

みんなの笑顔が力の源だ



communication free paper

力の源

通信

VOL.23

2000 5・6

ご自由にお持ち帰りください。

ラーメン

No.22 東京
大文字

大手企業で出世コースをまっしぐらに走つていながら、自らの意志で脱サラし、妻と始めたラーメン店。オープンから十三年の歳月が流れた『大文字』、今ではすっかり成瀬の顔と認知されるまでに成長した。近隣には数軒のラーメン店ができ、ラーメンの注目スポットとなつた成瀬。

「同業の店が増えれば増えるほど、売上げは上がる。そのためには常にお客様に喜ばれる商品を創意工夫して出し続けなければならない」と説くご主人・中村紘さんを訪ねた。

と定めたのである。

JR横浜線の成瀬駅下車、五～六分も歩けば通り沿いに『大文字』を見つけることができる。この店の売りは、豊富なメニューと惜し気もなく出される見事なラーメン丼(素人でもわかる高価な陶器。同じ器は二つとない)。『ネギらーめん』や『辛味噌らーめん』などの看板メニューのほか、『カレーラーめん』や『キムチらーめん』、「いわし缶らーめん」など、名前を聞いただけで食べたくなるラーメンが十二種類。豚ガラ、鶏ガラ、煮干、昆布、カツオ節……、素材を重視した和風スープをベースに、味噌や醤油は季節によって独自に配合を変える。『チーズらーめん』、『納豆らーめん』、『イタリートマトめん』と一瞬たじろぐようなラーメンも、実際にバランスよく仕上がっている。

JR横浜線の成瀬駅下車、五～六分も歩けば通り沿いに『大文字』を見つけることができる。この店の売りは、豊富なメニューと惜し気もなく出される見事なラーメン丼(素人でもわかる高価な陶器。同じ器は二つとない)。『ネギらーめん』や『辛味噌らーめん』などの看板メニューのほか、『カレーラーめん』や『キムチらーめん』、「いわし缶らーめん」など、名前を聞いただけで食べたくなるラーメンが十二種類。豚ガラ、鶏ガラ、煮干、昆布、カツオ節……、素材を重視した和風スープをベースに、味噌や醤油は季節によって独自に配合を変える。『チーズらーめん』、『納豆らーめん』、『イタリートマトめん』と一瞬たじろぐようなラーメンも、実際にバランスよく仕上がっている。

「最初に店を始めた頃は、ほかにも仕事をやっていて、ラーメンを軽く考えていました」と中村さん。

稼ぐ仕事と好きなことの両立……ラーメンは後者であつた。どこで修行するでもなく、独学でラーメン店を開業。当初は自分の味覚を前面に打ち出した、

どちらかと言うとプロ寄りのラーメンに固執していたという。元よりラーメンが好きで、会社勤めをしていた頃は、あちこちの出張先でその土地のラーメンを興味深く食べていた。そうして、中村流のおいしさのイメージが確立されていったのである。

最初にラーメンに興味を覚えたのは、学資稼ぎのために働いた大手食品メーカー時代。残業時間が二百時間を超す月も珍しくなかつた。深夜の休憩時間、会社の近くにやつて来るラーメン屋台に頻繁に通い、オヤジさんがまるで鉛筆をとぐかの「とく

ネギを削る姿を「カッコいいな」と思つて見てていた。

ラーメン一杯がまだ三十円の時代だつた。

その後、清涼飲料水メーカー、コンビニエンスストアと、知らぬ者がいないくらいの大手企業ばかりで勤めた。「それなのに、なぜラーメン屋さんに?」と訊ねると、「仕事では絶対に負けない自信があつた。

それだけ全力で打ち込んでいたから、普通の人の定年が五十七歳とか六十歳とかであれば、自分は人よりも早く定年を迎へ、後は好きなことをやろうと思つたんです」との答え。人の三十年、四十年分の仕事人生を、わずか十二～十三年で一気に駆け抜けた。

出世も安泰な老後も自分には必要ないと思つた。会社とというバックボーンを脱いで、中村個人がどれだけのことをやれるのか確かめてみたかった。男、四十四歳にして自分を表現する場をラーメン屋



株式会社 大文字
社長 中村 紘さん

NAKAMURA HIROSHI

昭和18年2月28日生まれ。横浜出身。大手コンビニエンスストアの中核部に勤務していた頃は、持ち前の企画力と統率力をフルに發揮し、「中村軍団」を率いていた。昭和62年晴れて独立し、不動産業や投資信託などに傾倒する傍ら、副業的にラーメン屋を始めた。現在は「ラーメンに100%打ち込んでいます」という研究熱心な経営者。

