

みんなの笑顔が力の源だ



Illustration : Miura Kichijyu

communication free paper

# 力の源

# 通信

VOL.26

2001 11・12

ご自由にお持ち帰りください。

# 東へ西へラーメン

No.25 博多めんちゃんラーメン



九州一の歓楽街・中洲。年間およそ1000万人の観光客が訪れる夜の街。『キヤナルシティ博多』方面からネオン街への入口・水車橋たもとに店を構える「めんちゃんラーメン」は、地元の常連客や観光で訪れた人々に古くから親しまれているとんこつラーメンの人気店。野球選手や芸能人の顔を目に見る機会も多いと聞く。夕方から明け方まで夜型営業の繁盛店。

見習いの頃は酒も飲まず黙々と仕事を覚え、二十三歳で独立したときの借り入れは一年もかからず完済、高校の資格は通信教育で卒業……そういう性格の人だから、中洲の醉客に泣かされたことも少なくなかつた。店内で暴れたり、入口のガラス戸を割つたりする無謀な客に、元・海の男は真っ向から立ち向かい、店とお客様とラーメンを守つてきた。

とんこつひとすじ二十七年。親方の味から自分の味へ、中洲の広い客層に喜んでいただけるよう工夫を重ね、今まで少なくなつた。豚頭を沸騰させてよく洗い、丹念にアケをとりながら野菜と共に煮

込むこと十数時間。カタ茹での中細ストレート麺は、白いスープといつしょに最後まですりたくなる博多っ子寄りの味。カウンターの向こうでは、お客様の井が空になつていて、どうか気になつて仕方ない。「味が合わんかったですか?」残した人に何度たずねたかわからない。「とんこつラーメンは極細麺じゃないと食えん」というお客様用に何玉か、店の中細麺以外に極細麺も仕入れている。

そんな「主人に、自ずとファンも多い。Snackbarのママがお客様を連れて来たり、中洲の仕上げに出張族が立ち寄つたり、野球選手や芸能関係の一団が食べに来てくれたり……」

間口一間・二十席のラーメン屋「めんちゃん」の赤い看板をくぐれば、そこには今日も博多の夜を象徴する「博多らしい博多のとんこつラーメン」が待つていて。

## めんちゃんラーメン

店主

宮川三千三さん

MIYAGAWA MICHIZO



昭和29年12月、福岡市玄界島で漁師の3男として生まれる。中学を出ると家業の手伝いを始めたが、20歳で島を後にしてラーメン屋に勤め始めた。それから27年、ラーメンひとすじに日々精進している。現在地で「めんちゃんラーメン」を始めて15年目に入った。

- 所在地／福岡市博多区上川端3-1
- 電話番号／092-281-4018
- 休日／日曜日、祝日
- 営業時間／19:00～翌4:00

「もし、あのとき手をケガしなかつたら、もし、あのとき兄貴とケンカしていなかつたら、ラーメン屋にはなつていなかつたかもしれない」。『ご主人・宮川三千三さんは少し恥ずかしそうに昔を振り返る。生まれ育つた玄界島では中学を出ると船に乗るのが当たり前。宮川さんも迷うことなく漁師になつて、五島列島あたりで漁に明け暮れる日々を過ごしていた。五年目の夏、漁場で手を傷め、福岡市内にラーメン店を営む親戚の家から通院することになり、そこで店を手伝つたことが、彼をこの道へと向かわせた。

「せつかく陸に上がつたんだし、ついでにクルマの免許でもとつて、手に職をつけたいと思つた」。お世話に

「漁師のほうがはるかにキツイよ。こつちはシケもないし、女の子は来てくれるし、少々のことで弱音なんか吐けないよね」と笑つて。八年続いた店も最初にお世話になつた親戚の店を引き継ぐことになり閉鎖。引き継いだはいいが、二年もせずに立ち退きに遇う。新店が定まらず、途方に暮れたりしながら、翌六十二年十一月、現在地に晴れて『めんちゃんラーメン』の暖簾を掲げた。

