

みんなの笑顔が力の源だ



Illustration: Katsuji Katsuko

communication free paper

力の源 通信

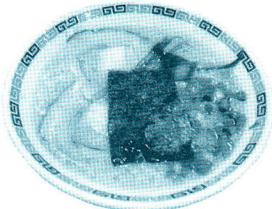
VOL.22

2000 3・4

ご自由にお持ち帰りください。

ラーメン 東へ西へ

No.21 千葉
マルバラーメン



「1000年冬、第五回目のTVチャンピオン」。ラーメン職人選手権が開催された。そこで、見事「ラーメン職人チャンピオン」に選ばれたのが、マルバの小松征司さん。どこで修行するでもなくラーメン屋を始めて二年半。普通だった出場することさえ希有なのに、優勝してしまったのである。もしかすると、いちばん驚いたのは当の本人かもしれない。何故って「フランス料理よりもイタリア料理よりもラーメンがいちばん難しい」と思っている小松さんだから。

店を休むつもりで開けないのでないから、もちろんそんな日も仕込みをする。強い火力で長時間が身上のトンコツスープ、ガス代だってバカにならない。わずか十六席の店で出すスープにも、月三十万円以上のガス代を払っている。開店時にさかのぼると、資金繰りがうまく回らざガスを止められ、生命線が断たれたこともあったという。妻、枝梨香さんが方々駆けずり回つてつくってくれた百五十万円の現金に涙したことが昨日のように思い出される。だが、高校生でフランス料理店に押し掛け就職し、居酒屋時代は半年で店長に駆け上つて八百八十席ある店を仕切っていた彼のことである。いつまでもくすぶるはずがない。専門書のない閉鎖的なラーメン業界(本人曰く)で、

彗星の「」と頭角を現し、「ラーメン職人王」を獲得。信じられないような喜びを噛み締めた。しかし、それに甘んじることなく今日も自らスープをとる。TVの栄光もうれしいが、カウンター越しにラーメンをするお客様の顔に、今日のラーメンの審判を仰ぐ小松さん。「おいしかったと満足気に笑つてくれたなら、最高でしょ。俺、ずっとラーメンやついていた。死ぬ時はスープとりながら、厨房の食べ歩き生活をしたことがある。パリで知り合つた、とある日本人シェフが「カウンター越しの商売が一番いいよ」と、洋食からうどん屋さんに転向した。最近になって、その言葉に深い共感を覚えるマルバラーメン店主である。

「ラーメン屋になつたのはラーメンが大好きだったから。食べ歩きもたくさんやつて、これくらい俺にもできるとラーメンをなめていました。ところが、やってみるとこんなに難しい食べ物はない。俺、本気でそう思うよ」と苦笑する小松さん。商品として成立するおいしいラーメンとなれば、そう簡単にはいかない。手を抜けば抜いただけ、力を入れれば入れただけ、必ず味となつて現れる。だから、小松さんは豚骨の血抜きや下処理など決して人任せにしない。ガスの加減も何時間も付きつきりで、スープ釜に話しかけるように火力を調整する。すべてはお客様に「おいしい」と心

の底から思つてもらえるラーメンにしたいから。そして、スープの出来が悪ければ、彼もまた店を開けない。

「いくら素人から始めたと言つても、看板あげてるプロなんだし、出来が悪いで店を開けないなんて最低だと思うんです。でも、納得いかないものを出すわけにはいかない。来てまずかつたら、そのお客様、二度と来ないでしょ。真剣勝負なんです。プロとして最低だけど俺はまだ小僧なんだし、でakinときは「でakin、すんません」と今のうちに本物に近付いていかなきゃと思うんです」。開店して間もない頃、月の半分も店を開けなかつたことがある。開けるとたちまち「おいしい」、「おいしいらしい」とお客様がいっぱいに入つてしまふのである。

マルバラーメン

店主 小松 征司さん

K O M A T S U S E I J I

昭和44年9月25日、山梨県生まれ。3歳から千葉に住む。料理に目覚めたのは小学1年生の頃。6年になると「将来はコックになる」と決意していた。高校を途中で辞め都内某有名レストランにフレンチの修行に入り、以後フランス料理、イタリア料理のシェフを経て大手の居酒屋に勤める。ラーメン屋として独立したのは28歳で、思いっきりなめてかかっていたというのが本人談。



●所 在 地／千葉県浦安市猫実3-28-28

●電話番号／047-382-8853

(開いている時も留守電になっていることが多い)