- 所在地 / 東京都町田市成瀬ヶ丘2-4-1
- 電話番号 / 042-796-8110
- 休日 / 火曜日と第3水曜日。ほかに不定休有り
- 営業時間 / 11:00～15:00、17:30～20:00(スープ終了まで)

シブタ靴専門店

福岡市中央区警固1-4-1

TEL 092-761-4415

SHIBUTA hiroshi Profile

渋田 弘氏 プロフィール

1934年9月26日、福岡県久留米市に生まれる。中学卒業と同時に福岡市内の靴職人に弟子入り。独立後、64年に自分の店を出し、現在に至る。



▲映画「ライフ・イズ・ビューティフル」みたいに「こんには、お姫さま」と現れて困ったときに助けてくれそ。

大きな靴のオブジェがお店の目印

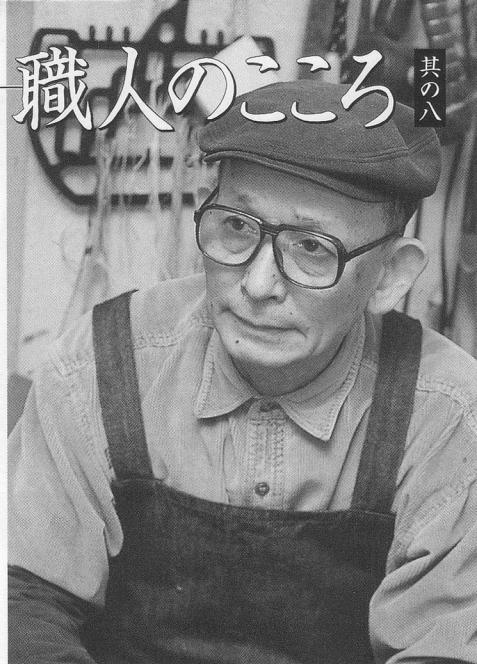


持つ渋田さんだから、プラダやフェラガモも難無く直す。「若い人がね、いい靴を履いているんですよ。六、七万円もする値札の付いた靴に、こっちがビックリします。反面、踵がすり減ってカサカサになつた靴が修理に出されたり。履く人が違うから当然なんですが、高い安い関係なしにピカピカにしてお返ししようと思掛けています」。靴を磨きクリームを塗ることは、靴にご飯を食べさせるのと同じこと。栄養をあげなかつたら、長もちしない。修理に出されたときくらい、クリームを塗つて手入れしてやりたいと話す。

「足のサイズがあつらして、逃えをつくりに来られる方もいらっしゃいます。足に合わせる

先達に学ぶ 職人のこころ

靴職人 渋田 弘さん



■力の源通信の定める『職人』の定義

このコーナーでは飲食業を除くその道15年以上の職人に登場いただいている。今回は、靴ひとすじ50年の職人・渋田さんの店を訪ねた。『シブタ靴専門店』は力の源通信6号でご紹介した『タイニースイーツ』南隣。

ブルージーンズに長エプロン、ハンチング帽をかぶり……まるでイタリア映画の職人のような渋田さん。背格好の割に手が大きい。指先には靴墨の色がにじみ、ノミやヘラを持つと延々無言の作業が続く。「私は五人兄弟の末っ子で、兄が破けたグローブをくれたから靴屋になつたよななもの。破けをふせるのに革が欲しくて、何日も下校途中の靴屋を覗いていたんです。すると、その仕事がカツコよく見えたね。ご主人が好意的に革をくれ修理の仕方も教えてくれました。その上、弟子入り先まで世話をしてくれた。靴に呼ばれたようなもんです」。

弟子の期間が五年、お礼奉公が三年。

厳しいことを言われ少ない給金に耐え、通算八年を経てようやく一人前に。靴の値段は今ほど安くなかつた。職人になつてから羽振りのよかつたこと。ところが、そんな日々は長く続かない。高度経済成長の流れに乗り大量生産、流通革命と専門職余りが巷にあふれる。「仕事は日減りしました。仲間が何人も辞めクルマ関係に進んだ人も多かつた。でも店を出したいた私は辞めるわけにいかなかつた」。厳しい時期に辞める人が増えるほど、一般客以外に大手百貨店や靴販売店、洋品店などからも修理の依頼が届くようになつた。オーダーメイドの技術を

には、採寸だけでなく仮縫いも欠かせません」。雑誌を破つて「こんな靴をつくつてほしい」と持つて来る若者も。お客様があれば接客に立ち、朝から夕暮れ時まで店で過ごす。足踏みミシンやなめしの機械が、職人の仕事を見守るように周囲をぐるりと陣取つている。