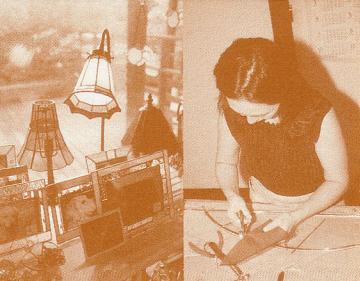
なつたのは、祇園町にあつた『のんき屋』。一年の下積み後、高砂にある『のんき屋』の親方のところで修行させてもらうことにして、暖簾分けの形で初めて自分の店を出したのは二年後、昭和五十二年のことだった。大橋に出した宮川さんの『のんき屋』は、親方のところでも覚えたとんこつラーメンで少しずつ常連のお客さまをつかんでいった。

ころ

# グラスアーティスト

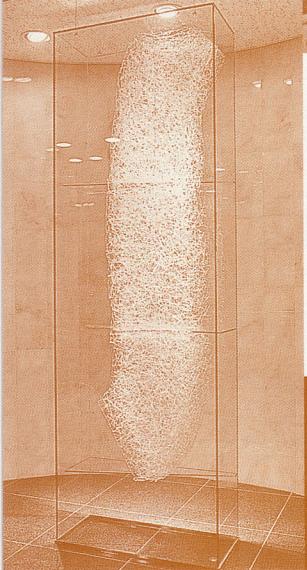
## 後藤 ゆみこさん

先達に  
学ぶ  
職人のこ



GOTO yumiko Profile  
後藤 ゆみこ氏 プロフィール

1958年10月、佐賀県有田に生まれる。コンピュータ会社に勤務しながら、'78年にステンドグラスを始める。スタジオのアシスタンスを経て'86年、工房「WAVE-G」設立。'95年、工房を那珂川町に新築すると同時に法人化。近年はパートナーアートワークにも力を注ぐ。那珂川町、春日市、イムズ等の文化サークルでステンドグラス講座の講師を務めている。



さに惹かれたんです。ガラスを組んでいく過程では、無心にそのことだけを考え、パズルのように先を読んでいくんです」。赤いガラス板、桃色、碧、工房の壁面には鮮やかなガラス板が立て掛けられている。固く冷たいガラスの組み合わせから、やわらかく温かな優しい世界を巧みに描き出す。礼拝堂、温泉旅館、保育園、遊戯場……屋外と建物の境界に光彩はフィルターとなつてメッシュを奏で始める。

また、ここ数年の試みとしてガラス棒をガスマーナーの炎で伸ばし、アメ細工のように曲線を紡ぐバーナーワークにも力を注いでいる。溶けたガラスはやわらかく、意のままに形を創るのは至難の技。大型

評判を呼んでいる。「ステンドグラスパネルでは色を操る世界を経験し、一方では無垢なクリアガラスを使う創作にも新たな可能性を感じています」。

繊細可憐な表情を持ちながら軽量で強度もあり、日常のいろいろな空間への応用が期待できる。例えば一般家庭に絵画を飾る感覚で、異なる明かりを持込み、アートのある空間とくつろぎや団らんなどのシーンの融合を考えている。

素のままに自分をさらけ出し、温かみを絶やすことがない後藤さん。無から創り出す自由な形、透明な世界は、疲れや苦悩、喜び哀しみ……人の心を幾重にも受け止め、小さな世界を確かに中和してくれているようである。

### ■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、那珂川町の山懐でグラスアートを創り続ける後藤さんの工房を訪ねた。

初めての工房は福岡市内、とあるマンションの九階。小規模のパネルやランプ、小型の装飾ガラスなどを手掛けていた頃はよかつたが、仕事が大きくなるとマンショングラス工房では問題が生じてきた。「作品がエレベータに乗るかどうかサイズを制约

され、おまけに溶解窯や機器類を集合住宅に設置するのは危険すぎて、戸建ての工房を持つとうと思いました」。後藤さんは一九九四年、シアトルでの森の中のガラス制作体験が忘れられず、ものガラスをカットし組み上げる作業は、色鮮やかなステンドグラスから想像もつかない力仕事。自分の工房を持とうと必死だった。独立したのはその二年後。

森の中のガラス制作体験が忘れられず、”自然に囲まれた物創り”を目指して那珂川町に工房を新築。三十七歳で代表取締役に就任した。お弟子さんたちの仕事を見ながらの会社経営。制作ばかりに打ち込んでいるわけにはいかない。設計事務所やクリエイントとの打合せ、契約、設置の立合い、施工、集金……何が彼女をそんなに奮起させるのか、華奢な身体に底知れぬエネルギーが秘められている。

