

みんなの笑顔が力の源だ



Illustration : Miura Kichijyu

communication free paper

力の源 通信

Vol.25

2001 9・10

ご自由にお持ち帰りください。

ラーメン 東へ西へ

No.24 神奈川

中村屋

小田急江ノ島線高座渋谷駅下車徒歩約5分。都心から離れたところにありながら、ラーメン界に旋風を巻き起こした若きラーメン職人の店。それが、2年前にオープンした『中村屋』である。ラーメンづくりの基礎はアメリカ留学中に身に付け、帰国後に独学で店を開いた。

店の随所に店主の個性と家族の深い愛情が感じられる。

よかったのかもしれない。しかし、日本にいる恋人との将来を思うと「帰国して手に職をつけ彼女を伴いアメリカに戻ってきたほうが、安定した生活がおくれるはず」と考えた。小学校の頃からの幼馴染み、日本にいるときから振られてもフラしても、何度も再起して想いを伝え続けた女性である（奥様）にしてみると振った意識はなく、もてる中村さんにかかわられているとしか思わなかったらしい。

彼女との将来を夢見て「起業するなら日本で」と彼が選んだのはラーメンだった。「飲食をやりたいと考えていました。自宅のプレハブ小屋に業務用コンロや寸胴を持ち込んで、セミプロみたいなことを始め、たまたま行き着いたところがラーメンだったんです」。好きなことに熱中する性格、何



帰国子女の店主が22歳で始めたラーメン店は、一見すると昭和のまん中あたりに、どこかで見かけた日本蕎麦屋か甘味処のような店構え。店内には『中村屋』の真鍮看板がうやうやしく飾られ、白黒テレビが

現代映像を写し出している。こんな光景を昭和50年代生まれの店主が経験したとは思えない。よろず屋『中村屋』を営んでいた祖父が大好きで、「もう一度、おじいちゃんの看板を輝かせてあげたい」と思ったという。ねずみ色の壁やあずき色に光る木のカウンター、中国の線画のような丼店に置いた骨董品の数々は祖父の感覚を引き継いでいるのだろうか。海外で暮らす日本人が日本を恋しく思い、日本の食べ物や道具を身近に

事も自分の手足と目で確認しないと納得しない性格、それが『中村屋』のいまを築いている。化学調味料を一切使わず、豚骨と鶏ガラをベースに昆布、サバ節、カツオ節、煮干し、干し椎茸、昆布類などでとるスープ。コシのある細麺は『しおらーめん』、『しょうゆらーめん』、どちらにも合う。若き起業家が独学でつくったラーメンには、日本もアメリカもなく、老いも若きも、男も女も、やさしく包み込む。バランスの整ったじんわりと滲みでくる味。ローストビーフをイメージしたチャーシューがさっぱり系のスープに力強さを醸し出す。

誰の真似でもなく、自分の味を追い求める日々。これからどんなラーメンに変化していくのか、どんな表現をしてくれるのか、大変なことなど顔に出さないキラめく笑顔のパワー。短いスパンですんずん進んでいく中村君、気になる存在である。

置きたいと考えるその感覚を、中村君もまた留学中に知らず知らずのうちに身につけたのかもしれない。

「どうしたら好きなサーフィンをずっとやっていられるか考えたとき、最良の方法がアメリカに留学することだと思っただけです。4年間日本を離れていたから、日本の食べ物が恋しくなるんですよ。それで、ラーメンにしても他の日本食にしても、ネット検索して材料を揃え、手間ひまかけて楽しみながらつくっていました」と中村君。アメリカでは家庭で使う鍋が寸胴サイズ、鶏は丸ごと、牛肉や豚肉は塊で並んでいるから、日本の飲食店の仕込みに等しい状態。カレーやラーメンなどスープ系の煮込み料理が得意で、母親がやっていたように牛スジや丸鶏とったスープストックを常備し、カップ麺にはお湯代わりに注いで堪能していた。

4年で大学を終え、そのままアメリカに残っても

中村屋

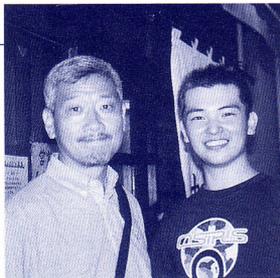
店主

中村 栄利さん

NAKAMURA SHIGETOSHI

昭和55年、神奈川県厚木市に生まれる。平成7年、アメリカの大学に留学し、勉強の傍らサーフィンやラーメンづくりを楽しむ。平成11年に帰国し、独学でラーメン店『中村屋』を開店し、着実にお客さまを増やしている。