「自分の靴をつくるのは、引退するとき記念に一足つくれたらそれでいい」。コツコツと、などという言葉では括れない五十年。転業も廃業もせず続けてこれたのは、実直で誠実な仕事が認められ、口コミで来てくださるお客様のおかけ。「定年のない仕事を選んだおかげで生涯現役が貫けます」と、職人は六十六歳にして尚も、靴づくりへの夢を抱き続ける。

居酒屋のオヤジになって、ちょうど25年を迎えた『地球屋』
大将・植松伸吉さんに話を訊いた。

—『地球屋』の名前の由来をお聞かせください。

植松「前の店『王将（居酒屋）』時代から温めていた名前で、川端に店を移すとき法人化して名前を『地球屋』としました。国籍関係なしで地球人として物事に接していくたい。いろんな国の料理が無国籍・多国籍に楽しめる店にと願っています」。

— 地球、国籍などの発想のきっかけは何だったのでしょうか？

植松「店を始めて間もない頃、外国人のお客さまが自分たちの持ってきたお箸で食事をされていたのが始まり。まだ'70年代のこと、意外に思って理由を訊ねたら話はボルネオなど熱帯雨林の伐採に及び、大きなショックを受けました。それから店では割り箸使用をやめ、以降、環境保護やゴミ減量など地球のためにできることはないと真剣に考えるようになりました」。

— そのために取り組んでいのは、どんなことですか？

植松「割り箸のことも含め、福岡市内では飲食店部門で『ゴミ減量推進認定店』の第1号認定を受けました。ゴミ回収については、同業者が力を合わせてもといい形がとれないか、調査や呼び掛けを進めています。店の食材選びにも気を配っていますよ」。

—『地球屋』を始められて5年。現在、お店は何店舗ですか？

植松「福岡市内に4店、飯塚に1店、計5店舗です。フランチャイズではなく“のれん分け制度”と称し、100人の経営者を育てる。『地球屋』を100店舗にすることが夢なんです」。

— どうして100店舗にしようと思ったのですか？

植松「渡り鳥が編隊を組んで空を飛ぶとき、先頭を交代しながら扇形になって飛ぶのをご存じですか？ 1羽では弱くても大勢が集まれば、大きな鳥から攻撃されずにすむ。同じマインドを持った小さな店が100軒集まれば、大きなことができそうです。それに、100軒と言ながら50軒で行き倒れになってしまっても、100軒目指して頑張った跡が残るから、それでいいと思うんです」。

— 店の方針としているのは、どんなことですか？

植松「金儲けより人儲け。“儲け”という字は“信じる者”と書きますよね。お客さまも従業員も業者さんも、みんな満足するお店をつくって喜ばれる仕事をすれば、最終的に繁盛につながると信じています。お客さまを裏切らず、従業員や取引業者さんにも喜ばれる商いを、そう考えて値段も料理もお客さま本位で考えているんです。僕が海外を回って見つけた料理やアイデアを活かして新しい料理を店のメニューに加えるんですが、結構ほかのお店から真似されたりすることが多いんですよ」。

—ええっ、悔しくないんですか？

植松「悔しかった時期もありますが、今は快感ですね。よその店にない料理を違う出し方で、と考えいろいろやってきましたから、飲食店の方で時々視察や試食にいらっしゃる方もお見受けしています。真似されるのは認められた証拠ですから」。

— では、最後に“いまどきの若いモン”に何かメッセージを。

植松「どこまでが不幸でどこからがハッピーか、人生わからないよ、ってね。洋食の雇われ店長だった頃、僕の奥さんが本当は別の人を好きだったので、自分に惚れて通っていると思い込んで結婚まで至ったこともうです。店が流行らずヤケっぱちで出したメニューが受けて今の地球屋のスタイルにつながったのもう。人生は出会いとハプニングの連続。外に出て、出会いを通して先輩たちからいろんなことを学んでください」。

「どこまでが不幸で、どこからがハッピーか、人生いつどう転じるかわからないよね」



底知れず陽気で、底知れず元氣。自分で「小さな居酒屋のオヤジが……」とログセのように言う割に、考えていることのスケールが大きい。行動範囲はカンボジア、ケアンズ、モルジブ、遙には地球1周と型破り。

FUKUOKAN PEOPLE No.23 元気印の福岡人

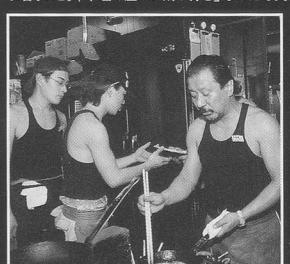
地球屋 大将
植松 伸吉さん
Uematsu Shinkichi

PROFILE

1949年5月22日、熊本生まれ。年16にして家を飛び出し、福岡へ。飯場生活～和食の料理人を経てレストランの店長に大抜擢される。26歳で妻方の家業である居酒屋を引き継ぐ。店を『地球屋』としたのは1996年から。



