

太陽が気持ちいいから歩くとまゆぐり歩こうや花かあたまトントロがくじき

七日と毎日必ず
歩くことをめざす



まゆぐりとくじき
野草かぼくの水虫なよいくれはよど歩けはねだかだいほくの足けはね
ヨイヨイヨイほくたち
はくだかさむめうらーす
です

Illustration:Katsuji Katsuko

みんなの笑顔が
力の源だ

communication free paper

力の源 通信 Vol.19

2000 9・10

ご自由にお持ち帰りください。

ラーメン談義

「支那そばや」有サノフード
「博多一風堂」味の源カンパニー
「大砲ラーメン」株 大砲



東へ西へ

No.18 …ラーメン談義
佐野実 vs 香月均
vs 河原成美

ラーメン三銃士 大いに語る

七月五日(水)、福岡県甘木市でコンセプト・パラダイス主催の飲食店繁盛セミナーに三人のラーメン職人が招かれ、座談会が催されました。今日は、焼酎とビールを片手に話が盛り上がり、普段は無口でクールな支那そばやの佐野さんまで、饒舌な夜でした。

河原「全國にラーメン屋さんが十五万軒あるとも二十万軒あるとも言われていますが、僕はラーメンの麺もスープも具材も、自分でつくつてこそラーメン屋と言えると思うんです。初めにスープあります、そして、それに合う麺をつくつていく、そう思っています」。

佐野「オレは逆ね。麺もスープも自分でつくつてると、スープに関してはもう終わり。これからは麺の時代」。

河原「なるほど……。『支那そばや』さんも『風堂』も新横浜のラーメン博物館に店が入つておかげで、佐野さんの仕事を厨房で見せてもらう機会があるけど、佐野さんの仕事はキレイですね。いい加減なことは一切なし。材料もこだわって、原価率が相当高いでしょ?」

佐野「45%くらいかけてます。麺とスープでは6対4

自分たちラーメン屋が、本気でラーメンの歴史をつくつていかないとね」。

河原「僕は海外に日本のラーメンを紹介したいと思つてるけど、そこに二十年、三十年先のラーメンの姿を見出せるんじゃないかな。まずはアメリカ、中でもニューヨークだと感じますね。海外に出す以上、その国の食文化を考慮して、それなりの礼儀を払う必要があると思うよ」。

佐野「自分の納得したものを出し続けて、お客様に満足して受け入れられたらいと思う。勉強しないガンコはイヤですね。ただのガンコ者にはなりたくないね」。

佐野さんのラーメンはうまい。

香月「以前は九州のところラーメンは関東の人たちに“グサイ”と敬遠されましたが、今や飛行機に乗つて

くらいの比率で麺に注意を払いますね。これからのラーメン屋は麺を工夫しないと、スープではもう競えないと思う」。

ラーメンは“どまぐれ文化”

香月「僕はラーメンは、まだまだ何でもアリだと思います。強いて言わせてもららうならラーメンは“どまぐれ文化”、音楽に例えるとジャズ。これが蕎麦やうどんだとクラシックになってしまふから、自由な遊びが難しい」。

でも、四百年、五百年先に生き残るのは蕎麦とかうどんかもしれない。ラーメンはブームでいい気になつてると、どうなるでしょう?」

佐野「五十年先でもラーメンは大きく変化しますよ。ラーメンは歴史が浅いし、基礎がない。これから

九州ラーメンを食べに来る時代。その礎を築いてくれたのが熊本の『桂花ラーメン』、ブームの火付け役が『なんどんかんでん』、最後にトドメをさしたのがTVチャンピオンで三連覇した『風堂』の河原さんですよ」。

河原「ありがとうございます。でも、佐野さんが入つていたら俺、負けたかも……。佐野さんのラーメンはうまいですよ。皆さんも食べて行ってほしいですね。佐野さんがラーメン博物館で出してるラーメンの話を聞かせてください」。

佐野「北海道のスープハルユタカという小麦粉とパスタに使うデュラム粉を使って、モンゴルかんすいで麺をつくります。スープは豚骨(ゲンコツ)と鶏ガラ、海産物の和風スープをトリプルで仕上げます。丸鶏一つにしても鳥骨鶏・名古屋コーチン・ベニバナ・タンイ鶏など鶏のブレンドにも気を配つて、味に奥行きを出

しますね。食材さがしは韓国へも行きましたし、自分で一つ一つ確認しないと納得できないんです。月からは、日本でまだ誰もやつていないラーメンをつくります。

河原「佐野さん、よくこんな煩雑な仕事をするな、と頭が下がりますよ。ラーメン屋さんも淘汰の時代に入ってきたから、気楽に入つてもすぐぶれますね。簡単な業界じゃなくなりますよ。レベルが上がつておいしいラーメン屋さんが増えていくのは嬉しいですね。