●営業時間／19:30～翌2:00 ●休 日／不定休

取材協力
株式会社 八女人形会館
福岡県八女市津ノ江711
TEL 0943-24-5550

Ushijima Kazutoshi Profile

牛島 和利氏 プロフィール
八女人形会館専属振付師／1958年
11月14日生まれ。自動車整備等の仕事を経て転職。1985年、株式会社フジキ工芸産業に入社し雛人形部門に配属される。雛人形の修行は京都に出向き、平安一甫氏に師事し、薰陶を受ける。



いくつもの工程を経て
最後に行われるのが振付け。



理想の形は人形を見た瞬間に脳裏にイメージされる。生地の織模様が違い、金糸銀糸の流れが違い、重ねた衣の枚数が違う。どのポイントにどれくらいの綿を詰めるのか、左右に伸びた人形の腕をなぞるように指先が動き、関節の位置が決まる。後に扇を持たせる白い手が、優雅でふくよかに胸の前に和を描く。「内裏雛には内裏雛の風雅が、三人官女には官女の慎ましさが」五人囃子にはその軽妙な動きが……、指肌でわかるようになつたのは、いくつかの桃の節供が巡つてから」と白魚には程遠い手を膝頭に組む。どれも同じに見える人形の腕の位置や曲がり具合が、振付師にはすべて別物に見えている。「より自然体で宙を抱く

ように」と祈りにも似た想いで振付けをする。「雛飾りは有職故実伝統と格式を重んじる決まりごとだらけの世界。平安や鎌倉、江戸と時代背景まで把握して初めて本物が見えてきます。突き詰めれば、命果てるまでやつても答えるんて見つからないかもしれない」。梓から抜け出せないジレンマに苛立ちを覚えることもあるが、創作人形ではない雛段飾りに向き合うとき、しばしば原点に立ち戻る。すると、指先が師匠の言葉を思い出させてくれるのだと言う。

一つひとつに一期一会の精神で臨まなくては人形がただの商品になってしまっては人形が伝える伝統の美、「スローガンの意味を深く噛み締める職人である。

先達に学ぶ 職人のこころ

振付師 牛島 和利さん



「お雛様をしまい損ねたら婚期を逃す」、そんな迷信はさておいて、桃の花を前にお雛様の職人に会ってみたくなった。ひょっとして玉三郎さんが歌磨呂みたいな人が、白魚のような細い指で一体一体つくっているかも……淡い期待を胸に、雛人形の製造日本一を誇る八女人形会館を訪ねた。

「自分の仕事は、千年、二千年の長い歴史の中のたった一代にしか過ぎません。先を想定してもおそらく半世紀がいいところ。小さなお嬢様を抱きかかえたお父さん、お母さん、そのご両親様、三世代揃つての買い物は貴重です。次に雛人形をお求めになるのは、二十年、三十年先のこと。そう考えると、この雛人形はお

こと。その織細可憐な表情に、工業生産に成り得ない熟練の技が感じられる。頭をつくる職人、生地を織る職人、縫製や着付けを行う職人。それら職人技術の集大成で完成する雛人形の良し悪しは最終工程、振付師に委ねられる。失敗は許されない。プレッシャーが両の肩にのしかかる。

客さまにとつて、一期一会「なんですよ」と振付師・牛島和利さん。

色鮮やかな絢毛氈や金屏風に金襷緞子の衣装をまとった雛人形が館内に整然と座している。涼やかな一重まぶたに澄んだ眼。一本一本描かれた額の美しいこと。うす桃色に染まる頬の愛らしいこと。その織細可憐な表情に、工業生産に成り得ない熟練の技が感じられる。頭をつくる職人、生地を織る職人、縫製や着付けを行う職人。それら職人技術の集大成で完成する雛人形の良し悪しは最終工程、振付師に委ねられる。失敗は許されない。プレッシャーが両の肩にのしかかる。

よう」

と祈りにも似た想いで振付けをする。「雛飾りは有職故実伝統と格式を重んじる決まりごとだらけの世界。平安や鎌倉、江戸と時代背景まで把握して初めて本物が見えてきます。突き詰めれば、命果てるまでやつても答えるんて見つからないかもしれない」。梓から抜け出せないジレンマに苛立ちを覚えることもあるが、創作人形ではない雛段飾りに向き合うとき、しばしば原点に立ち戻る。すると、指先が師匠の言葉を思い出させてくれるのだと言う。