9月初めに『ZUND-BAR』を神奈川県厚木市七沢にオープンする。

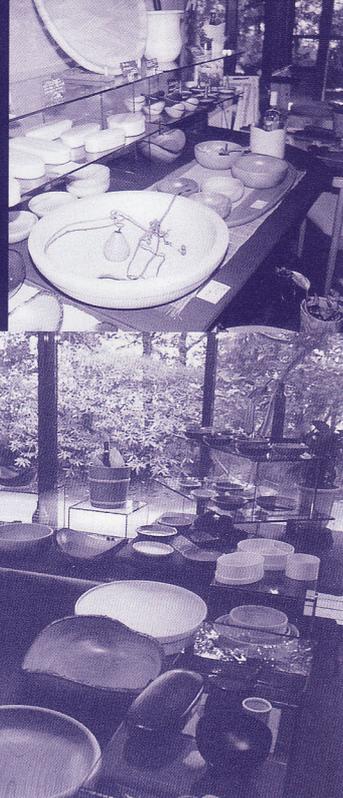


*中村栄利さん(右)と河原成美のラーメン対談が角川書店から10月中旬頃発売の『うまかラーメン115軒』に掲載されます。

- 所在地/神奈川県大和市下和田1207-1
- 電話番号/046-279-3877
- 休日/水曜日、第2・4木曜日
- 営業時間/11:30~、17:00~ 昼、夜ともにスープ終了まで

TOKIMATSU tatsuo Profile
時松 辰夫氏 プロフィール

1937年3月30日、大分県九重町に生まれる。中学卒業後、大川で家具職人に弟子入りする。19歳より24年間、県立日田産業工芸試験所の指導員として働いた後フリーになり、技術を磨きながら木地師として東北の地場産業を学ぶ。1991年、湯布院にギャラリー併設の「アトリエときデザイン研究所」開設。湯布院温泉観光協会理事・東北工業大学・宮城学院女子大学非常勤講師



アトリエときデザイン研究所

大分県湯布院町大字川上字坪池2666-1
TEL0977-84-5171

先達に学ぶ 職人のこころ 其の十

現代の木地師
時松辰夫さん



■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、湯布院にアトリエを構える時松さんを訪ねた。

木片に百倍の価値を持たせたい

ギャラリーには白っぽいもの、アメ色をしたもの、濃い茶色のもの……数々の木の食器が並んでいる。飯碗、汁碗、弁当箱にお櫃やトレイ、日常生活に使える木の食器は、すべてアトリエでつくられている。この地に請われてアトリエを開いて十年半。木地師・時松辰夫さんが工房の周りに植樹した樹木は、六メートルもの緑に繁り、小さな森を成した。アトリエで技術習得中の九人のお弟子さんたちも三代、四代と代替わりしている。

「嫁入り箆笥より日常生活に密着する物を、と考え食器をつくるようになりました」と時松さん。掌に乗るサイズの食器には経済性のない曲がり材や切り落とし

材、風倒木を使う。「環境保全や資源の有効活用を考えると、用と美を備えた生活工芸品に加工することは意味のあること。東京やヨーロッパでも好んで使ってもらえるようにデザイン性を高め、手仕事で丁寧に仕上げることで、長く大切にされます。ここでは材料に百倍の経済価値を持たせるような仕事があったと考えているんです」と言葉は続く。

杉も樺も松も桜も、数ある樹木の一つに過ぎない。百種類あれば、特徴は百種類みな違う。柔らかい木をいかに堅くするか、重い木をいかに軽くするか、きれいな色をいかにきれいなまま残してやるか、「木もすべて生き物。一所懸命育った木の

権利を平等に活かしたい」と話す。「どんな条件の木材でも一級の生活用具に仕上げるのが芸人の技。逆に過ぎた物はほとんどに取めてやるんです」。長年、木に触れてロクロを回してきた丸く力強い指先。飛び散る木の粉塵の先に、滑らかで艶やかな木肌の器が誕生する。

「お客さまのために技術を高め、職を極めていくことで芸が磨かれる。職人の職より芸人の芸のほうが勝るんです」。この世界では四年頑張れば「応職人の仲間入り。しかし、一人前の仕事ができるのは七年、十年後のこと。己の腕を磨きながら、後継者の育成に励む日々。