それでも佐野さん、コツク歴が十八年もあるのに何でラーメン屋さんになったの?」

佐野「十五年前独立するとき、自己資金が百万円しかなかったんですよ。元手があまりなくてもやれる飲食、と考えてラーメンになりました。業界のこと

香月「僕は河原さんや佐野さんに逢つて、とても刺激を受けました。自分は生まれたときからラーメン屋の息子で、二十五歳まで恥ずかしいというコンプレックスがありましたから。大名の『風堂(本店の前身)』に初めて行つたとき、目からウロコ状態。店のつくりもBGMも、ラーメンそのもの、見るもの全てが刺激的で背筋に電流が走りました。クリエイティブをやるのは芸術家だけじゃないんだ。」ラーメン屋ってカッコいいと初めて思えた。それを教えてくれたのは河原さん。そのおかげで僕はラーメン屋に誇りが持てるようになった。

平成三年につくった合川(久留米市)の大砲ラーメンは『二風堂』の影響が大です。そこに河

原さんが、店を見せてくださいと訪ねてきてくれて……。長年、久留米のラーメン業界に浸かってきた僕には、ラーメン屋同士が名刺交換できる、握手を交わせる、そんなこと信じられなかつたですね。佐野さんにとって、秘伝も裏技も関係なしに、ラーメンのことを訊ねると紙にサラサラとレシピを書いてくれる。友だちとしてつき合つてくれるんだけど、二人とも器が大きいなと感じます。僕はこれから、ラーメン業界がもっとオープンに仲間としてつき合つていけるようになれたらいいなと思う。そういうラーメン業界にしていきたいね」

河原「本当にですね。十五万軒のラーメン屋さんのうち、この三人以外にも、仲間はたくさんいるし、これからもっと増えていくよ。夢のあるいい業界にしていきたいですね。」



支那そばや本店／有限会社サノフード
代表取締役 佐野 実さん

昭和26年4月4日、神奈川県生まれ。ラーメン屋を始めたのは35歳から。
18人の弟子がそれぞれに店を開いている。新横浜ラーメン博物館に出店中。

■本店所在地／神奈川県藤沢市鶴沼海岸7-5-37 TEL 0466-34-7776



大砲ラーメン／株式会社大砲
代表取締役社長 香月 均さん

昭和33年3月27日、福岡県久留米市生まれ。昭和28年、故・香月昇氏(父)が創業した大砲ラーメンを引き継ぎ、平成元年社長就任。現在7店舗を運営。久留米の街の活性化とラーメン業界の仲間づくりを精力的に進めている。

■本店所在地／福岡県久留米市通外町11-8 TEL 0942-33-6695



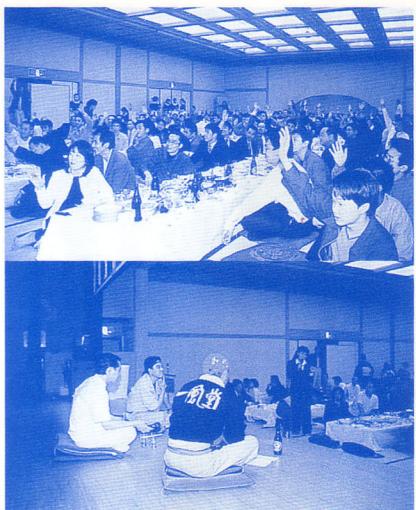
博多一風堂／株式会社力の源カンパニー
代表取締役 河原 成美

昭和27年12月18日、福岡県城島町生まれ。26歳でレストランバー「AFTER THE RAIN」をオープンする。32歳で「博多一風堂」を始め、現在は15店舗の一風堂と飲食店5軒を経営。「TVチャンピオン」のラーメンチャンピオンでは3連覇を達成した。