一つひとつに一期一会の精神で臨まなくては人形がただの商品になってしまっては人形が伝える伝統の美、「スローガンの意味を深く噛み締める職人である。

「意識されずにそこにある。」

水みたいな編集がしたいんです

玉置 泰紀



趣味は音楽鑑賞とCD購入にかけるお金は月3万円。洋楽雑誌は残らず買う。休みの日、家族とドライブに出かけて取材先を巡るのが好き。

FUKUOKAN PEOPLE No.22 元気印の福岡人

九州ウォーカー編集長
玉置 泰紀さん
Tamaki Yasunori

PROFILE

1961年5月23日、大阪府枚方市に生まれる。同志社大学文学部を卒業後、産経新聞社に入社し、社会部記者を5年経験。'90年に上京し、福武書店で『カルディエ』を創刊。'92年、角川書店に転職し『シュシュー』創刊。'97年『九州ウォーカー』創刊のため福岡に転勤し、2000年2月から編集長に。

●九州ウォーカー

発行部数25万部
隔週火曜日発売
特別定価320円

昨年の一風堂テスクキッチンでのラーメンづくり。
玉置さんはうれしそうに餃子の皮を伸ばしていた。
(一番左が玉置さん)



九州ウォーカー編集部
福岡市博多区中洲中島町2-3
TEL092-262-8511

雑誌の編集なんてやってる人間は時間にルーズで太っちょで汗っかき、口が上手で手が早い。それが、編集長ともなれば小難しい顔して煙モクモクくゆらせ新聞をくって、夜中にこっそり電卓はじいてる……そんなイメージを持っている人がいるかもしれない。『九州ウォーカー』の玉置編集長に限って言えば、確率3割3分というところであろうか。よく笑う、笑うと目がなくなる、インテリっぽい単語を並べない、頭の良さをひけらかさない、マメに返事をくれる。そして何より、ラーメン好き。あふれる汗をモノともせず、サラリーマンのオヤジのように汗じゅくになってスープまで飲み干す。特集に絡めてラーメンづくりともなれば、自ら出向いてスープ釜をのぞき、アクをとったりチャーシューを味見したりと何とも無邪気な子供のよう。そんな玉置編集長に雑誌づくりのポリシーを訊いてみた。

「エラーソーなのが嫌いなんです。ライフスタイルの提案とか言いつながら上から押し付けたり、流行はコレですと仕組まれた情報を流したり……そんなのはイヤですね。ウォーカーは九州以外に7大都市で発行されています。海外には『台北ウォーカー』もあるんですよ。エリアがどこであれ、ウォーカーは役に立つ生活情報の提案が基本。おいしい、安い、おもしろいなどの情報を加工することなく伝えていく。それがタウン情報誌の役目だと思っています」。

これまでに立ち上げた雑誌が3誌、この10年で産みの苦しみを3回も経験した。その3回目が'97年6月創刊の『九州ウォーカー』。創刊準備で初めて福岡に赴任し、編集経験の浅い人たちを育てるのは大変だったそう。しかし、もっと大変なのは、「雑誌が売れなくてはいけない使命」を担う長としての責任。2週間ごとに書店やコンビニ等に並べるために汗する制作スタッフは約30人。外部のライターさんやカメラマン、印刷所のスタッフまで入れると100人近い人間を束ねている。そりゃあ、ため息つきたくなることもあるはずだ。しかし、玉置さんの顔はいつも笑っている。

眠る時間を極限まで削って(創刊の頃は1日2時間くらい。現在も週の半分以上は朝帰り)、そこまでやるのはなぜ? 「ウォーカーって、『ぴあ』と『Hanako』を足して2で割ったような、いいとこ取りの雑誌なんです。自分の主張を無にして、ひたすら読者側の視点に立ち情報提供に徹する。メッセージではなくインフォメーション。ないと困る、あるとうれしい、水みたいに意識されずにそこにある、そんな存在の雑誌を目指しています。僕は原稿を書くよりも、どちらかと言うとエディット(編集)するのが好き。編集者として最後まで見届けたいんですね。きっと、それが合っているから、やめられないんでしょう」と分析する。「とにかく使える雑誌にしたい。それによって人が動き、個人消費が伸びれば経済が潤う。それで景気がよくなり街が元気になっていけば、福岡(九州)に来た甲斐がある。326ケンの本(2/28全国発売)みたいに福岡から全国へ、そんな流れももっとつくっていきたい」と考える玉置さん。大衆消費者の目線、読者本位のスタンスが心地いいと言う。

「福岡は神戸のデラックス版みたいですよね。また、よその土地へ移ることがあるかもしれない。でも、年とて最後に隠居するのは福岡か奈良、僕にとって福岡はそれくらい魅力的な街なんです」。鬼軍曹を請け負った副編集長時代を経て、「バカヤロウ!」と机をドンと叩く編集長に昇格。男40歳を目前に、福岡でそろそろ4度目の春がやって来ようとしている。