人口一万二千人の湯布院に、年間四百万人の観光客が訪れる。この町がより湯

布院らしい里型保養地に成長するようにと願いながら、催しにも協力を惜しまない。杉の木でつくった白い木肌のフラワーポットには、旅館から出る生ゴミをリサイクルした土を入れ、町内の農家で育てた花を植えて、地域ぐるみの特産品とする。その収益の一部は映画祭や音楽祭、町のイベント等で訪れた人々を楽しませる基金となる。山林の風倒木が時松さんの目にとまったおかげで、地域と環境と人にやさしい幸福環を描いていく。

在るものを活かし、関わる人すべてが活性化される仕掛けをするのが時松さんのもう一つの仕事。アトリエの周りに植えた樹木のざわめきが、何とも心地いい涼風をもたらしている。

「燗酒は、うら若き乙女の乳房のごとき温かさなればよし」

—『清酒 亀の尾』の伊豆本店といえば、長い歴史に育まれた酒造りの名門とおうかがいしているんですが……

伊豆「享保2年って言ってもわからんよね。1717年、暴れん坊將軍の徳川吉宗が將軍になった翌年に創業した蔵元なんです」。

—284年目ですね！ 羨とか厳しかったんじゃないですか？

伊豆「冬は家に杜氏さん達が住み込みですから、ご飯もお風呂も杜氏さん達の後。家族の団らんなんて無縁で食べることすら仕事のうち。食事は済ませるものという感覚で、家をきゅうくつに感じていましたね。家訓のように“総領には石盤持たすな、ソロバン持たせろ”と言われてました。私は総領ではないから、蔵をアテにしないよう躰けられたはずなのですが……」。

—家業に入られたのはいつからですか？ 手伝うことのためにとめらいたかありませんでしたか？

伊豆「大学を出てカルチャーセンターに3年勤めた後ですから、25歳からかな。ためらいはなかったけど、後に酒造組合の全国イベントで『酒蔵開放』を実施することになり、それを手伝うようになってこの仕事に使命感を感じるようになりました」。

—いまはどんな業務を担当されていますか？

伊豆「営業企画担当です。お酒の箱やラベル、商品企画や販売促進活動など、それこそ“色いろ”やってますよ」。

—1年を通して忙しい時期っていつ頃ですか？

伊豆「12月から3月はホームステイ月間（あまり出かけないようにする期間）。仕込みから蔵開きまでが酒づくりの最盛期です」。

—最近ますますワインの人気の高いようですが、そのあたりで苦戦することとかありませんか？

伊豆「苦戦というわけではないのですが、新酒を口にした女性が“ワインみたいな味”と評した言葉に愕然としました。鮪屋のカウンターに陣取ってまで赤ワインを飲む愚か者がいる時代。違うやろ？ と情けなくなることがあります」。

—日本酒離れの原因はどこにあると思いますか？

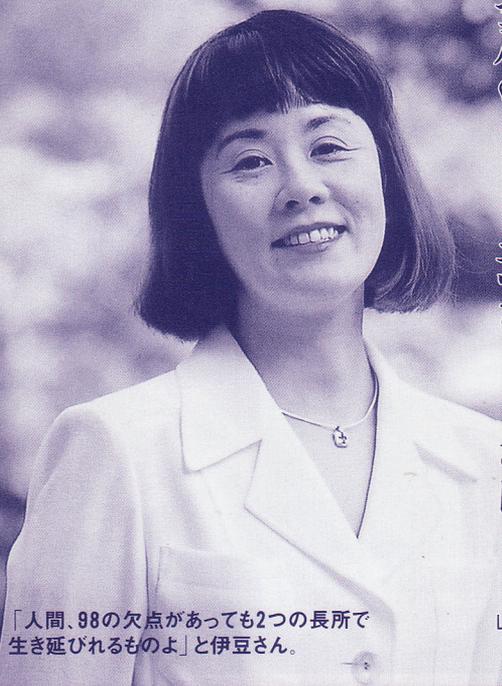
伊豆「お茶の間から燗酒が姿を消したこと。昔はご主人の燗酒の温度は奥さんか小料理屋の女将さんしか知らなかった。それが今では、お父さんは自分で冷蔵庫を開けてブッシュでしょ。父親の失権と一緒に日本酒もどこか別の所に置かれた感じですよ。“燗酒は、うら若き乙女の乳房のごとき温かさなればよし”とか言ってもわからないでしょ？」