■本店所在地／福岡市中央区大名1-13-14 TEL 092-771-0880

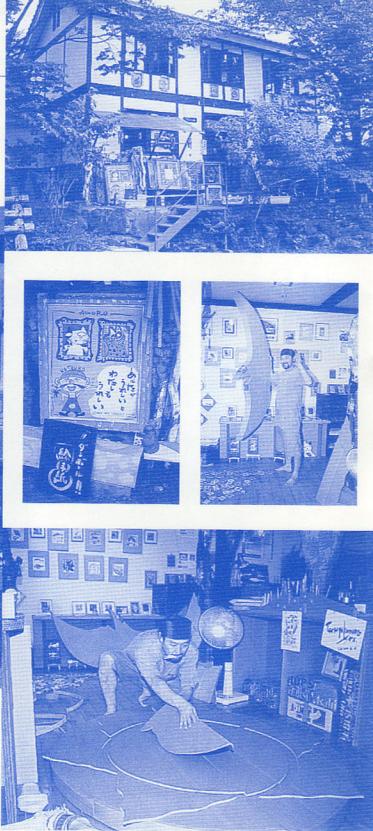


もラーメンのつくり方も、何もわからずに入つきました。二つ自分で突き詰めて……。麺をつくり始めたのは八年前からです。まだまだ、これからですよ」。



えころアートgallery

大分県大分郡湯布院町川上鳥越
TEL0977-85-5450
●開館時間／9:00～18:00頃
●休館日／なし



湯布院駅のホールに展示する
「太陽と月」を制作中のかつじさん

先達に
学ぶ

ダンボール作家 かつじかつこ

職人のこころ



▲仕事のメインはダンボール絵手紙。

Katsuo Katsuki Profire かつじかつこ氏プロフィール

えころアートgallery 専属作家

1957年1月4日、湯布院町湯平温泉を産湯に布団屋の長男として生まれる。学校卒業後、7年間の会社勤めを経てフリーにて。飲食店の立ち上げやホテルの経営改革、町おこしなどに携わる傍ら、スペイン、パリ、イタリア、スイス、ドイツ、タイ…たくさんの国々を渡り歩き感性を磨く。その過程においてダンボール・アートに目覚め、作家活動を繰り広げている。

湯布院の『空想の森美術館』の隣に、ボツで明るい雰囲気を醸し出すギャラリーがある。二月にオープンした『えころアートgallery』では、ダンボールや空缶、木箱などを陽気なアートに変身させ、展示販売を行っている。そこで、これまでと「風変わったラテン的な職人に出逢えた。名前をかつじかつこ（本名、佐藤勝治）という。

「いろんな国々を旅してみると日本はどうして、つていうくらいゴミが多い。平気で物を捨てるけど、その捨てられた物から何かつくれないかと思った。ゴミを拾つて、僕の好きな世界を描いて、気に入った方が買ってくださる。ね、立派なりサイクルでしよう。これつて、面白い気がして始めたん

頃にイラスト入りハガキが届く仕組み。

「元気をあげる！」が「かつじかつこ」のメインテーマ。「外に向けて気を放つていると疲れることもあるんじゃないですか？」の間に、「人に元気を送るから自分に戻ってくるんじゃないかな。僕の元気が相手の元気を呼び起こし倍になつて返つて来るから、僕はもつと元気になれる」との答え。拾ってきた再生紙のダンボールは、三度目の生命を宿し、誰かのものとに届けられる。穏やかな笑みと温もりある和やかな声に触れている

と、「還元」という言葉は元氣があちこちグルグル廻つて、また自分のところに還つてくることを指した言葉なのかも

中でも力を入れているのは、ダンボーリ絵手紙である。「アフガニスタンから持ち帰ったパオでカレーライス屋をやつたことがあります。足の裏のイラストをダンボールに描いて、気に入ってくれたカップルに郵便で送ったのが始まりでした」。

湯布院を訪れた人が、宛名とメッセージを書き切手を貼つて預けて行くと、忘れた

人に『元気をあげる』。すると自分に『還元』される。

です」。工房兼ギャラリーには額やオブジェ、椅子やギターなど、所狭しと「かつじワールド」が展示され、イラストに添えられた何気ない言葉が心に滲みます。

中でも力を入れているのは、ダンボーリ絵手紙である。「アフガニスタンから持ち帰ったパオでカレーライス屋をやつたことがあります。足の裏のイラストをダンボールに描いて、気に入ってくれたカップルに郵便で送ったのが始まりでした」。

湯布院を訪れた人が、宛名とメッセージを書き切手を貼つて預けて行くと、忘れた

が勝っている。紙を剥いだり折り曲げたり、ダンボールと対決の日々。自分を追い詰めて、追いかけて、するとそこに新しい世界が開けるんです」と眼が輝く。わかつているのは百のうち、まだ十五くらい。死ぬまでダンボールと関わって、残りを「つづつ悟つていけたらいい」と思つてゐる。そして自分に及第点が付けられるようになつたとき、ギャラリーに子供たちとの触れ合いを通して未来のアーティストに魂を吹き込むスペースをつくりたいと考えている。