ダム・ド・フランスのシノア

シノア……このパンが発売されたのはかれこれ十年以上むかしの話。

シナモンとノア(くるみ)が恋して生まれたパン、と

店主、ウイヨー・アンドレさんは言う。

まるで、フランス人と日本人が結ばれて、愛らしい女の子が生まれるようなもの。

大・中・小とスリーサイズ揃つていて、二人暮らしだったら
中くらいの百八十円サイズがちょうどいい。

厚さ七八ミリにスライスし、紅茶やミルクと一緒に食べると
朝ごパンにちょうどいい。

くるみ混じりのふんわり柔らかい生地は
シナモンと生クリームのほのかな甘味、

ハリのある香ばしい表面にはカリッと小気味いいくるみの歯ざわり。
一度食べてすっかりファンになり、五年も六年も買い続けている。

街のうまかもん

Machi-no Umakamon No.20

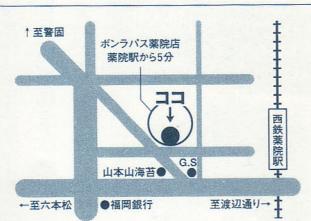


18歳からパンづくりを
しているムッシュ・アンドレを
来日して30年がたつ。

- フランスパンだけでも毎日16種類を焼いている本格フランスパンの店。
- 岩田屋さんと市内10数カ所のホテル等にパンを卸している。シノアが買えるのはココだけ。
- 薬院のポンラバス隣

なんだか好き、つい買ってしまう。何がそんなに好きなのか、
大の男に食べさせてみて、その理由がようやくわかった。
「茶わん蒸しはお母さんのおっぱいみたいな柔らかさ。だから、
男は茶わん蒸しが好きなんだ」そんな甘えたことを言う
五十に手が届きそうなマザコン野郎。「こりや、やめられん」と、
少しだけ残ったシノアを、名残惜しそうに隣人に分け与える。
つられて三十男は「これ、ボクも好きですよ」。
……きっと、シノアのほんのり甘さがお母さんのおっぱいの味に似てるんだ。
男たちは遠い記憶の中に眠っているおっぱいを思い出す。
女もそうかもしれないけれど、おっぱいの薄甘さがよみがえる。

シノアを五年も、六年も飽きずに買い続いているなんて、
いつまでたっても乳離れできない子供みたい。
西フランスのラヴァル地方で生まれ育ったムッシュ・アンドレ。
彼もきっと、シノアの味がおっぱいの味とは気付いていないことだろう……



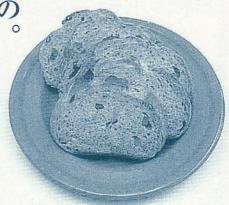
ダム・ド・フランス

福岡市中央区薬院1-12-8
TEL 092-712-3100

■営/7:30~20:00
■休/年始1日、2日のみ



チシノア 50円 中くらいサイズ 180円
ファミリーサイズ 330円



力の源オススメ

奇術の店

スタンダードバー 西岡



*参考までに…
奇術師3人で1クール。
ドリンク付￥5,500

かつては博多の風雲児と呼ばれた一風堂の河原が、お客様が来ると必ず連れて行ってしまう中洲の「ごひいきバー」、それがこの『西岡』（中洲に創業二十五年の名店）。ここには、モモまで割れた谷間の見えるドレスのお姉さんこそないが（美人ママ一人）、蝶ネクタイ姿の麗しき騎士たちがとびっきりの夜を約束してくれる。

奇術・マジック・手品、生で見たことありますか？ カウンター越しに目の前で繰り広げられるマジック・ショウ。トランプの数当てやカップから止めどなく出てくるレモン。嘘か誠か壹万円札すり代わりの術、掌に握りしめたボールはいつの間にか数倍に増え、巨大な五円玉が空から降ってきて：

・三人のマジシャンが代わる代わる言葉巧みに得意技を披露してくれる、愛と感動と涙と笑いの世界。「レパートリーはどれくらいあるんですか？」「そうねえ、八百種類かな。ウソ八百、なんてね」。「マジックをするのにやりにくい相手って、どんな人？」「反応のない人、無表情な人、そういう人は騙しにくいかな。逆に何とかしてタネ



を見破ろうとしてる人ほど引っかかりやすいよね。えー！とか、ギャハハハ…とか、普段出さないような声を出して腹いっぱい笑ってくれたら、やり甲斐ありますよ。』と西岡二代目御曹子の正昭さん。