—初めて聞きました。うら若き乙女の乳房って、何度くらいなんですか？

伊豆「熱いと冷たいの間にあるデジタルでは表示しにくい温度。低いほうから日なた燗→人肌燗→ぬる燗→上燗→とびきり燗と呼ぶんですが、うら若き乙女だと人肌燗（約35℃）よりちょっと高めかな。オバサンより乙女のほうが温かいんだってよ」。

—なるほど……。最後にひと言、メッセージをお願いします。

伊豆「お酒はもともと悪事をさげられますように、と飲んだそうです。うれしいとき、お祝の席、じっくり語り明かしたいとき、日本酒の旨味が合うと思うんです。酒と人は同じ、一升（一生）つきあわんと分かんと言います。伊豆本店の『清酒 亀の尾』、よろしくお願ひ致します」。



「人間、98の欠点があっても2つの長所で生き延びれるものよ」と伊豆さん。

FUKUOKAN PEOPLE No.25

元気印の福岡人

日本酒の語り部
伊豆 美沙子さん

IZU MISAKO

●PROFILE

宗像に280年続く蔵元の娘として生まれる。OL生活を経て家業の造り酒屋に入り、酒のプロデュースおよび営業を担当。福岡国税局・酒類審議委員等を経験。講演活動、ラジオ番組のパーソナリティーも務めている。

●レギュラー番組

KBCラジオ
『日曜の朝 色いろ』
日曜8:00AM~8:30AM



「蔵開きのごときだけ購入できる『亀の尾』を生にがり原酒」を発売したのも伊豆さんである。

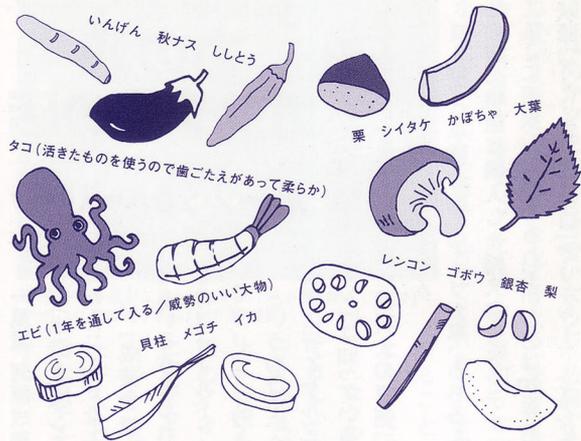
合資会社伊豆本店

福岡県宗像市武丸1060
TEL0940-32-3001



うまかもん

Machi-no Umakamon No.23



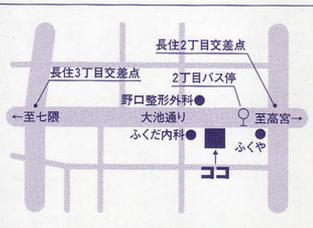
それできて歯ごたえサクッと揚げるのがコツ。いまが旬の天ぷらがたくさん乗ってて、その下なんて見えないのに「ごはんを楽しむ天井」とオヤジさんは言う。タレが天ぷらと白ごはんを、実に天井チックに結びつけている。サクサクした金ぷら。ベトベトしないごはん。お腹は「ふう〜つ」と満腹になるけど、しばらくたつと、また明日も食べたくなる。う〜ん、正に恐怖の天井だ。天ぷらに季節を感じるようになってきたら、大人の仲間入り。秋、栗の実やラ・フランス、秋ナスあたりが井に加わる頃である。

めしあがれ



ご主人・毛利芳孝さん
福岡市出身。61歳。

天ぷら料理専門店 **圓**
 福岡市南区長住2-1-8
 メゾン長住1F
 TEL 092-552-1043
 ■営/11:30~15:00
 17:00~23:00 (O.S)
 ■休/不定休



圓 発、恐怖の金ぷら天井
 まじか
 長住に四十年も天ぷらを揚げ続けているオヤジさんがいる。映画好きで、昔は俳優になろうと、思ったこともあったという二枚目。店の名は「圓」。入門篇には「天井」がおすすめ。昼の天井 一、〇〇〇円。夜の天井 一、五〇〇円。どちらも九品以上の天ぷらが乗って、白ごはんが見えないほどの豪華さ。「うちの天ぷらはね、金ぷらなんですよ。季節の素材をとりまぜてごま油と白絞油でカラッと揚げるんです」。赤ん坊を産湯に入れるようにやさしく、