湯布院町・鳥越、元気エネルギーがいっぱい詰まつた、かつじマジックのエコロジー・ギャラリーは、今日も扉を開けて旅人の来訪を待つてゐる。

「未来はいつしか過去になり、
過去はやがて未来につながる。
そして道は続く。」

息の長い一流の
「裏方」になりたい。

佐野立興



FUKUOKAN PEOPLE No.19 元気印の福岡人



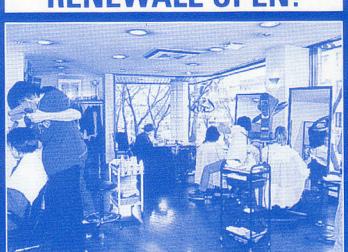
ヘアメイク・アーティスト

佐野 立興さん
Sano Ryuko

●PROFILE

1962年1月8日、福岡県豊前市に生まれる。美容師を志し三石寛氏(現マニアステス)に師事する。1981年に単身ロンドン(ビィダルサッスーン)へ留学。1989年11月『フロム ガイ』オープン。サロンワークとCM、CFのヘアメイク、ブライダルのヘアメイクなどで活躍している。

RENEWALE OPEN!



8月25日にリニューアルして、よりパワフルになった
「フロム ガイ」。佐野立興&スタッフがご来店をお待ちしています。

美容室 from guys

福岡市中央区赤坂3-13-20 ファンファンビル2F
TEL 092-715-4331

●営業時間／10:00~20:00 ●定休日／火曜日

— 美容室でのサロンワーク以外にも多彩にご活躍されていますが、主な活動内容をお聞かせください。

佐野「サロンワーク以外ではCMやCF、ブライダルのヘアメイクなどを仕事としています。ほかに美容関係のスクールを運営しています。スクールっていっても塾みたいな感じですけど」。

— 人を育てるという点で心掛けているのはどんなことですか?

佐野「僕は美容師やメイクアップアーティストは職人の部類に入ると思うのですが、職人に必要なのはテクニックと人間性が半分半分ではないでしょうか。テクニックは技術とセンスが半々で……。お客さまをよく見て、気働き、気づかいのできる人がいい職人になっていくと思っています。若い人たちのそういう精神面や感受性も磨いていくよう努めています」。

— ブライダルの仕事の面白みをどんな点に感じていますか?

佐野「個人的にはブライダルの仕事は非常に好きですね。人は七十歳、八十歳になったときでも、自分がいちばん輝いていた瞬間を覚えています。1人の人間の一生の記憶に残るシーンで『裏方』がやれるなんて最高ですよ。同じ人物でも、前撮りのときと本番のときでは表情も気持ちの昂揚も全然違う。だから、瞬間の表情を見て僕の中に受けるインスピレーションが違うんです。身体が勝手に動くんですよ」。

— 実際にカットとカラーリングをしていただいているのですが、佐野さんには本人の知らない“その人らしさの輝き”が見えているんだろうなという気がします。初めてのお客さまに向かうとき、大切にしていることは?

佐野「その方のライフスタイルをお聞きし、許容範囲の中で“自分らしさ”が十二分に發揮できるよう、そのときしかない新しい発見があるヘアスタイルを心がけています。各人ごとの個性(毛質、クセなど)に逆らわず、さわやかな風にふかれるときみたいな、自然なスタイルが理想ですね。」

— サロンワークでも実に柔軟に身体が動いていらっしゃいますよね。ハサミが髪をすべるように動いて、鏡の中で変わっていく自分が嬉しかったです。では、サロンのこと今考えているのはどんなことですか?

佐野「店が10年を経過したとき、僕の中でサロンワークを充実させることを強く意識しました。スタッフ9名と共に『フロム ガイ』をお客さまに期待される店にしていきたい。アットホームな雰囲気の中で、いつも笑顔でお客さまをお迎えし、スタッフの1人ひとりも自分を表現しながら、やっていきたいですね。27歳でここに店をオープンして11年目。残念ながらこの辺(けやき通り界隈)は、都市開発で数年後に立ち退きにならざるを得ない所です。『フロム ガイ、ここに在り』の存在を明確に打ち出して天神近辺に移りたいと考えています」。

— リニューアルする『フロム ガイ』、どんなお店にイメージチェンジするのですか?

佐野「アメリカの田舎まちにある美容室みたいなイメージでしょうか。古い木を床いっぱいに敷き詰め、レンガを白くペイントした柱がアクセント。古い物の持つ温もりとやさしさ、そして、新しさが混在する店になります」。

— それは楽しみですね。お店のこと以外では、この先どう進んでいきたいですか?

