーメンを値上げ。カップヌードルは193円から214円となる。永谷園も、同様にお茶漬けやふりかけなどの値上げを発表している。

続きは店主部のラーメンニュースをご覧ください。→



【家計調査】新潟はカレーのルウと外食のラーメンにかかる費用が日本一 カップラーメン支出金額も1位に

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

- ・から揚げ粉(日清ウェルナ)
- ・乾燥めんま 穂の香(タケマン)
- ・国産九条ネギ(京都知七)
- ・ラーメンに良く合う海苔(伊勢屋)
- ・【餃子・小籠包】お店の味を作ります(亜細亜食品)

●店舗関係

- ・セルフレジ、真空包装機、テーブルオーダー端末(東芝テック)
- ・新品・中古厨房機器、調理器具(ちゅうぼうランド)
- ・レンタル浄水器(エーシーエム)

●販売促進

- ・調理委託モデル型 クラウドキッチンのご提案
- ・冷凍自販機「ど冷えもん(どひえもん)」

●サービス

- ・New York イベントへの出店

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。

衣にとことんこだわった3つの理由とは？

こだわり1

食感

カリッサクッなどの
揚げたてのおいしい食感は
重要な要素です。

こだわり2

経時耐性

揚げたての食感が持続する
「経時耐性」を付与することで
テイクアウトや惣菜にもおすすめです。

こだわり3

外観

見た目にも
個性・こだわりを持つことで
食欲をそそります。

から揚げがあなたのお店の看板メニューになります！
4種類の中から、お店のラーメンとの相性が良いから揚げを

薄衣サクサク から揚げ粉



馬鈴薯澱粉の良さである
粉吹き感と踏襲しながらも、
課題である食感の劣化を低減。
パック耐性もあります。

ゴツゴツ から揚げ粉



通常は先打ちで作られる
ゴツゴツとした凹凸感のある外観
を後打ちでも実現。
衣は硬くなく、歯切れが良い食感。
パック耐性もあります。

ザクザク から揚げ粉



から揚げ専門店が自家配合
では実現しにくい、ザクザク
とした食感が特徴です。
パック耐性もあります。

タレかけカリサク から揚げ粉



から揚げ専門店が自家配合では実現
しにくい、タレをかけても、衣がふやけ
ずにカリサクとした食感を実現可能
です。パック耐性もあります。

こちらのから揚げ粉のサンプルをご希望の方は下記のQRコードからご連絡ください。

日清製粉ウェルナ「2022年春 業務用新商品Web展示会」を開催中！

期間 2022年3月1日(火) ▶ 4月25日(月)

URL https://www.nisshin-seifun-welna.com/index/b2b/spring_2022/index.html?utm_source=others&utm_medium=link&utm_campaign=spring_2022

内容 ・2022年春 業務用新製品のご案内製品特長、ハンドリング、関連動画コンテンツ
・製品サンプル(無料)のお試し受付、お問合せ受付 等