これは「夜の天井」金ぷらが9品〜 1,500円

力の源 オススメの店

ガレージ・シルバーストーン

一風堂 河原成美がいちばん好きな物...それはラーメン(ホント、ホント)。では、2番目に好きな物は? こたえ:クルマなんですよ、これが。一風堂のホームページ『成美食堂』のサイトで前に読んでくださった方もいるかもしれませんが、クルマの中でも特に好きなのはオールド・カー。何年も何年も生き長らえているヴィンテージもの。

というわけで、今回は河原本人がヒマを見つけては覗きに行くクルマ屋さんを2紹介しましょう。

『ガレージ・シルバーストーン』は知っている人しか行き着かないような入り込んだところにあります。第一薬科大の東側、細い路地に外車が何台か止まっていたらソコに間違いありません。

ヨーロッパ車種全般、アメリカ車、もちろんBMWやメルセデスも扱っています。この店の特徴は購入した輸入車をメンテナンスまで引き受けてくれること。そこそこ所狭しと停められているのは20年前、30年前に製造されたようなクルマ。映画『アメリカン・ジョー』でリチャード・ギアが乗っていたのと同じ型の『ベントス』や、オーナーが20年以上前に入手した赤の『スーパーセブン』など、ニアだったら

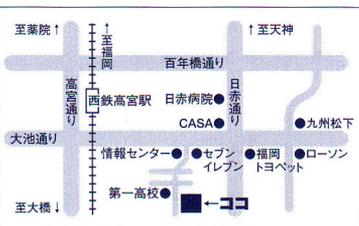
喉から手が出るようなものばかり。

「手にかかる子ほど可愛いように、故障するクルマを可愛いと思えるようになってきたら、充分ヴィンテージ物を所有できます。クルマは人を裏切らないし、好きな時にどこへでも連れて行ってくれます。そのクルマと



オールドカー選びに迷ったら、いつでもボクを呼んでください。いっしょに見に行ってくださいヨ(河原)。

走ること、気がよみがえるような、そんなクルマと出合ってほしいですね」と行武社長。オープンカーの幌をはずし、森のイオンを全身に浴びる...これからのシーズン、たった一人でそんな時間を過ごすのもいいかもね。



株式会社
ガレージ・シルバーストーン
福岡市南区玉川町23-18
TEL092-552-8898
南福岡店:大野城市仲畑4-29-15
営 10:00~19:00
休 水曜日

路地裏の散歩者



70年代の福岡には、一級品の路地裏がたくさんあった。そこは野良犬や野良猫たちの住処であり、シヨツカーの怪人や妖怪ぬらりひょんなんか、ぼくをさらおうと息をひそめている場所だった。怖かったなあ、夕暮れ時のおつかいは。

都市化とともに、そんな怪しくて、味わいぶかい路地裏は急速に姿を消したが、ぼくが生まれ育った春吉や西中洲には、まだまだトワイライトゾーンがしぶとく存在している。今日はまだ陽が落ちていないけれど、そのあたりを散歩しながら一杯やるとしよう。

国道道路から寺町通りに入って3本目の角を左に曲がると、「ホルモンみすみ」の看板が目に入る。まずはここで腹こしらえだ。カウンターのみの店内。メニューは鉄の鍋に入ったみそ汁の中で揺れるモツ串と酒だけというのが。ネギと唐辛子をたっぷりかけて、モツの旨味が溶け出した汁をすすりながら、焼酎をやる。亡くなった先代は社会主義者で、数か国語を話すインテリだった。普段は無口なのに、いつだったか「若い頃はアコーディオン弾きやった

とばい」と話してくれたたけ。ダンディな人だったんだな、と懐かしい気分になったところで、そろそろ二軒目に行くとしよう。

西中洲の裏通りにひっそりとたたずむバー「ガス灯」も昔ながらの渋い店だ。もし奥の席に「笑うせえるすまん」が座っていても、なんの違和感もないもんね(あるって)。30年前の開店からマスターとともに働いている冷蔵庫がアンティークでかっこいい。つまみのぬか漬で、シングルモルトを飲む。スタンダードなカクテルを楽しむのも悪くない。



元木哲三
1971年、西中洲の池田産婦人科で生まれる。一風堂との出会いは14歳のとき。当時は少ない小遣いを工面して、毎日ラーメンを食べていた。現在は東京をねじりに売文にて糊口を凌いでいる。妖怪好き。

mail to :
tetsuzo@maitleya.com

ある古い雑居ビルの3階を目指す。なんの変哲もないドア。プザーを押すと、もの静かな若者が中へと招き入れてくれる。シンプルな造りのこのバーは、喧騒から隔絶された、まさに隠れ家といった趣がある。行ってみたいと思った、個人的にメールを出してほしい。あなたにだけ、こそーっと教えちゃるばい(©玉屋質店)。