佐野「デザイナーズクラブの面々と、いつか香港や上海などアジアのどこかでヘアーショーをやりたいと話しています。店のスタッフばかりではなく、美容業界に身をおく若手のスタイリスト達が活躍するフィールドを広げていきたいですね」。

最後に、僕自身アグレッシブに、どこまでも立ち止まることなく進んでいきたい。新しい『フロム ガイ』に期待してください」。

*取材は7月下旬に行いました。

茶房 古蓮の 抹茶あずきアイスクリーム

エアコンとビールがバカ売れだったミニマムサマー。

この夏いちばんの日つけもんは、このアイス。

福岡の甘いもんツウの間ではお馴染み

「古蓮のお抹茶アイス」に、何と丹波の

大納言入り！ というのが発売された。

普通のお抹茶アイスはカップ入りの一人分が

二百五十円だが、それより百円も高い。

この差は大きい気もするけど、それをケチらず

「自分へのご褒美」なーんて言いながら、

わざわざ買ってみてもヨシとしよう。

抹茶あずきアイスクリームだけ、普通のお抹茶アイスや

チョコアイス、バニラアイスと違つて外側に

うやうやしく封印シールがされている。

フタをとると本場宇治から直送の

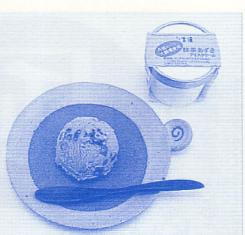
お抹茶をふんだんに使用した



うまかむん

Machi-no Umakamon

No.17



1個350円。福岡では岩田屋、ソフニアスクエアで販売されている。
通信販売でも購入可。

低脂肪アイスクリームが冷んやりと…
口中でスルッとなめらかにとろけ、
抹茶風味がいっぱいに広がる。

そして、ここからが『抹茶あずき』の始まり。

とにかく小豆の粒が大きい。ほどよい甘さに
炊き込まれた金時まめ（丹波の大納言）が、
お抹茶アイスの中などつさり！

（たっぷりと言うより、
どつさりって感じなんです。ホント）

和菓子党でなくとも、極上の素材でつくった
アイスというのがわかるはず。

「あー、誰かに自慢したい」そんな気にさせる

至福のアイス。

「抹茶あずきアイスクリーム」、

合資会社古蓮茶房
福岡県久留米市西町
1173-1
TEL 0942-32-4278
●フリーダイヤル
0120-32-4278
(平日9:00~17:00受付)

※余談ですが、丹波の大納言入りではない普通の「お抹茶アイス」を

一風堂の五反田店、駒沢公園店でお召し上がりいただくことができます。

Want you to know.
FUKUOKA

アストロ的 福岡案内

[第1回]

能古島編

京案内」「僕的京都案内」というのがあって、いつかこんな本を「僕的福岡案内」として書いてみたいものだと思っていた。松山さんが紹介しているのは、自分がとても好きな店や通りや人で、それが無くなったら、その街の魅力は半減する

た。タウン情報誌を作ってきた商売柄、情報誌のボリュームもあった「編集者の主観を入れない」

ことを言つてきたので、タウン情報誌では「自分の好きな店」は紹介できなかつた。が、いつかはそんな紹介がしたいと思つた。しかし、この20年の間にどんどん私の好きな店や通りはなくなり、まったく違う街に生まれ変わつた福岡である。ま、今ももちろん好きな街ではあるが、街の顔や表情が見えなくなつたのは確かかな？ でもまだまだ福岡の魅力を伝えるところはある。これを少しずつ紹介していくといきたい。

まず、お客様が福岡に来たら、間違いなく連れていく場所。それは能古島。

井上陽水の歌にある「能古島の片思い」のあの島である。私はこの島が本当に好きで、一時は住みたいたさえ思つたほどだ。しかし、土地が高かつたのと、最終の船が22時には姪浜から出でてしまうので諦めたのだ。天神から地下鉄で姪浜まで行つて（15分）、姪浜の渡船場からフェリーで5分。そんなに近いのに、島に渡れば遠い地に行つた気分になる。何をして行くかと言えば、天氣が良ければ「アイランドパーク」の花畑まで行つて、博多湾を一望する。空が青ければ志賀島や海の中道がまるで手にとるように見える。そこで夕方まで遊んで、日が落ちたら、渡船場の方まで戻り、魚を食べに「かもめ食堂」か「雑魚（ざつこ）」か、渡船場の中にある能古市場の「長永丸」で最終の船まで食べて飲む。今の時期ならシャツ、いいだ、とんま（デジの子ども）が貰い一食べる前に市場で能古名産のお土産を買つておくのを忘れずに。