有限会社 地球屋
福岡市博多区住吉5-1-4
TEL092-471-9575





- 市内の料亭で修行したご主人が、店を始めたのは13年前。
 ●南蛮漬けにするのは体長7~12cmほどの小アジ。
 ●車エビやアナゴ、イイダコの煮付けなど地モノの魚がうまい。

島いちばんと島で二番目に男前の漁師さんから仕入れた小アジが南蛮漬けになっている。

小骨も内臓も心配なく、魚が苦手の人だって頭からシッポまで跡形もなく食べてしまう小アジの南蛮漬け。

ほろ酔い加減で、おかみさんにうんちくなんぞ聞いてみた。漁期は五月～八月。小アジが大人になる前に捕獲して、旬のもので一年分をつくり置きにすると。冷蔵庫に寝かせることで皮から身へ、身から骨へと合わせ酢がジワジワ滲み込んで、あの柔らかさに育っていく。島の湾岸沿いにマスアミ漁で獲れるから、魚は砂をかまず、はらわたやエラをとらなくとも大丈夫。

店では地モノの魚に限って出している。仕入れるのは前の波止場に船をつなぐ”島で一、二を争う男前”的漁師さんから。こんな魚を毎日食べていたら、心身ともにたくましくなること間違いなし。

「能古島に住みたい」と述べる大人たちの多いこと。それに、この南蛮漬けも一役買っているはずだ。

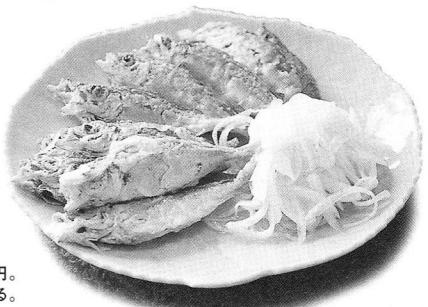
街の うまかまん

Machi-no Umakamon No.21

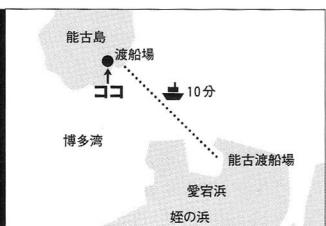
能古かもめの小アジの南蛮漬け

海が好きだ。潮風が心地いい。波の音が耳の奥に聞こえる。空が近い。澄んだ空気は視界を色濃く鮮やかに塗り替える。船でたつたの十分で旅人気分を満喫できる能古島。各界の著名人に「島に行つたら、寄らずには帰れない」とまで言わしめる『能古かもめ』。わざわざ船に乗り遠来の上客を、「かもめ」に連れて行くもてなし上手もいると聞く。

この店でいちばんのオススメは、小アジの南蛮漬け。一年中変わらぬ味で、いつ行つても待たずにつぐ食べられるのが都合いい。焦る気持ちを抑えて「カンパイ！」の後、「氣兼ねなく何匹でもどうぞ」と言わんばかりに皿盛りされた小アジが、いつの間にかお腹の中に消えていく。酢でしめている割に、ノド刺す酸っぱさがなくていい。



1人前600円。
持ち帰りもできる。



魚食べ処 能古かもめ
福岡市西区能古473
TEL 092-881-2787
■営/11:00~19:00
(19:00以降要予約)
■休/不定休
(予約があれば営業可)

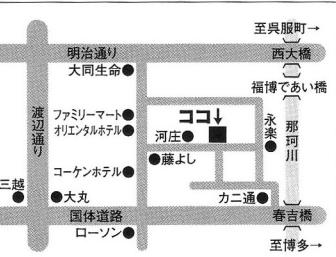
右が『CANDY』のギタリスト曾我さん。



芸どころ博多。これまで数知れずのエンターテナーを輩出してきた博多。では前号に引き続き今回も、中洲シリーズ第2弾!!とまいりましょう。

場所は西中洲。時代が昭和にタイムスリップしたような路地を少し行った左手(河庄のもう少し先)に、河原が頬ぞりしたいくらい好きな相手ばかりを連れ込む古いライブハウスがある。40代~'50年代に生まれたビートルズ世代には大ウケの穴場です。何がイイって、むかし若者だった男たちが過ぎ去った青春を取り戻すように謡歌する姿。声をはり上げマイクを握りしめて熱唱するサマは、そこいらのカラオケ屋では見られません。

気合いの入ったその歌いつぶりの火付け役は...曾我さんのギター・テク、これを聞いて外にいる。「職人シリーズ 電子ギター奏者」でご登場願いたいくらい凄腕の職人芸。それに女性ヴォーカルの千鶴ちゃん、ドラムスの鶴丸さん、ベースの中村さんが、お客さまと一緒にになって気分を盛り上げてくれる。生バンド演奏で歌う快感、一度ステージに立つたら間違いなくクセになる。夜な夜な訪れる「音好き」たちを浮き立たせ、シャウトさせるCANDY。