風

Kaze no
Tsubuyaki

の つぶやき

“弱い”を重ねて人は生きる

今年の夏は暑かったですね。皆さん、お元気ですか？ 水不足とか大丈夫ですか？ 夏バテってわけじゃないんだけど、最近ボク、なんとなく気持ち暗くなったりすることがあるんです（こだけで告白）。考えてみると女性に更年期があるように、アレ、男にもあると思う。理由もなく気が滅入ったり、クヨクヨしたり…：同世代の方、経験ありません？
そういう河原は12月で49歳になります。

今回は「弱いを重ねて人は生きる」について述べさせていただきます。実は僕、前に出した本『2018年 同じ笑顔で』（1998年2月発行）にも書いたんですが、最近よく思うんです。45歳のとき書いた言葉が、年をとればとるほど「その通りだよなあ」と。「人間って弱いよな」、「人の意志で弱いよな（特にオ

レ）」と。「あれをしなきゃいけない」、「いつまでコレをしよう」と決めながらなかなかできない自分。そんなことを小学校の頃から繰り返してきている。若いときだったら「あーあ」と思うくらいで済むのに、年と共に生きている時間が減って「あーあ」は自分への失望と化し、ますます自分を情けなく感じる。そんなことを含めて僕は「弱い」と呼んでいます。

本来「人間は齢を重ねて成長する」なんだけど、僕は「齢」より「弱い」が重なって人は成長していくと思うんです。自分の弱点を目をそらさずに直視し、嫌な気がしても逃げずに認める。クサイことに蓋をせず、しっかり考える。そして、そういう自分を受け入れ、認めてやる。だからしない自分もできない自分も認めた上で、どう進んでいくか考えるのも一つのテだと思うんだ。

「あーあ」、「情けねえよな」と打ちのめされ、負の想いや人間としての弱さを嘔みしめながら立ち上がっていくときのほうが、人としての幹は成長すると思う。立ち上がれないほど傷ついて、ダメになって、でも立ち上がって…：そういう厳しさを経験したほうが、人間、強く成長すると思うんだ。

若い人に比べて年をとった人が優しいのは、自分の弱さをたくさん知っているから。人間としての「ゆとり」を持っている。「ゆとり」は強さから生まれない。「人は強い」を大前提とするか「人は弱い」を大前提とするか、それは時として変わるけど「人は弱い」と考えるほうが周囲に優しくできるよね。「強い」だけでは人の心の傷みはわからない。「正しい」ばかりでは物事の裏表まで計れない。

だけど「弱い」を許してしまってもダメ。「弱い」という踏み石をいっぱい並べて「強い自分」になっていく。それも「優しさ」や「懐の深さ」につながると思う。だから、弱いをいっぱい知っている強い人は、周りの人の弱さを理解してあげられるし、人に優しくできる。んー、わかりにくい？ 「弱い」を認めて再生していく。「ダメな自分」を嘔みしめて、そこで諦めず別の方向から一步を踏み出してみようと思つて道を切り拓いていく。

「弱いを重ねる」つて、ダジャレみたいだけど、人生はそんなもんだと河原は思っているんだよ。弱くてもいいし、弱さを知っていることはステキなこと。夏を乗り切った河原が、改めて「弱いを重ねながら、僕はこれからも生きていくんだろうな」と思つた残暑厳しき一日でした。



お知らせ！

河原成美
3冊目の本執筆を
進めています。

10月中旬頃発売予定

『博多 一風堂
河原成美が選ぶ
うまかラーメン115軒』
角川書店より

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）」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。2001年、「博多 一風堂」等、現在は24店舗の経営に携る。

力の源通信は一風堂全店に置いてあります

この通信は下の各店で手に入ります

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・塩原).....	TEL 092-562-5122
	一風堂大宰府インター店(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
	一風堂六本木店(東京・六本木).....	TEL 03-5775-7561
一風堂錦小路店(京都・中京区).....	TEL 075-213-8800	
一風堂横浜ポルタ店(横浜).....	TEL 045-444-2205	
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
	木火土金水 五行(中華めん居酒屋).....	TEL 092-716-0050

8/2 NEW OPEN!

一般飲食

ラーメン店のヒット商品発見!