船が出発する5分前に店を出れば大丈夫。そして、渡

船場から海の向こうに広がるマリインを見つけて欲しい。お客様に絶対見て欲しい福岡の景色です。ドーム、タワー、

シーホーク、マイケル・グレイブズ設計のマン・ショーンがそれは美しい。船のデッキに出て潮風にあたりながら帰路につく。これを味わうと必ず福岡リピーターになる。



佐々木喜美代

通称「アストロ」と呼ばれている。

風のつぶやき

Kaze no Tsubuyaki

お客様の顔を覚えよう

こんにちは、博多一風堂、河原成美です。今回はいつもと趣きを変え、本業である飲食業のことについてお話しします。僕が飲食業を始めたのは今から二十一年前、二十六歳の終わり頃でした。そして、「風堂」を始めたのが十五年前のこと。その経験を踏まえて、お店をやっている方にお伝えできること、それは「どうしたらお店が繁昌するか」についてです。

僕は中学生の頃から松下幸之助さんが好きでした(同級生に、お父さんがナショナル電器に勤めていた人がいて、松下さんの本を勧めてくれたのがきっかけ)。商売を始めて二十一年になりますが、今でも「商売って何だろう?」とよく考えます。人から「どうしたら繁盛店がつくれるんですか?」、「どうやつたら店を潰さずに続けていけるんでしょうか?」と聞かれることもあります。

- 三人のお客さま×社員三人×七日
- 六十三人のお客さま

千人のお客さまが付くんだもの、それだけで大繁盛ですよ。

店にはアルバイトさんだっているわけだし、彼らも一日に二人はお客さまを覚えて、自分のファンをつくるとする。そんな話をしてあげたら、アルバイトの子だつて、働く意識が変わりますよ。「時給いくらで何時間」と計算しながら店に立つより、「今日はどんなお客さまが来てくれるだらう。誰に話しかけよう……」など思つて働いたほうが、その子だつてきっと樂しいよ。働く人がヤル気を持つて働ける職場、そこまで三ヶ月で六十三人が、一ヵ月三十日で二百七十人、二年で三千二百八十五人……、すごい数だよね。三年続ければ二万人近くなります。また単純計算の通りにはいかないでしょうが、一人のお客さまの内、せめて十分の二でもあるださるようになれば、三年たつたとき、店には

そういうことが常連さんを増やすことにつながっていくんじゃないかなと河原は思っています。来てくださったお客さまには「いらっしゃいませ!」「ありがとうございます!」の気持ちを誠実に表現していいお店、いい会社、いい職場をつくっていきましょうね。

河原成美
Kawahara Shigemi



●PROFILE

1952年12月18日
男4人兄弟の末っ子として福岡県に生まれる。

1979年
最初の店『AFTER THE RAIN(レストランバー)』をオープン。

1985年
ラーメン『博多一風堂』をオープン。
力の源カンパニー設立。
飲食事業に関わるデザインプロデュース、
店舗プランニング、経営における
コンサルタント業務を展開。

2000年
『博多一風堂』等、現在は20店舗の経営に携わる。

巷では「顧客づくり」、「顧客満足」がささやかれていますよね。いろんな経営哲学や理論があるでしょうが、僕がお伝えする「つにこんな話があります。例えばご夫婦お二人と従業員さん一人、アルバイトさん一人の計五人で営んでいるお店があるとします。経営者を含む三人ずつ自分が最初にできることは、一人が一日に三人ずつ自分的好きな人、自分のことをアピールできる人をつくること。その人の顔をしっかりと覚えて、次に来てくださったときには「あなたのことを覚えてますヨ光線」を発すること。その後の日も、また新たに三人ずつお客さまの顔を覚える。そのお客さまがまた来てくださったときに「覚えてます光線」を放ち、心からの歓迎の気持ちを表す。そうやって「人に三人ずつ」を一週間も続ければ、単純計算で

GREAT * SHOP * LIST

この通信は下の各店で手に入れます

力の源通信は一風堂全店に置いています

力の源カンパニーの店

ラーメン

- 風堂本店(福岡・大名) TEL 092-771-0880
- 風堂本舗(福岡・塩原) TEL 092-562-6155
- 風堂太宰府インター店(大野城市) TEL 092-504-1555
- 風堂姫の浜店(福岡・福重) TEL 092-895-1155
- 風堂山王店(福岡・山王) TEL 092-436-3310
- 風堂長堀店(大阪・南船場) TEL 06-4704-7101
- 風堂新横浜ラーメン博物館店 TEL 045-471-2537
- 風堂恵比寿店(東京・恵比寿) TEL 03-5420-2225
- 風堂高田馬場店(東京・早稻田) TEL 03-5272-0039
- 風堂明大前店(東京・世田谷) TEL 03-5355-5215
- 風堂駒沢公園店(東京・世田谷) TEL 03-5758-3484
- 風堂天神店(福岡・天神) TEL 092-738-7061
- 風堂五反田店(東京・五反田) TEL 03-5740-7697
- 風堂西通り店(福岡・天神) TEL 092-781-0303
- 風堂吉祥寺店(東京・武蔵野市) TEL 0422-23-8186