「光を通すときの虹的な表情と崇高

二十歳で企業に就職し、仕事を終えると夕方からステンドグラス制作のアシスタントでアトリエへ。夜中の十二時頃まで無給で働いて技術を習得したという話に、彼女の熱意がうかがえる。日に何百枚ものガラスをカットし組み上げる作業は、色鮮やかなステンドグラスから想像もつかない力仕事。自分の工房を持とうと必死だつた。独立したのはその二年後。

森の中のガラス制作体験が忘れられず、”自然に囲まれた物創り”を目指して那珂川町に工房を新築。三十七歳で代表取締役に就任した。お弟子さんたちの仕事を見ながらの会社経営。制作ばかりに打ち込んでいるわけにはいかない。設計事務所やクリエイントとの打合せ、契約、設置の立合い、施工、集金……何が彼女をそんなに奮起させるのか、華奢な身体に底知れぬエネルギーが秘められている。

—『元気種っと』はNPO(特定非営利活動法人)が日本に導入されてすぐ認証をとられたそうですね。

大塚「はい。'99年4月にNPOの法人格をとりました。でも、活動自体は任意団体として'97年の10月からやっていたんですよ」。

—具体的にはどんな活動をしてるのですか?

大塚「今のところノンジャンルのイベントをコーディネートするのが主だった活動です。市民参加型イベントの『ドリーム ハート フェスタ2001』や、RKBさんと協力し電波媒体を使ってオンエアする討論会などを企画~実施したり、行政からの委託イベントを引き受けたりしています」。

—『元気種っと』の名前の由来をお聞かせください。

大塚「種は人やその人の想いを指しています。いろいろな人たちがそれぞれに輝く素質を持っていると思うんですね。その元気のモトを集めてネットワークをつくり、社会全体がイキイキと回り出したらいいいな、という気持ちをこめて付けました」。

—事務局長はどんな仕事をなさっているのですか?

大塚「僕はコーディネート役が多いですね。例えば『ドリーム ハート フェスタ』は100の団体が出場しますから、それぞれのとりまとめ役、調整役、広報活動など、何かを成功させるためには、仕事は多岐にわたって無計画に発生します」。

—そのイベントは毎年やってるのですか?

大塚「はい。今年で4回目です。初年度は来場者数3,000人が、昨年は来場者110,000人、今年は132,000人になりました」。

—すごい増え方ですね。

大塚「ありがとうございます。来場者が100人いれば100人、興味の対象が違うから、ハードルをつくらずいくつもの団体にノンジャンルで参加してもらっています。その中で何かピンとくるイベントがあるだろうというのが功を奏しているみたいです。参加団体の人たちも来場者も、とても楽しそうにイキイキしますからね。そこで何かに目覚めたり、気付きがあつて生活や考え方方がいい方向に変わっていくといいなと思うんです」。

—大塚さんの目指す社会とは?

大塚「自分が自分らしく、人が人らしく生きられる社会。存在感のある自分(その人)自身が周りと協調し合い、高め合い、成長していく世の中になっていけばいいなと願っています。じゃあ、そのために僕らに何がやれるのかを見つけて実行し、実

行しては反省し、継続し……そういったかたちでこれからも、「いい社会」をつくっていくために役に立ちたいですね」。

—では、最後に一言お願いします。

大塚「自分が変われば人が変わる。人が変われば社会が変わる。社会が変われば世界が変わる。私たち一人ひとりに世界を変えていく力があると僕は信じています」。

10月に開催された  
『ドリーム ハート フェスタ 2001』の  
街頭予告イベント

「一人ひとりが存在感を持って、  
自分らしく元気に生きていける  
いい社会“が理想ですね”。



## FUKUOKAN PEOPLE No.26 元気印の福岡人

元気種っと事務局長  
**大塚 聖さん**  
OTUKA KIYOSHI

### ●PROFILE

1969年5月15日、長崎市生まれ。おうし座のB型。'92年、大学を5年で卒業。OA機器販売の営業マンを経て'97年10月より現在の活動を始める。

特定非営利活動法人  
**元気種っと事務局**

福岡市博多区博多駅  
中央街7-1-602  
TEL092-412-7140



\*11月9日(金)・10日(土)は、メルパルクホール(福岡市中央区薬院4-14-52)にて民教協主催のパネルディスカッションをコーディネートします。見に来てください。