琉球新麺 通堂
 横浜市港北区新横浜2-14-21
 新横浜ラーメン博物館地下
 TEL 045-4771-0503(代)

カップに入ったかき氷の下に
 メキシコの金時めがどっさり。
 白玉だんごも2つ乗って、
 SO GOOD!
 下からよくかき混ぜて
 食べるべし。



7月25日(水)

中坪正勝
 さんも
 絶賛!

琉球新麺 通堂で見つけた
 冷しぜんざい 250円



7月29日(日)

呼び戻し豚骨スープと醤油ラーメンの清湯スープが融合してできたコクとキレのあるラーメン。豚骨がきいて、麺はちぢれた太麺。昼間から店には長い行列。60代のお百姓さんみないなお父さん、お母さんが仲良くラーメンを食べる光景に、「い、お店だな」と思った。レジ前の駄菓子と懐かしオモチャにも心惹かれた。

大砲ラーメン 昇和亭
 福岡県久留米市本山1-5-25
 TEL 094-222-6688

昇和亭の新メニュー
 とんこつ柳麺 450円

通信1~24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	■勝丸(東京・新横浜).....	TEL 03-5434-5320
■野方ホープ(東京).....	TEL 03-3387-2886	■新福菜館(京都・新横浜).....	TEL 075-371-7648
■純 連(札幌・新横浜).....	TEL 011-824-5655	■雷文(東京).....	TEL 042-722-5567
■げんこつ屋(東京).....	TEL 03-3393-7981	■南京千両マリン(久留米).....	TEL 0942-31-2092
■站(福岡・大野城).....	TEL 092-552-3826	■いのたに(徳島).....	TEL 0896-32-0794
■六角家(横浜・東京・北海道).....	TEL 045-413-0356	■がんこ総本家(東京).....	TEL 非公開
■昇和亭(久留米).....	TEL 03-3796-4634	■マルバララーメン(千葉).....	TEL 047-382-8853
■井出商店(和歌山).....	TEL 0734-36-2941	■大文字(東京).....	TEL 042-796-8110
		■ちばき屋(東京).....	TEL 03-3675-3300

福岡の飲食店

■前田家の食卓(居酒屋).....	TEL 092-712-1186	■さぬきうどん.....	TEL 092-714-0994	■たらふくまんま(飯処).....	TEL 092-713-6056
■福新楼(中華料理).....	TEL 092-771-3141	■河太郎(日本料理).....	TEL 092-271-2133	■富松うなぎ屋.....	TEL 0942-26-3608
■木楽家(居酒屋).....	TEL 092-714-0965	■岩戸屋(鍋料理・すき焼).....	TEL 092-741-2022	■AFTER THE RAIN.....	TEL 092-761-5355
■御 蔵(居酒屋).....	TEL 092-731-2158	■香津木(感性日本料理).....	TEL 092-733-3322	■地球屋(居酒屋).....	TEL 092-471-9575
■両 国(手うちそば).....	TEL 092-851-0602	■てしま(串揚げ).....	TEL 092-712-7791	■能古かめめ(魚食べ処).....	TEL 092-881-2787
■カフェド・カフェ(喫茶店).....	TEL 092-714-7179	■鉄なべ本店(餃子).....	TEL 092-841-1549	■楽花生(居酒屋).....	TEL 092-716-6646
■味の正福(定食).....	TEL 092-721-0464	■もり兵衛(焼鳥).....	TEL 092-721-4056		
■割烹たぬき(博多鍋).....	TEL 092-291-0371	■ながかわ(ステーキ専門店).....	TEL 092-716-2057		

福岡のショップ

■キャプテンサンタアイランド.....	TEL 092-725-5588	■フラワームーン(花).....	TEL 092-731-8783	■友納青果店.....	TEL 092-641-5587
■マザラド(ネイティブアメリカングッズ).....	TEL 092-761-3939	■ライオンズ ベースボール ショップ.....	TEL 092-771-2322	■御田茶屋.....	TEL 092-271-7618
■ジャック(アルザス菓子).....	TEL 092-712-7007	■鈴懸 本店.....	TEL 092-291-2867	■ダム・ド・フランス.....	TEL 092-712-3100
■TINY SWEETS(ファンジューズ).....	TEL 092-713-6638	■リメンバー・キルト.....	TEL 092-761-4557	■シブタ靴専門店.....	TEL 092-761-4415
■井手精肉店.....	TEL 092-781-7058	■岩田時計店.....	TEL 092-741-0045	■酒屋ナカムラ.....	TEL 092-741-7331
■豆 藤(八女の豆腐).....	TEL 092-523-4500	■古蓮茶房.....	TEL 0942-32-4278		
■ドク スピール(木のおもちゃ).....	TEL 092-542-0550	■フランス菓子16区.....	TEL 092-531-3011		