一般飲食

- りらく(家庭料理) TEL 092-761-8787
- 松の湯(居酒屋) TEL 092-732-7939
- タイガーキッチン(カジュアル中華) TEL 092-761-8852
- BIG APPLE(カレー&ハンバーグ) 上海001-862-164734901
- りらく食堂(炭と皿・居酒屋) TEL 092-781-8881

修行日記

でびラーメン★REPORT



8/5
sat
(快晴)

オーブンから半月が経過した。炎天下にも関わらず、デビットさんのラーメンを食べようと並ぶ人が後を断たない。渋谷区道玄坂、ロイヤルホストの先に『でび ココ↓』の看板発見! 今日のところは、とりあえず25分待ちで入店できた。

Menu

ラーメン700円
替玉150円
ピール450円
ライトピール450円



スタッフの活気と店長の「いらっしゃいませ」の声。ここはテレビで紹介された『デビット伊東の店』というよりむしろ、『店主・伊藤 努の店』と感じるラーメン店である。Tシャツに手拭い姿のデビットさんが1杯1杯麺揚げをしていった。

《ラーメンを食べた感想》

- おつー評:さっぱりして若者ウケしそう。特に女性に人気がありそう。
- 中野 評:ラーメンにはあまり見かけない麺だが、スープとすごく合っている。トッピングの大根が絶妙。
- 亨 評:冷麺に使う麺っぽい食感がある。焦がしタマネギと青ネギ、白ネギの3種類のネギのハーモニーはさすが。
- 艶子 評:おでん味の大根が意外。脂身の少ないチャシユーや飲み干してしまいたくなるスープなど、クセになりそう…

通信1~18号に登場していただいたところ

ラーメン

- 新横浜ラーメン博物館 ■界和亭(久留米) ■いのたに(徳島・新横浜)
..... TEL 045-471-0503 TEL 0942-22-6886 TEL 0886-53-1482
- 野方ホーブ(東京) ■井出商店(和歌山) ■鈴木商店(福岡)
..... TEL 03-3387-2886 TEL 0734-36-2941 TEL 092-734-1155
- 純連(札幌・新横浜) ■勝丸(東京・新横浜) ■麺屋 武藏(東京)
..... TEL 011-824-5655 TEL 03-5434-5320 TEL 03-3796-4634
- げんこつ屋(東京) ■新福菜館(京都・新横浜) ■魁龍(北九州)
..... TEL 03-3393-7981 TEL 075-371-7648 TEL 093-922-6666
- 玷(福岡) ■雷文(東京) ■むつみ屋(北海道・東京・神奈川)
..... TEL 092-552-3826 TEL 042-722-5567 TEL 0126-53-2100
- 六角家(横浜・東京・北海道) ■南京千両マリン(久留米) ■
- TEL 045-413-0356 TEL 0942-31-2092

福岡の飲食店

- 前田家の食卓(居酒屋) ■味の正福(定食) ■てしま(串揚げ)
..... TEL 092-712-1186 TEL 092-721-0464 TEL 092-712-7791
- 福新楼(中華料理) ■割烹たぬき(博多鍋) ■鉄なべ本店(餃子)
..... TEL 092-771-3141 TEL 092-291-0371 TEL 092-841-1549
- 木楽家(居酒屋) ■さぬきうどん ■もり兵衛(焼鳥)
..... TEL 092-714-0965 TEL 092-714-0994 TEL 092-721-4056
- 御歳(居酒屋) ■河太郎(日本料理) ■ながかわ(ステーキ専門店)
..... TEL 092-731-2158 TEL 092-271-2133 TEL 092-716-2057
- 両国(手打ちそば) ■岩戸屋(鍋料理・すき焼) ■たらふくまんま(飯処)
..... TEL 092-851-0602 TEL 092-741-2022 TEL 092-713-6056
- カフェド・カッ파(喫茶店) ■香津木(感性日本料理) ■富松うなぎ屋
..... TEL 092-714-7179 TEL 092-733-3322 TEL 0942-26-3608

福岡のショップ

- キャブテンサンタアイランド ■井手精肉店 ■ライオンズ ベースボール ショップ
..... TEL 092-725-5588 TEL 092-781-7058 TEL 092-771-2322
- マザーランド(ネイキアリカングリッズ) ■豆藤(八女の豆腐) ■鈴懸 本店
..... TEL 092-761-3939 TEL 092-523-4500 TEL 092-291-2867
- ジャック(アルゼ菓子) ■ドクスピール(木のおもちゃ) ■リメンバー・キルト
..... TEL 092-712-7007 TEL 092-542-0550 TEL 092-761-4557
- TINY SWEETS(ファンシーグッズ) ■フラワーモン(花) ■岩田時計店
..... TEL 092-713-6638 TEL 092-731-8783 TEL 092-741-0045