山屋特派員…年齢37歳。  
某ビールメーカーに勤務し、  
国内はもとより海外にまで「う  
まかもん」を探し求めて食  
べ歩く情報通。河原成美に  
大抜擢され、今回から「街  
のうまかもん」特派員となる。



右がご主人・丸山喜之さん。  
後ろは中華料理修行中の永岡さん。

先ほどのもやしを入れ青臭さを取り除く。  
塩と酢を加えて中華鍋にボワッと火がとどり、  
サラサラと混ぜ返したら出来上がり。  
こんな『もやし炒め』が食べられるのは、  
日本中でもおそらくココだけ』とご主人。  
十代の頃から履歴書には書ききれないほどの飲食店を  
渡り歩いた経験から、ピピンとひらめいた逸品である。  
「こここの『ニラそば』や『きゅうりの和え物』も好きだけど、  
中華料理のコースの合間に、この『もやし炒め』をつまむと  
ホツとするんです」と自慢する特派員。差しつ差されつ、  
二人はこの店がまだ西新で営業されていた頃からのつき合いである。  
「外食って家では喰えないもの求めてするんですよね」と、  
お代わりにまで手が伸びる特派員でした。

熱



中华料理  
**瑪瑠山**  
福岡市中央区警固2-11-15  
TEL092-736-2660  
■営／11:30~14:00  
17:00~22:00  
■休／なし



新企画スタート  
山屋特派員がオススメする

# うまかもん

Machi-no Umakamon

その1



警固2丁目、けやき通りから1本入った警固本通り沿いにある中華専門店。

こここの『もやし炒め』が山屋特派員の大好物。

これ1皿で、特派員ならジョッキ3杯くらい

軽く生ビールがすすむ。

シャキッと背筋を伸ばしたもやしが、塩と酢で味付けされて  
歯ごたえヨシ、酸味ヨシ、あと味ヨシのクセになる一皿。

中国の水墨画から抜け出てきたようなご主人に

好奇心のおもむくまま、つくり方を問う特派員。

「口中でモゴモゴしないようにもやしの根っこと芽を切つて、  
たっぷりの油に素早く通す。そしたら、もやしに被膜ができて  
表面がグチャグチャにならんのさ。別鍋で唐辛子を炒め、



もやし炒め。  
メニューには『油爆銀芽』  
900円と記されている。

# 力の源 オススメの店

## WHY NOT?



映画か雑誌のワンシーンに出でてくるようなオシャレな部屋に住んでみたい。そんな気がしたらふらッと覗いてほしいお店があります。河原の友だち、「パイロット・プランニング・オフィス」の緒方君のそのまたお友だちのお店、警固にあります。

店舗設計を10年やって家具やインテリア小物への興味が増し、好きが高じて開いたというだけあって、なかなかの品ぞろえ。ハーマン・ミラーやヴィクトラ、フリッツ・ハンセン、イームズなどの軽妙で遊び心のある椅子や照明器具などが所狭しと並んでいます。ニューヨーク近代美術館のオリジナルグッズや柳宗理の食器など生活グッズも多彩。商品のセレクトは現役設計士の内田さんと木下さん2人で選んでいるから、自分の好みとお部屋のタイプを言えば適格なアドバイスが受けられます。

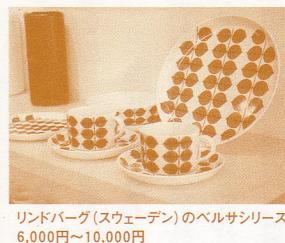
設計士や建築士、インテリアコーディネーターなど専門職の人が頻繁に訪れる店。かと思えば二十代、三十代でもちょっとがんばれば手が届くくらいのプライスゾーン。要するにプロから支持されるセンスある手頃な商品を扱っている