九州の元気人 & 企業

■イングデザイン研究所.....	TEL 092-531-7234	■トコトコ倶楽部.....	TEL 092-736-5003	■望月歯科.....	TEL 092-715-6480
■ミック工房(建築デザイン).....	TEL 092-711-9221	■岡部はち郎事務所.....	TEL 092-771-8023	■フロムFタレントスクール.....	TEL 092-752-1511
■ふくおか経済(経済誌).....	TEL 092-474-4455	■グレイト・パパ・ベアーズ(企画).....	TEL 092-726-1866	■北伊醬油.....	TEL 092-328-2204
■Kiryu(美容室).....	TEL 092-732-6900	■アルゴプラン(コンセプト・ワーク).....	TEL 092-751-9128	■滝悦子オフィス.....	TEL 092-846-4000
■小児歯科はまの.....	TEL 092-551-8080	■博多左官 浜野組.....	TEL 092-822-1326	■プラザホテル プルミエ.....	TEL 092-734-7600
■フーディアム・トクナガ.....	TEL 092-734-2008	■九州ラーメン研究会.....	TEL 092-512-2500	■八女形会館.....	TEL 0943-24-5550
■顔装工房・横山.....	TEL 092-751-5961	■プランニング秀巧社.....	TEL 092-712-3292	■九州ウォーカー編集部.....	TEL 092-262-8511
■財界九州(経済誌).....	TEL 092-715-1221	■井上和紙処.....	TEL 0946-25-0517	■奇術の店 西岡.....	TEL 092-291-3212
■インタークロス(九州ベンチャー大学).....	TEL 092-781-5252	■ムラおこし隊事務局.....	TEL 092-441-3301	■CANDY(ライブハウス).....	TEL 092-731-4445
■しんしょう(理髪店).....	TEL 092-721-6147	■甲木工房.....	TEL 092-953-0255	■唐津煙火.....	TEL 0955-72-4862
■玄南荘(寮・給食・飲食事業).....	TEL 092-822-6201	■えころろアートgallery.....	TEL 0977-85-5450	■オフィスMOTOKI.....	TEL 092-873-1314
■カヨ・エンタープライズ.....	TEL 092-752-2978	■from guys(美容室).....	TEL 092-715-4331		

情報スクランブル

GOOD INFORMATION



4月
NEW
OPEN!

銀座店

東京都中央区銀座3-11-14
第一中山ビル地下

新しくオープンした一風堂、
どうぞよろしくお願ひします。



5月
NEW
OPEN!

六本木店

東京都港区六本木4-9-11
第2小田切ビル1F

- 北海道/小樽店(4月オープン) 北海道小樽市港町6-5 小樽運河食堂ラーメン工房内
- 関西/錦小路店(6月オープン) 京都市中京区錦小路通東洞院東入 錦ビル1F
- 関東/横浜ポルタ店(8月オープン) 横浜市西区高島2-16 JR横浜駅地下街B1-117

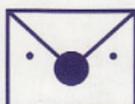
ケルト・アイリッシュ音楽祭

ルナサ in 福岡

2001.10.21日 16:30開場
17:00開演

新生代のスーパーバンド「ルナサ」九州初公演。
ケルト・アイリッシュミュージックに酔いしれてみる
のもよさそう...

前売り¥6,000 当日券¥6,500 問 日本ケルト協会事務局 TEL092-574-0331



お便りありがとうございました。

屋山節さん、磯村荘子さん、田中剛さん、山口圭介さん、武藤和代さん、福田圭さん、
小林希世さん、山根よしえさん、大井ヒデオさん、佐藤裕子さん、天野紀美代さん、
池谷亜紀さん、大井さくらさん、橋本奈美さん、内藤和代さん、他たくさんの方からメ
ッセージをいただきました。もれなくラーメン・ベアチケットをお送りします。

Thanks!!

メールマガジン『れんげ堂本舗』へのご入会は
www.ippudo.com/rengedo.html

いますぐ、アクセス!

ホームページもチェックしてみてネ!

一風堂..... www.ippudo.com

力の源カンパニー... www.chikaranomoto.com

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、来春卒業予定の新卒の方...
詳しくは下記までお問い合わせください。