夜毎、いろんな客が訪れる。遠来の客を引き連れて、連れの驚く表情やうれしそうな顔に満足顔の常連さん。『出勤前に同伴のお客さまを連れてくる中洲のオネーサン「博多に行つたら西岡に行け」と先輩に聞かされて来たビジネスマン。みんなみんな楽ししそう。「最近、笑ってないよな」と思う方、西岡つけてこう笑えます。知らず知らず引き込まれる不思議な世界。一時間程度のシヨウタイムが終わる頃には、気持ちが3キロばかり軽くなっているもんね。

「最近、笑ってないよな」と思う方、西岡つけてこう笑えます。知らず知らず引き込まれる不思議な世界。一時間程度のシヨウタイムが終わる頃には、気持ちが3キロばかり軽くなっているもんね。

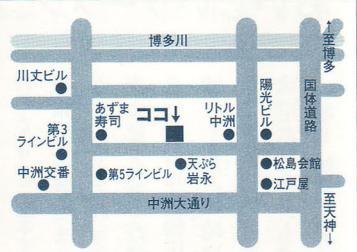
スタミナ丼』という名前で提供されていたのだ。豚肉をニラ、ニンニク、生姜、タマネギ、ニンジン、ゴマ等、十三種類の素材と秘伝のタレで炒めたものを『ご飯にのせて、最後に生卵、海苔、ネギをのせたもの。ピリ辛の味付けが『ご飯とよくあい、思わずかき』んでしまうのだ。生卵を少しづつ混ぜながら食べるとさらりグッド。食べたあとは何となくスタミナがついた気になる。（笑）

このドンブリを考案したのが料理長の星野敬太郎さん。この名前を見て、ピーンときた人はかなりのボクシング通。WBAミニマム級の現役の世界チャンピオンだ。栄誉あるドンブリである。現在の商品名になったのも星野さんがチャンピオンになつたからだ。この世にはいろいろなドンブリが存在するけど、現役の世界チャンピオンが考案したドンブリはここでしか食べられないだろう。

とんかつ美とん さくらい
神奈川県港南区上大岡西1-1-1
TEL 045-844-9090
不定休 営業時間 11時～22時(ラストオーダー21時30分)

奇術の店
スタンダードバー 西岡

福岡市博多区中洲2-7-10-2F
TEL 092-291-3212
(すぐ満席になるので電話確認の上、お出かけください)
営 20:00～翌2:00
休 日曜・祝日



博多ッ子・チャンプ立石の

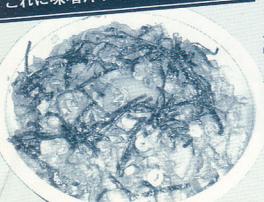


第1回 豚肉チャンピオン丼

第一回目は『豚肉チャンピオン丼』。食べられるお店は『とんかつ美とん さくらい』お店の場所は横浜の港南区。駅は京急線もしくは横浜市営地下鉄の上大岡の駅ビル地下1階。店名からもわかるようにこのお店の売りはとんかつ。九州産の豚にこだわり、肉汁たっぷりでジューシーでサクサクとした食感のとんかつを提供してくれる。

で、肝心の『豚肉チャンピオン丼』だが、元々は『豚

豚肉チャンピオン丼900円(税別)
大盛も同じ値段。
これに味噌汁、お新香、特製タレ付



初めて立てて立石です。今回からこちらで連載します。初回ということでもうとだけ自己紹介を。学生時代まで福岡で過ごし、糸余曲折をへて、現在は東京で麺類を中心的に食べ物関連の情報をメディアに紹介しながら生活しています。というわけでこちらのコナーではこれまで私がたくさんの食べたモノのうち、これぞと思ったものを紹介していく予定。値段的にはリーズナブルな千円以下のモノを紹介していきたいと思っています。



立石義司 1964年福岡市生まれ 1999年
「TVチャンピオン 第5回ラーメン王選手権」
で優勝。これまで食べたラーメンは約
3000杯にも及ぶ無類のラーメン好き。

風のつぶやき

Kaze no Tsubuyaki

おいしいラーメン、あります！

皆さん、お早うございます。おいおい、河原、朝っぱらからラーメンかよ？って思ったでしょ。そうです。今回は僕らのお店（福岡の一風堂西通り店／五行）でやっているラーメンイベントについてご紹介します。