店番をしながら奥

のほうではコンピューターで図面を引いている2人が内田さんと木下さん。オリジナル家具や住宅リフォームなどの相談にも応じてくれます。気軽にのぞいてみてください。

### GENERAL STORE WHYNOT?

福岡市中央区警固2-12-12-1F  
TEL092-715-0822  
営業 12:00~20:00  
休日 不定休



# 路地裏の散歩者

もし、あなたが腹を空かせているならば、西新商店街にだけ足を踏み入れてはならない。そこは、食いしん坊にとって、福岡でもっともデンジャラスなエリヤだからだ。

まずもって、あのリアカー部隊がいけない。東南アジアの市場を彷彿とさせる光景。もう、それだけで胃袋はざわざわと色めき立つので、アリカーの上に堆く積み上げられた、朝摘み野菜が眩しい。太陽をいっぱいに吸い込んだトマトの表面にうつすらと生えた柔毛が、秋の陽光にキラキラと輝くのを目にするれば、理性は遠く百万光年の彼方に吹き飛んでいく。青々としたオクラ、凜と背筋を伸ばした水菜しかり。「ここにおいてすでに、ぼくの手には二つのビニール袋が下げられるのであった。

ぼくがもっと愛するのは、商店街の入口脇から左に入る小道である。すぐ左手にある漬物屋から漂う甘酸っぱい匂いがいけない。カリカリとした歯触りが心地よい「チビキユウリの唐辛子漬け」は、酒にもこはんにもよく合う優れものだし、ゴボウのみそ漬け、カブの浅漬け、各種ぬか漬けたちは、その悩まし

### 元木哲三

1971年、4人兄弟の末っ子として生まれる。母は妊娠中、「最近、おなかが出てきたから」と、腹筋を繰り返していたというから、ぼくの誕生がいかに望まれていたかが分かる。東京を中心に活動中。頼まれたら何でも書く。ヴェルヴェット・アンダーグラウンド好き。  
mail to :  
tetsuzo@maitleya.com



# 基本的に還ろう

いやあー、早いもんです。今年も、もう締め括りの月となつてきました。皆さん元気によつてらつしやいますか？

僕ね、今年の後半、スタッフにずっとと言ひ続けていることがあるんです。それは「基本に還ろう」ということ。僕たちは飲食業をやつています。毎日店に立つてたくさんのお客さんをお迎えしています。今まで「いい店、喜んでいただける店にするには……」とずっと考えをできただけど、答えは意外と身近なところにあつたんですね。

「店は舞台。今日来てくださるお客様に、  
一幕一場の芝居を通して満足して帰っていた  
だこう。出すラーメンはもちろん、待ち時間、  
注文を聞く態度、」ありがとうございますの  
伝え方、いろんなことが合わさって満足して  
いただけるかどうかが決まるのさ」と話し  
てきたんだけど、その前にもつと「いい芝居」を  
演じるための土台をつくらなきやいけない  
ことに気付いたんです。

バックヤードは舞台でいう照明や音響、大道  
具、小道具置場などの舞台裏、そこが整理  
整頓されていないと、あたふたしていい芝居は  
できっこない。仕事の効率が違つてくる。店の

掃除にしても、入口が汚かつたり、テーブルや

そんな劇場は観る前に興醒めですよね。特にトイレの清掃。非日常空間である舞台（店）でトイレが汚かつたら、たちまち日常へ引き戻されてしまう。これも、いかんよね。そして、挨拶。「挨拶はコミュニケーションの基本」その言葉どおり、スタッフ間の声かけ、業者さんへの挨拶、ご近所の方たち、周囲の人たちに気持ちよく挨拶ができて、初めてお客様さまに感度よく伝わる挨拶ができるんじゃないかな。「いらっしゃいませ」、「ありがとうございます」、「またお待ちしております」、声のトーンも変わってくるよ。

この辺は誰もが知ってる当たり前のことなんだけど、その当たり前のことがなかなか

お店ではない会社や事務所にも当てはまる所だと思います。河原がまた何か言いよるバイ、と思つて試してみられてはいかがでしようか。



『博多一風堂  
河原成美が選ぶ  
うまかラーーメン115軒』  
角川書店刊  
1,100円(税抜き)



ラーメンイベントで檀太郎さんと。

## 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(アフターレイン)」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。飲食事業に参入するデザイナーブロデュース、店舗ブランディング、経営におけるコンサルティング業務を展開。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います