キャンディー

福岡市中央区西中洲
5街区6号サンローゼ中洲B1
TEL 092-731-4445
営/19:00~翌2:00
金・土~翌3:00
祝祭日~24:00
休/日曜日

Chikara no Moto ~OSUSUME SHOP~

力の源オススメ

CANDY
SINCE 1978



芸どころ博多。これまで数知れずのエンターテナーを輩出してきた博多。では前号に引き続き今回も、中洲シリーズ第2弾!!とまいりましょう。

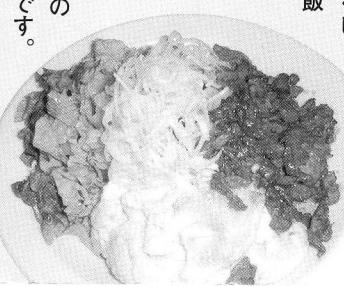
場所は西中洲。時代が昭和にタイムスリップしたような路地を少し行った左手(河庄のもう少し先)に、河原が頬ぞりしたいくらい好きな相手ばかりを連れ込む古いライブハウスがある。40代~'50年代に生まれたビートルズ世代には大ウケの穴場です。何がイイって、むかし若者だった男たちが過ぎ去った青春を取り戻すように謡歌する姿。声をはり上げマイクを握りしめて熱唱するサマは、そこいらのカラオケ屋では見られません。

気合いの入ったその歌いつぶりの火付け役は...曾我さんのギター・テク、これを聞いて外にいる。「職人シリーズ 電子ギター奏者」でご登場願いたいくらい凄腕の職人芸。それに女性ヴォーカルの千鶴ちゃん、ドラムスの鶴丸さん、ベースの中村さんが、お客さまと一緒にになって気分を盛り上げてくれる。生バンド演奏で歌う快感、一度

が、お客さまと一緒にになって気分を盛り上げてくれる。生バンド演奏で歌う快感、一度

一般にレバー丼といえば甘辛く炒めたレバーを「飯の上にのせただけ」というイメージだと思いますが、「こちらのレバー丼はひと味違います。写真ではわかりにくいかもしませんが具は四種類。甜麺醤で味付された鶏レバー、フワフワに仕上げられたスクランブルエッグ、シャキシャキの千切りレタス、そしてネギ。一般にレバーはクセのある素材として、好き嫌いが分かれるけど、「こちらは中華の魔法で食べやすく変身。これをフワフワの卵とからめながら「飯と一緒に口の中にかきこむ」とこれまた美味。たぶんレバーが苦手な人でも楽しめるでしょう。(審査員にはレバーが苦手な人がいたけど、全員が完食!)。さらに自家製キムチをトッピングすれば彩りが鮮やかでさらに食欲がそそられます。キムチの辛さとレバーの甘さの相性は抜群。オススメです。

しかし勝負には勝てませんでした(涙)。やはり勝負は時の運ですね。でもまあ美味しいものを紹介できたので、今回はそれでよし。オススメの一杯ですよ。



博多ッ子・チャンプ立石の



第2回 中華茶屋 梁山泊のレバー丼

モノ」を選ぶことになります。私は「ご飯モノ」になりました。「麺類」でもよかつたんですが番組スタッフからは「今回はラーメンはダメですよ」と釘をさされました。今回は「B級グルメ」ということで制限がありました。値段です。「麺類」は六〇〇円まで。「ご飯モノ」は八〇〇円まで。そういうわけで、私が選んだのが東京の小岩にある「中華茶屋 梁山泊」のレバー丼七〇〇円です。

内容は「推薦店勝負」です。各々が「これだ!」と思うお店を推薦して、審査員の方五名に食べてもらつてタイムマン勝負をするのです。出場選手はくじ

出たジャンルは「ラーメン王」ではなく、わけあって「東京B級グルメ王選手権」です。結果は残念ながら、二回戦で負けてしまいました。競技

と思うお店を推薦して、審査員の方五名に食べてもらつてタイムマン勝負をするのです。出場選手はくじ

中華茶屋 梁山泊

東京都江戸川区南小岩6-31
03-3650-7278 火曜定休
営業時間 12時~15時 18時~23時45分



立石壽司 1964年福岡県生まれ 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3,000杯にも及ぶ無類のラーメン好き。