これは、「一ヶ月に一回、全国のおいしいラーメン屋さんを福岡にお招きして、そのお店の味をそっくりそのまま、福岡と各地から福岡にやって来たお客様に食べていただきたい」という催しなんです。「ラーメンって、こんなものもあるんだよ。トンコツだけがラーメンじゃないんだよ」ということを幅広く伝えていきたいと思って始めました。同時に「一流の職人さんがつくるラーメンはこんなにおいしくて、夢があるんだよ」ということも感じてほしいなと思いました。

最初は去年の十一月、東京・渋谷『でび』の

デビット伊東くんが来て三日間で七百杯のラーメンをお出ししました。テレビでご覧になった方もいらっしゃると思うのですが、彼は店を出す前に半年ほど、僕らの店で修行をして渋谷にお店をオープンしました。タレントだから、とかいうのではなく、味や接客が本当にちゃんととして、今も超人気店でがんばっています。

そして、第二回目に来てくれたのが東京・町田『雷文』の宇都宮節子さん。彼女はね、地養鶏や北海道の五種類の昆布など二十七種類の材料を使ってとったスープで、「しようゆらあめん」を出してくれました。あいにく二日間とも雨降り。それでも来てくださったお客様は皆、おかみさん（宇都宮さん）の温かい言葉かけや一心にラーメンをつくる姿を見て、うれしそうだったよ。何より、ラーメンそのものがおい



しかつたからね。宇都宮さんは、ラーメン業界でも評判の人情味あふれる温かい存在で、相手を思う気遣いや心くばりが、丼の中にいっぱい詰まっていると思う。雷文のラーメンを食べた人たちが、彼女のために書いた寄せ書きの色紙が六十枚も残ったんだ。このイベントで「雷文を初めて知った」という方もいらっしゃるだろう

京からこのイベントのためにわざわざ食べに来てくれた雷文ファンも二組いらっしゃいました

こうやつて、ラーメンを媒介として、人と人があり合つて、またそこから新しいつながりができるいくつて、僕は凄くうれしいんです。最初は「大丈夫かな？」うまくいくのかな？」と心配してた僕らの会社のスタッフも、お客様や職人さんとのふれ合いを通して、心に感じるものがあつたと思う。やっぱり、何事も「やりたい」と思つたら始める。始めたからには続ける。まずは一年、そうして三年、五年…。きっと、世の中に必要とされるものは続いていくし、歴史とか伝統とかそんな重々しい言葉で表現されるようなことも、最初に一人の人間の小さな一言がなければ始まらないのさ。と、ちょっととこじつけも入っているけど、このイベントも一風堂と五行が一体になつて続けていくから、期待してくださいね。

*ラーメンイベントの詳細は
一風堂のホームページにも掲載しています。

www.ippudo.com



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 (レスラバーバー)」を開業。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。飲食事業に携わるデザインプロデュース、店舗ブランディング、経営におけるコンサルタント業務を行なう。2001年、「博多一風堂」等、現在は21店舗の経営に携わる。

次は三月十六日（金）～十八日（日）の三日間。来てくださるのは横浜の『くじら軒』、田村満儀さんです。薄口醤油を使ったラーメンと濃口醤油を使った支那そば、それに塩ラーメンがあります。福岡でどのラーメンが登場するかはお楽しみ。是非、食べに来てください。

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

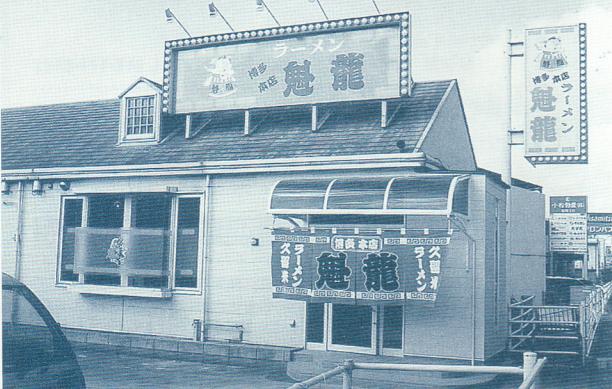
- 一風堂本店(福岡・大名) TEL 092-771-0880
一風堂本舗(福岡・塙原) TEL 092-562-5122
一風堂太宰府インター店(大野城市) TEL 092-504-1555
一風堂姫の浜店(福岡・福重) TEL 092-895-1155
一風堂山王店(福岡・山王) TEL 092-436-3310
一風堂天神店(福岡・天神) TEL 092-738-7061
一風堂西通り店(福岡・天神) TEL 092-781-0303
一風堂長堀店(大阪・南船場) TEL 06-4704-7101
一風堂新横浜ラーメン博物館 TEL 045-471-2537
一風堂恵比寿店(東京・恵比寿) TEL 03-5420-2225
一風堂高田馬場店(東京・早稲田) TEL 03-5272-0039
一風堂明大前店(東京・世田谷) TEL 03-5355-5215
一風堂駒沢公園店(東京・世田谷) TEL 03-5758-3484
一風堂五反田店(東京・五反田) TEL 03-5740-7697
一風堂吉祥寺店(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
木火土金水 五行(中華めん居酒家) TEL 092-716-0050

NEW OPEN!