## ラーメン

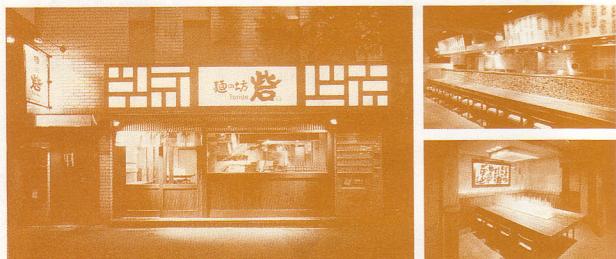
## 一般飲食

10/16  
GRAND  
OPEN!

## 力の源カンパニーの店

- 風堂本店(福岡・大名) ..... TEL 092-771-0880
- 風堂本舗(福岡・塩原) ..... TEL 092-562-5122
- 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
- 風堂天神店(福岡・天神) ..... TEL 092-738-7061
- 風堂西通り店(福岡・天神) ..... TEL 092-781-0303
- 風堂長崎店(大阪・南船場) ..... TEL 06-4704-7101
- 風堂恵比寿店(東京・恵比寿) ..... TEL 03-5420-2225
- 風堂高田馬場店(東京・早稲田) ..... 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
- 風堂五反田店(東京・五反田) ..... TEL 03-5740-7697
- 風堂吉祥寺店(東京・武蔵野市) ..... TEL 0422-23-8186
- 風堂銀座店(東京・銀座) ..... TEL 03-3547-1010
- 風堂小樽店(北海道・小樽) ..... TEL 0134-31-7688
- 風堂六本木店(東京・六本木) ..... TEL 03-5775-7561
- 風堂錦小路店(京都・中京区) ..... TEL 075-213-8800
- 風堂横浜ボルタ店(横浜) ..... TEL 045-444-2205
- りくら(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

## NEW OPEN!!



麺の坊 岩  
Toride 砂

麺の坊 岩

150-0045 東京都渋谷区神泉町20-23 TEL&amp;FAX03-3780-4450

表紙イラスト:三浦吉十

1951年長崎県生まれ。イラストレーター、エッセイスト、リポーター、CM出演等マルチな才能を発揮するアーティスト



らあめん 700円

## 通信1~25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
- 雷文(東京) ..... TEL 042-722-5567
- 純連(札幌・新横浜) ..... TEL 011-824-5655
- 南京千両マリン(久留米) ..... TEL 0942-31-2092
- いのたに(徳島) ..... TEL 0886-53-1482
- 鈴木商店(福岡) ..... TEL 092-734-1155
- 六角家(横浜・東京・北海道) ..... TEL 045-413-0356
- 麺屋 武藏(東京) ..... TEL 03-3796-4634
- 昇和亭(久留米) ..... TEL 0942-22-6886
- むつみ屋(北海道・東京・神奈川) ..... TEL 0126-53-2100
- 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
- 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 0986-32-0794
- がんこ総本家(東京) ..... TEL 047-382-8853
- マルバーレン(千葉) ..... TEL 047-382-8853
- 大文字(東京) ..... TEL 042-796-8110
- ちばき屋(東京) ..... TEL 03-3675-3300
- 中村屋(神奈川) ..... TEL 046-279-3877

## 福岡の飲食店

- 前田家の食卓(居酒屋) ..... TEL 092-712-1186
- 福新樓(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(手打ちそば) ..... TEL 092-851-0602
- カフェド・カッफ(喫茶店) ..... TEL 092-714-7179
- 味の正福(定食) ..... TEL 092-721-0464
- 割烹たぬき(博多鍋) ..... TEL 092-291-0371
- スワラエリヤ(スリランカ料理) ..... TEL 092-737-7788
- 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
- 香津木(感性日本料理) ..... TEL 092-733-3322
- てしま(串揚げ) ..... TEL 092-712-7791
- 鉄なべ本店(餃子) ..... TEL 092-841-1549
- もり兵衛(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
- 地球屋(居酒屋) ..... TEL 092-471-9575
- 能古かもめ(魚食べ処) ..... TEL 092-881-2787
- 楽花生(居酒屋) ..... TEL 092-716-6646
- 圓(まどか・天ぷら料理) ..... TEL 092-552-7043