三月に再びTVチャンピオンに出場しました。

風のつぶやき

Kaze no Tsubuyaki

ラーメン博物館よ、永遠なれ

パンパカパン!! こんにちは、河原

この五月末で卒業です。

アナタは、おそらく僕と同世代か、もつと上? パンパカパンを知らない若い衆のために解説すると、昭和

いや、別に急に決まったことではないんです。お客様が入らないから追い出されるわけでもありません。ご安心ください。

三〇四〇年代、某テレビ番組で、時の名漫才グループ『漫画トリオ(横山ノックさん・上岡龍太郎さん・横山フックさん)』が「パンパカパン、今週のハイライト!」とハモってた名セリフです。

と、前置きが長くなってしまいましてが、ここで世紀の大ニュースを発表します。「パンパカパン!! 実は僕たち『博多一風堂』は、新横浜ラーメン博物館』を退店します。

三十四年生まれ。自分の生まれ育った新横浜に、大好きなラーメンがコンセプトの博物館をつくりたいと考えました。時代背景は高度経済成長期前の昭和三十三年。日本人の

記憶の奥底に眠る懐かしい心やす

らぐ街並を再現。そこに、全国八軒のラーメン屋さんを誘致したのです。その中の一軒が僕ら一風堂。

最初に岩岡洋志君に会ったのは、

オープンの前年四月でした。大名

本店にやつて来て「河原さん、一風

堂さんにラーメン博物館に出店し

ていただきたい」と真剣な表情で

頼むんです。その深い想いを秘めた瞳の輝きを、僕は今でもしつかりと

憶えているよ。出店に際して「五年間で店は総入替えしよう。次はこん

なお店が入つた。また、食べに行かなきやと、お客さんに楽しみにしてもらえる場所にしていかなきやね」

だから、僕らは退店すると決めた。

と僕は岩岡館長に提案した。

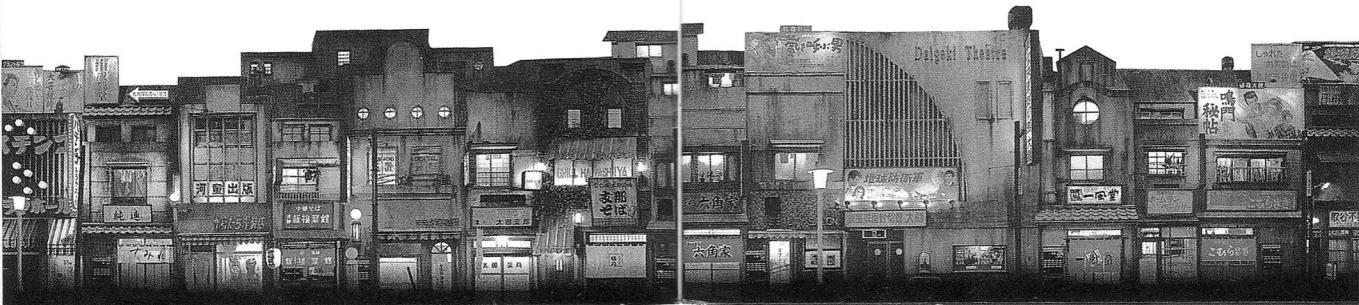
気がつけば丸七年。正確には、もう八年目に入りました。昨二〇〇〇年、「そろそろ卒業の時期だと思ふ」と岩岡館長に申し入れをして、十二月に受理してもらつたといふ経緯。岩岡館長には言葉では「もうくせない感謝の念を抱いています。一風堂が関東エリアに八軒のラーメン屋が、ここで全国区に

出している始まりの一歩、その勇気を僕に与え決意させてくれた

のは、岩岡君のあの熱意を込めた真摯な表情。「コイツとだつたら失敗して借金背負つても悔いはない」と

思つたんです。

だから、僕らは退店すると決めた。だから、僕らは退店すると決めた。だから、僕らは退店すると決めた。だから、僕らは退店すると決めた。



GREAT * SHOP * LIST

この通信は下の各店で手に入れます

通信1~22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 | ■勝丸(東京・新横浜) | ■むつみ屋(北海道・東京・神奈川) |
|TEL 045-341-0503 |TEL 03-5434-5320 |TEL 0126-53-2100 |
| ■野方ホープ(東京) | ■新福菜館(京都・新横浜) | ■支那そばや(新横浜・藤沢) |
|TEL 03-3387-2886 |TEL 075-371-7648 |TEL 0466-34-7776 |
| ■純連(札幌・新横浜) | ■雷文(東京) | ■大砲ラーメン(久留米) |
|TEL 011-824-5655 |TEL 042-722-5567 |TEL 0942-33-6695 |
| ■げんこつ屋(東京) | ■南京千両マリン(久留米) | ■ごもんちゃんラーメン(鹿児島) |
|TEL 03-3393-7981 |TEL 0942-31-2092 |TEL 0996-32-0794 |
| ■玷(福岡・大野城) | ■いのたに(徳島) | ■がんこ綱本家(東京) |
|TEL 092-552-3826 |TEL 0886-53-1482 |TEL 047-382-8853 |
| ■六角家(横浜・東京・北海道) | ■鈴木商店(福岡) | ■マルバラーメン(千葉) |
|TEL 045-413-0356 |TEL 092-734-1155 |TEL 047-382-8853 |
| ■昇和亭(久留米) | ■麺屋 武蔵(東京) | |
|TEL 0942-22-6886 |TEL 03-3796-4634 | |
| ■井出商店(和歌山) | ■魁龍(北九州・福岡) | |
|TEL 0734-36-2941 |TEL 093-922-6666 | |