★魁龍 博多本店



魁龍ファンの皆さん、山本華世さま、お待たせしました。2月21日、ついに「魁龍」の博多本店が東那珂交差点そばにオープンしました。呼び戻しの手法でつくる久留米ラーメン。あの骨髓ぞうしりの魁龍のラーメンが、北九州まで行かずとも味わえるなんて…魁龍をご存じの方も、初めての方も、博多本店へお出かけください。土セ博多弁の大将が、ハスキーボイスでがんばってマス。



■所/福岡市博多区東那珂2-4-31 ①13台 ■TEL/092-483-4800
■営/11:00~21:00 ■休/月曜日

表紙イラスト:かつじかつこ作

えころアート gallery 大分郡湯布院町川上鳥越「空想の森美術館」となり TEL.0977-85-5450

GREAT * SHOP * LIST

この通信は下の各店で手に入ります

通信1~21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 TEL 045-471-0503
■西方ホープ(東京) TEL 03-5434-5320
■新福菜館(京都・新横浜) TEL 075-371-7648
■純連(札幌・新横浜) TEL 011-824-5655
■けんこつ屋(東京) TEL 03-3393-7981
■南京千両マリン(久留米) TEL 0942-31-2092
■站(福岡) TEL 092-552-3826
■いのたに(徳島) TEL 0886-53-1482
■勝丸(東京・新横浜) TEL 03-5434-5320
■支那そばや(新横浜・藤沢) TEL 0466-34-7776
■むつみ屋(北海道・東京・神奈川) TEL 0126-53-2100
■大砲ラーメン(久留米) TEL 0942-33-6695
■ごもんちゃんラーメン(鹿児島) TEL 0996-32-0794
■がんこ総本家(東京) TEL 非公開
■鈴木商店(福岡) TEL 092-734-1155
■六角家(横浜・東京・北海道) TEL 045-413-0356
■昇和亭(久留米) TEL 0942-22-6886
■鈴木商店(和歌山) TEL 03-3796-4634
■岩戸屋(武蔵) TEL 093-922-6666
■井出商店(和歌山) TEL 0734-36-2941
■魁龍(北九州) TEL 093-922-6666

福岡の飲食店

- 前田家の食卓(居酒屋) TEL 092-712-1186
■福新楼(中華料理) TEL 092-771-3141
■木楽家(居酒屋) TEL 092-714-0965
■御藏(居酒屋) TEL 092-731-2158
■両国(手うどんそば) TEL 092-851-0602
■カフェド・カッफ(喫茶店) TEL 092-714-7179
■香津木(感性日本料理) TEL 092-733-3322
■カツ(串揚げ) TEL 092-712-7791
■味の正福(定食) TEL 092-721-0464
■割烹たぬき(博多鍋) TEL 092-291-0371
■さぬきうどん TEL 092-714-0994
■河太郎(日本料理) TEL 092-271-2133
■岩戸屋(鍋料理・すき焼) TEL 092-741-2022
■ならくまんま(飯処) TEL 092-713-6056
■兵衛(焼鳥) TEL 092-721-4056
■ながかわ(ステーキ専門店) TEL 092-716-2057
■たらふくまんま(飯処) TEL 092-713-6056
■富松うなぎ屋 TEL 0942-26-3608
■AFTER THE RAIN TEL 092-761-5355

福岡のショップ

- キャブテンサンタアイランド TEL 092-725-5588
■マグーランド(ネイティバ&カングヌク) TEL 092-761-3939
■ジャック(アルザス菓子) TEL 092-712-7007
■TINY SWEETS(ファジーヴィックス) TEL 092-713-6638
■井手精肉店 TEL 092-781-7058
■豆藤(八女の豆腐) TEL 092-523-4500
■ドクスピール(木のおもちゃ) TEL 092-542-0550
■フラワームーン(花) TEL 092-731-8783
■ライオンズベースボールショップ TEL 092-771-2322
■鈴懸本店 TEL 092-291-2867
■リメンバー・キルト TEL 092-761-4557
■岩田時計店 TEL 092-741-0045
■古蓮茶房 TEL 0942-32-4278
■フランス菓子16区 TEL 092-531-3011
■友納青果店 TEL 092-641-5587
■柳田茶屋 TEL 092-271-7618