## 福岡のショップ

- キャブテンサンタアイランド ..... TEL 092-725-5588
- マザーランド(ネイティアリガーフィッシュ) ..... TEL 092-761-3939
- ジャック(アルサズ菓子) ..... TEL 092-712-7007
- TINY SWEETS(ファンシーグッズ) ..... TEL 092-713-6638
- 井手精肉店 ..... TEL 092-781-7058
- 豆 蕎(八女の豆腐) ..... TEL 092-523-4500
- ドク ブドウ(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
- リメンバーナイトル ..... TEL 092-761-4557
- 岩田時計店 ..... TEL 092-741-0045
- 古蓮茶房 ..... TEL 0942-32-4278
- トコトコ俱楽部 ..... TEL 092-736-5003
- 岡部はぢ町事務所 ..... TEL 092-771-8023
- グレート・パパ・ベアーズ(企画) ..... TEL 092-726-1866
- アルゴブラン(コンセプト・ワーク) ..... TEL 092-751-9128
- 小児歯科はまの ..... TEL 092-551-8080
- フードアーム・トナガ ..... 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
- インタークロス(九州ベンチャーハウス) ..... TEL 092-781-5252
- 井上和紙処 ..... TEL 0946-25-0517
- ムラおこし隊事務局 ..... TEL 092-441-3301
- 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
- 八女人形会館 ..... TEL 0943-24-5550
- 九州ウォーカー編集部 ..... TEL 092-262-8511
- 奇術の店 西岡 ..... TEL 092-291-3212
- CANDY(ライブハウス) ..... TEL 092-731-4445
- 唐津煙火 ..... TEL 0955-72-4862
- オフィスMOTOKI ..... TEL 092-873-1314
- アトリエときデザイン研究所 ..... TEL 0977-84-5171

## 九州の元気人 &amp; 企業

- イングデザイン研究所 ..... TEL 092-531-7234
- ミク工房(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
- フードアーム・トナガ ..... 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
- インタークロス(九州ベンチャーハウス) ..... TEL 092-781-5252
- しんじゅう(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
- 岡部はぢ町事務所 ..... TEL 092-771-8023
- グレート・パパ・ベアーズ(企画) ..... TEL 092-726-1866
- アルゴブラン(コンセプト・ワーク) ..... TEL 092-751-9128
- 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

# 情報スクランブル

GOOD INFORMATION



博多  
一風堂  
**大名本店**

## 一風堂大名本店が全面改装し、新規オープン

1985年10月16日、「博多 一風堂」の最初の店がオープンしました。通り1本離れたところにあった大名本店の前身です。あれから16年が経過した先月16日、大名本店は店舗を全面改装して新たな一步を進み始めました。大名本店では「一風堂かね味」という名のとんこつラーメンと醤油ラーメンをお出ししています（赤丸新味、白丸元味は大名本店にはおいていません）。一風堂・河原が16年の歳月と、出逢い、想いをかねてついた、とんこつラーメンの集大成ともいるべきラーメン。大名本店だけでお召し上がりいただけます。

一風堂ラーメンイベント 第7弾!

大文字の特選辛味噌ラーメン  
**2001.11/20～21水**



2日間とも11:00～限定250杯完売まで!

一風堂西通り店（福岡）の2階で、2ヶ月に1回、東京や横浜などのラーメン職人をお招きして開催しているイベ

ント、本年最後を締め括ってくださるのは、東京・成瀬『大文字』の中村紘さんです。イベント初の味噌ラーメン、ご期待ください。

\*会場 一風堂西通り店2階「五行」  
福岡市中央区大名1-12-61  
問 092-762-4445

10名様に  
河原成美の新刊本  
プレゼント

一風堂・河原成美が選ぶ  
うまかラーメン115軒

あなたが「力の源通  
信」を手に入れるの  
は、どこですか？

ハガキかファックスでご  
回答いただいた方の中  
から抽選で10名様に、  
河原成美のサイン本を  
プレゼントします。

特選  
辛味噌ラーメン



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

ホームページもチェックしてみてね！

一風堂…… [www.ippudo.com](http://www.ippudo.com)

力の源カンパニー…… [www.chikaranomoto.com](http://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。