福岡の飲食店

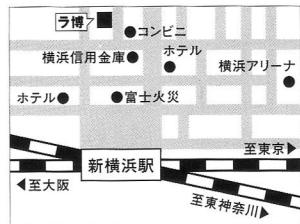
- | | | |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| ■前田家の食卓(居酒屋) | ■割烹たぬき(博多鍋) | ■もり兵衛(焼鳥) |
|TEL 092-712-1186 |TEL 092-291-0371 |TEL 092-721-4056 |
| ■福新樓(中華料理) | ■さぬきうどん | ■ながかわ(ステーキ専門店) |
|TEL 092-771-3141 |TEL 092-714-0994 |TEL 092-716-2057 |
| ■木楽家(居酒屋) | ■河太郎(日本料理) | ■たらふくまんま(飯処) |
|TEL 092-714-0965 |TEL 092-271-2133 |TEL 092-713-6056 |
| ■御蔵(居酒屋) | ■岩戸屋(鍋料理・すき焼) | ■富松うなぎ屋 |
|TEL 092-731-2158 |TEL 092-741-2022 |TEL 0942-26-3608 |
| ■両国(手打ちそば) | ■香津木(感性日本料理) | ■AFTER THE RAIN |
|TEL 092-851-0602 |TEL 092-733-3322 |TEL 092-761-5355 |
| ■カフェド・カッファ(喫茶店) | ■てしま(串揚げ) | |
|TEL 092-714-7179 |TEL 092-712-7791 | |
| ■味の正福(定食) | ■鉄なべ本店(餃子) | |
|TEL 092-721-0464 |TEL 092-841-1549 | |

福岡のショップ

- | | | |
|------------------------|-----------------------|-----------------------|
| ■キャブテンサンタアイランド | ■ドクスピール(木のおもちゃ) | ■古蓮茶房 |
|TEL 092-725-5588 |TEL 092-542-0550 |TEL 0942-32-4278 |
| ■マザーランド(ネイティブ・ルック) | ■フラワームーン(花) | ■フランス菓子16区 |
|TEL 092-761-3939 |TEL 092-731-8783 |TEL 092-531-3011 |
| ■ジャック(アルサス菓子) | ■ライオンズベースボール・ショップ | ■友納青果店 |
|TEL 092-712-7007 |TEL 092-771-2322 |TEL 092-641-5587 |
| ■TINY SWEETS(ファンシーグッズ) | ■鈴懸本店 | ■柳田茶屋 |
|TEL 092-713-6638 |TEL 092-291-2867 |TEL 092-271-7618 |
| ■井手精肉店 | ■リメンバー・キルト | ■ダムド・フランス |
|TEL 092-781-7058 |TEL 092-761-4557 |TEL 092-712-3100 |
| ■豆 藤(八女の豆腐) | ■岩田時計店 | |
|TEL 092-523-4500 |TEL 092-741-0045 | |