九州の元気人 & 企業

- イングデザイン研究所 TEL 092-531-7234
■ミック工房(建築デザイン) TEL 092-711-9221
■ふくおか経済(経済誌) TEL 092-474-4455
■Kiryu(美容室) TEL 092-732-6900
■小児歯科はまの TEL 092-551-8080
■フーディアム・トクナガ TEL 092-734-2008
■額装工房・横山 TEL 092-751-5961
■財界九州(経済誌) TEL 092-715-1221
■インターネットクロス(九州ベンチャースクール) TEL 092-781-5252
■しんしよう(理髪店) TEL 092-721-6147
■玄南荘(寮・給食・飲食事業) TEL 092-822-6201
■カヨ・エンタープライズ TEL 092-752-2978
■トコトコ俱楽部 TEL 092-736-5003
■岡部はち郎事務所 TEL 092-771-8023
■グレイババベアーズ(企画) TEL 092-726-1866
■アルゴプラン(コンセプト・ワーカー) TEL 092-751-9128
■博多左官・浜野組 TEL 092-822-1326
■九州ラーメン研究会 TEL 092-512-2500
■プランニング秀巧社 TEL 092-712-3292
■井上和紙処 TEL 0946-25-0517
■ムラおこし隊事務局 TEL 092-441-3301
■甲木工房 TEL 092-953-0255
■えころアートgallery TEL 0977-85-5450
■from guys(美容室) TEL 092-715-4331
■望月歯科 TEL 092-715-6480
■フロムFタレントスクール TEL 092-752-1511
■北伊醤油 TEL 092-328-2204
■滝悦子オフィス TEL 092-846-4000
■プラザホテル ブルミエ TEL 092-734-7600

情報スクランブル

3月6日、新横浜ラーメン博物館に
『琉球新麺 通堂』オープン!

「ラーメン博物館には全国八軒のおいしいラーメン屋さんと一軒の期間限定店が入っています。そして、「新当地ラーメン創生計画・第1弾『沖縄編』として、いよいよ三月から一風堂 河原成美プロデュースのお店が誕生します。「ソーキそばはあつても明確にラーメンと呼べるもののが存在しない沖縄に、新たなラーメン文化を根付かせたい」というのがこの元祖沖縄ラーメン誕生のきっかけ。かつお節やもち米、椎茸、昆布と豚骨などからとったスープにスルッと喉ごしのいい中太ストレート麺。塩ブタチャーシュー細切り昆布などがトッピングになつた沖縄感度満点の琉球新麺。ラーメンファンならずとも食べてみる価値、大の逸品です。(三月六日から一年間、ラーボに出店したあと、店は現地沖縄に移転営業します)



▲修業中の『琉球新麺 通堂』店主 金城良次さん

▼これがウワサの琉球新麺 ¥800



新横浜ラーメン博物館 横浜市港北区新横浜2-14-21 TEL 045-471-0503

ホームページアドレス

一風堂

www.ippudo.com

力の源カンパニー

www.chikaranomoto.com

新しくラーメン情報やイベントのお知らせなどを配信する『れんげ堂本舗』ができました。ただ今、メール会員募集中です。

れんげ堂本舗

www.ippudo.com/rengedo.html

クイズに答えて
魁龍のラーメン
チケットを
もらっちゃお!

写真は『昇和亭』(福岡県久留米市)の新作ラーメン(しょうゆ柳麺/¥580)発表会に出席した魁龍チームの写真です。さて、右に写っている人は誰でしょう?

1. 大砲ラーメン社長 香月均さん
2. でび店主 デビット伊東さん
3. 魁龍博多本店店長 福澤悟さん

当選者の中から
5名様に
プレゼント!

* 答えはハガキか、ファックスでお寄せください。当選者の中から、抽選で5名さまに『魁龍のラーメンペアチケット』をプレゼント。2月にオープンした博多本店と小倉店の両方で使えます。当ててね。



魁龍
ラーメンチケット

21号のプレゼント当選者 岡ゆかさん(東久留米市)・平井健介さん(所沢市)・東野美香さん(福岡市)・梅野智子さん(春日市)・日丸さとみさん(世田谷区)・大井さくらさん(福岡市)ほか4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

一風堂と力の源の飲食店ではスタッフを募集しています。

アルバイト、工場スタッフ、本部スタッフ、新卒の方……詳しくは下記までお問い合わせください。