福岡の元気企業 & 元気人

- イングデザイン研究所 ■イナクロス(九州ベンチャー大学) ■博多左官 浜野組
..... TEL 092-531-7234 TEL 092-781-5252 TEL 092-822-1326
- ミック工房(建築デザイン) ■しんしょう(理髪店) ■九州ラーメン研究会
..... TEL 092-711-9221 TEL 092-721-6147 TEL 092-512-2500
- ふくおか経済(経済誌) ■玄南荘(寮・給食・飲食事業) ■プランニング秀巧社
..... TEL 092-474-4455 TEL 092-822-6201 TEL 092-712-3292
- Kiryu(美容室) ■カヨ・エンタープライズ ■井上和紙処
..... TEL 092-732-6900 TEL 092-752-2978 TEL 0946-25-0517
- 小児歯科はまの ■トコトコ俱楽部 ■ムラおこひ隊事務局
..... TEL 092-551-8080 TEL 092-736-5003 TEL 092-441-3301
- フーディアム・トクナガ ■岡部はち郎事務所 ■甲木工房
..... TEL 092-734-2008 TEL 092-771-8023 TEL 092-953-0255
- 額装工房・横山 ■グレイ・パパ・ベアーズ(企画) ■
- TEL 092-751-5961 TEL 092-726-1866
- 財界九州(経済誌) ■アルゴプラン(コンセプト・ワーク)
..... TEL 092-715-1221 TEL 092-751-9128

情報スクランブル



一風堂が福岡と東京に7/28オープン!
福岡・西通り店／東京・吉祥寺店

7月28日、福岡と東京に一風堂が同時オープンしました。
お近くへお出かけの際は、足を運んでみてください。

福岡
・
西通り店



東京
・
吉祥寺店



中2階に設けた待合席やラーメンのための特別室など、これまでの一風堂とは趣を変え、21世紀型ラーメン店のモデル店舗を目指しています。総力ガミ貼り、トイレットペーパーをディスプレイしたトイレや「ありがとう」と頭を下げるオブジェなど、凝ったつくりも要チェック!

●福岡市中央区大名1-12-61
TEL 092-781-0303

吉祥寺大通り沿いの地下1階。壁に彫る龍の壁画に、熱いエネルギーと勢いが感じられる新店舗。夕暮れ時から終電までたくさんのお客さまにご来店いただています。ラーメン店の多い吉祥寺で「活気と行列が地上まで沸いて出るような元気な店にしたい」とスタッフ一同、張り切っています。

●武蔵野市吉祥寺本町1-18-1
吉祥寺ニューブラザビルB1 TEL 0422-23-8186

Check!

おまたせしました。ついに一風堂ホームページ開設!!

ホームページアドレス

www.ippudo.com

一風堂のホームページ、あなたはもうご覧いただいたでしょうか? 見どころは、お店ごとの情報やラーメンの食べ方裏技など、ホームページだけでお知らせする^秘ネタ。河原成美の新たな側面を垣間見るエッセーも盛り込まれています。アンケートに答えてプレゼントをGETしませんか。(今のところ、当たる確率は高いかも!?)

取材協力店からのお知らせ

◎力の源通信8号でご紹介した『ヌワラエリヤ』が移転オープンしました。けやき並木を眺めながら、スリランカカリーにヒーヒー涙するのもGOOD²!!

▼新住所

福岡市中央区赤坂1-1-5 鶴田けやきビル2F
TEL 092-737-7788

◎力の源通信13号に掲載の『鉄なべ』が新装オープンしました。アツアツ、ジューシーな餃子のおいしさはそのままに、さらにPOWER UPした鉄なべ本店へ急げ!

▼住所

福岡市早良区荒江3-10-4
TEL 092-841-1549

*皆さまからのお便りや情報をお待ちしています。

*ハガキ、お便り、ファックス、Eメールなど、通信方法はお任せします。メッセージをいただいた方の中から、限定1名さまに『でびラーメンTシャツ(生成り)』をプレゼント。



19号のプレゼント当選者

加藤賀作さま(福岡市)・矢加部文子さま(筑後市)・忍田めぐみさま(新宿区)・益田恵美子さま(福岡市)ほか6名さま

お便り
などの
宛先

〒810-0021 福岡市中央区今泉2-5-28-3F
(株)力の源カンパニー 力の源通信編集室あて
TEL 092-762-4445 FAX 092-762-5556
Eメール／who-gokigen@pop01.odn.ne.jp