九州の元気人 & 企業

- | | | |
|-----------------------|------------------------|-----------------------|
| ■イングデザイン研究所 | ■カヨ・エンタープライズ | ■えころアートgallery |
|TEL 092-531-7234 |TEL 092-752-2978 |TEL 0977-85-5450 |
| ■ミック工房(建築デザイン) | ■トコトコ俱楽部 | ■from guys(美容室) |
|TEL 092-711-9221 |TEL 092-736-5003 |TEL 092-715-4331 |
| ■ふくおか経済(経済誌) | ■岡部はち郎事務所 | ■望月歯科 |
|TEL 092-474-4455 |TEL 092-771-8023 |TEL 092-715-6480 |
| ■Kiryu(美容室) | ■グレイト・ハハベアーズ(企画) | ■フロムFタレントスクール |
|TEL 092-732-6900 |TEL 092-726-1866 |TEL 092-752-1511 |
| ■小児歯科はまの | ■アルゴプラン(コンセプト・ワーク) | ■北伊醤油 |
|TEL 092-551-8080 |TEL 092-751-9128 |TEL 092-328-2204 |
| ■フーディアム・トクナガ | ■博多左官 浜野組 | ■滝悦子オフィス |
|TEL 092-734-2008 |TEL 092-822-1326 |TEL 092-846-4000 |
| ■額装工房・横山 | ■九州ラーメン研究会 | ■ブザザホテル ブルミエ |
|TEL 092-751-5961 |TEL 092-512-2500 |TEL 092-734-7600 |
| ■財界九州(経済誌) | ■ブランシング秀巧社 | ■八人女性会館 |
|TEL 092-715-1221 |TEL 092-712-3292 |TEL 0943-24-5550 |
| ■インクワックス(九州ベンチャーダー) | ■井上和紙処 | ■九州ウォーカー編集部 |
|TEL 092-781-5252 |TEL 0946-25-0517 |TEL 092-262-8511 |
| ■しんじょう(理髪店) | ■ムラおこし隊事務局 | ■奇術の店 西岡 |
|TEL 092-721-6147 |TEL 0902-441-3301 |TEL 092-291-3212 |
| ■玄南荘(寮・給食・飲食事業) | ■甲木工房 | |
|TEL 092-822-6201 |TEL 092-953-0255 | |



州で親父の味を引き継いだ「魁龍」いう久留米とんこつラーメンの店です。大将の森山日出一君がまた、よか男たい。「雷文」の宇都宮さんが「東宝の映画スタッフみたい」と賞賛する男前。そいつがつくるとんこつラーメンは、関東の人たちはおそらく食べたことのないラーメンです。とんこつ好きが改めて“とんこつショック”を受けるくらい充分なインパクトがあります。六月、魁龍出店を楽しみにして

ラー博店と共に七年、退店が決まりた頃に彼も一風堂を卒業し、ようやく自分の道を進み始めました。(詳しいことが決まつたら、またお知らせします。中坪君の店も応援してやつてください)

ラーメンに情熱を賭けた男たちが、あちこちで蠢き出した。新横浜ラーメン博物館は「日本のラーメン文化を世界中に理解していただく

ラーメン博物館店」の店長として、立ち上げから僕と一緒にラー博店を支えてくれた中坪正勝君が、この度新しく店を持つことになりました。ラー博店と共に七年、退店が決まりた頃に彼も一風堂を卒業し、ようやく自分の道を進み始めました。(詳しいことが決まつたら、またお知らせします。中坪君の店も応援してやつてください)

最後に岩岡洋志君、これまで本当にありがとうございました。新横浜ラーメン博物館の皆さん、長い間たいへんお世話になりました。このご恩は一生忘れません(ここまで言うと、まるで嫁にでも行くみたいやね)。魁龍森山日出一、頼んだぞ。

後列右が岩岡館長、前列左は▶
「大砲ラーメン」香月君、右は「魁龍」森山君

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。力の源カンパンニ設立。飲食事業に関わるデザインプロデュース、舗装プランニング、経営におけるコンサルタント業務を展開。2001年、「博多一風堂」等、現在は23店舗の経営に携る。



ください。

これが私共の役割」と言う。世界は広い。僕も負けてはいられない。ラーメンは世界に通用する日本のスペ

シャル・ハイパー・ファーストフード。

全国のラーメン屋のみんな、頑張ろうぜ。

一風堂のファンであり、この春無事大学を卒業した花野孝史くんから映画上映会のお知らせです。21世紀の黒沢を目指すハナノ監督の映画、見に行ってください。

映画作家、ハナノタカシと平嶺隆一の自主作品バトル
映画カーニバル～君の心をカニバル～

映画『恋台風』『マツタケ狂想曲』 2001年5月13日(母の日)

①10:30～ ②12:40～ ③14:50～

会場／福岡市美術館1F講堂
中央区大濠公園1-6



●観覧料700円(前売り500円)

●問い合わせ TEL 090-8830-7263
(ハナノ)

ホームページもチェックしてみてね！

一風堂 www.ippudo.com

力の源カンパニー www.chikaranomoto.com

●会員になってくださった方に、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』。ただ今、メール会員募集中。

れんげ堂本舗 www.ippudo.com/rengedo.html

力の源カンパニーの店

力の源通信は一風堂全店に置いています

ラーメン

一風堂本店(福岡・大名)	TEL 092-771-0880
一風堂本舗(福岡・塩原)	TEL 092-562-5122
一風堂太宰府インター店(大野城市)	TEL 092-504-1555
一風堂姪の浜店(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店	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
一風堂銀座店(東京・銀座)	TEL 03-3547-1010
一風堂小樽店(北海道・小樽)	TEL 0134-31-7688

4/2
NEW
OPEN!

4/23
NEW
OPEN!

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

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、来春卒業予定の方……
詳しくは下記までお問い合わせください。