みんなの笑顔が力の源だ

Illustration : Miura Kichijyu

communication free paper

力の源通信

Vol.27

2002 1・2

ご自由にお持ち帰りください。

ラーメン東へ西へ

No.26 ……東京

東池袋 大勝軒

「大勝軒の山岸さん」は、数多くのラーメンファンとラーメン職人が崇める存在。テレビや雑誌などのマスコミに紹介される機会も多く、ラーメンブームが始まる前から、順番を待つ人が大挙する「元祖行列のできる店」を築き上げた人物である。そして、もう一つの元祖は「つけ麺」を考案したこと。丼に山と盛られた麺をたいらげた後、山岸さんの店でしばし談話の時をいただいた。

ラーメン屋の見習いに入ったのは十七歳を目前にした春だった。兄貴と慕う坂口正安さんに「店を手伝わないか」と誘われ『栄楽』で修行後、中野の『大勝軒』を手伝うこと七年。そして現在地・東池袋に店を構えた。「人通りが少なかったから、もって半年と囁かれました。いつだったか区画整理で、一丁目八十一番地から四丁目二十八番地に変わったんです。四の二十八、私の誕生日と同じ並び、これはきっと神様がここで頑張れとおっしゃってるんだと思いました。今でこそお客さんが並んでくださるけど、最初は大変だったね。酢豚やカツ丼など御飯物も置いて、出前もやっていたんです」と山岸さん。店の営業を終え片付け後ようやく昼食。時計は既に午後四時半を回っている。

職人歴五十年、御年六十七歳にして、朝は四時か

は未だ巡り会わない。「女房と俺と妹の三人でやってきたから、弟子をとらなかったんです。それでもけっこう繁盛するようになって、雑誌に"驚異の十五回転"と書いてもらったこともありますよ。人をおくようになったのは女房が亡くなって再起を志した頃からです」。そして現在も、数人の弟子が学んでいる。「ウチは学校みたいなもんだから」、山岸さんは言う。「この店も借り物で、自分の命も借り物。せっかく貸してくださるのだから、精一杯お客さんのためにおいしいものをつくって喜んでもらいたい。子供もいないし、自分が死んだらこの店は暖簾を降ろすでしょう。でも、どこかに自分の味が残ればいいと思う。覚えようという人に未来を托し、大勝軒のすべてを教えています」。習いに来る人も縁なら、ここで四十年やってきたことも、食べに通ってくださる人たちも、すべてが縁と大切にする。

足が痛い、膝が痛い、指が曲がったままで感触がない。一日四時間、その状態で麺あげをするのは容易ではない。だから、一日の仕事を終えたとき無類の幸せを感じる。「長くやってきたことを誉められることがありますが、店の看板をがむしゃらに守ってきたに過ぎないんです。お誉めの言葉は素直に厳粛に受け留め、店に立てる最後の日まで自分のラーメンをつくり続けます」。そして、同業の人たちに「皆さんも身体に留意され、立派にラーメン人生を築いていってください。お互いに頑張りましょう」との言葉をいただいた。

らチャーシューづくり、通学する子どもたちの声が聞こえる頃に製麺を始める。毎日毎日変わらぬ朝陽がすこやかに昇り、今日の営業を応援してくれている。若い頃に覚えた製麺技術。改良を重ね、大勝軒のスープに一番合う麺を創り出した。山岸さんが目指したのは「モチッとした感じでツルッとしたやわらかさ」のある中太麺。撹拌した粉に三つ〜四つ玉子を割り入れ圧延は一回。胃にやさしい軟らか打ち麺が、甘辛い醤油味のスープに存在感を主張する。

山岸さんのラーメン（つけ麺の元祖とも言うべき特製もりそばとボリューム満点の中華そば）を愛好する人は数多いが、店を継いでここをやりたいという人に

東池袋 大勝軒

店主

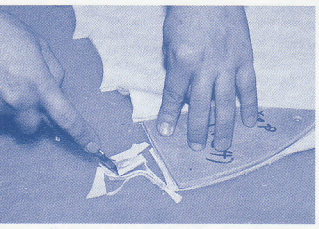
山岸 一雄さん

YAMAGISHI KAZUO

昭和9年4月28日、長野県生まれ。
16歳で上京し、会社勤めをしていたが、従兄弟に誘われ昭和26年4月からラーメンの道に。それから50年を経た今日もラーメン職人として厨房に立ち続けている。

●所 在 地／東京都豊島区東池袋4-28-3
●電話番号／03-3981-9360
●休　　日／水曜日
●営業時間／11:00〜15:00

株式会社 荒木帽子店
福岡市博多区上川端通り10番253
TEL092-281-2120



ARAKI fumio Profile
荒木 文男氏 プロフィール

1958年1月、福岡市に生まれる。子供の頃から家業の帽子づくりを手伝い、1980年に大学を卒業と同時に帽子づくりを職業とする。工場で父親の仕事に学び、独自の発想を織り交ぜながら、新境地を開拓中。

先達に学ぶ

職人のこころ 其の十二

帽子職人 荒木 文男さん

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ます。

熟練すると、不思議と親父の手の動きに似てきたんです。

明治二十三年、曾祖父が創業した帽子専門店。荒木帽子店は百十余年を経た今日も川端通り商店街に商いを続けている。店頭には、常時八千～一万点が並ぶ。製造部門を統括する荒木文男さんは帽子職人の四代目あたる人物で、昨春、先代が永眠された後、工場の責任者に就任した。

「親父が大阪で修行して南区（福岡市）に工場を造った時、自分は十五歳でした。物心ついた時分から学生帽のマーク付けなど手伝っていましたよ」。先代は「俺が鍛えてやるから跡を継げ」と言う割に、手取り足取り鍛えようとはしなかった。

文男さんは見様見真似で帽子づくりを身につけた。もともとバイクを解体して組み立てたりするようなことが好きだった文男さんは、ミシンやパソコンに異変が生じれば自分で直してしまう人である。単純作業より難しいこと、大変なことがあるほうが没頭する性質なのだ。

「父とは衝突が絶えませんでした。自分はこのほうがいいだろうと思っても、職人気質の親父は、なかなか聞き入れませんから、互いに仕事は認め合って口を出さない関係が続きました。でもね、五年、十年とやっていく中で、ミシンを使う手つきというか、動かし方が不思議と親父に似てきたんです。生地の送り方や針の運び方、先を読んだ無駄のない動き。いちいち口にしなかったけど、教わったことは多いですね」。

工場では幼稚園児の制帽や学生帽、消防団の帽子や船員帽などを縫っている。型紙に合わせて生地をカットし、裏地を貼ってミシンをかける。縫い目を割ってアイロンをかけ、テープを貼ってつばと一緒に汗止めを縫う。三人のパートさんと共に、帽子をつくる日々。誰かのミシンの音が変わっただけでも異常を直感するくらい、鋭敏な神経を張り詰めて一見単純とも思える仕事を繰り返す。

「お洒落の仕上げに最後に身につける帽子と、存在を知らせる目印の帽子があります。最近縫うのは幼稚園帽とかが多いんです。仕事の面白味を感じるようになったのは、自分たちのつくったものをかぶって道を歩く子供に出会ってから。危なくないようにとか、少々雑に扱っても大丈夫なようにとか考えながらつくっています」。月に千を超える数の帽子が全国へ出荷されている。流行と伝統の両方を加味して時代と共に帽子のスタイルも変えている。

百年以上続く帽子製造販売店、いずれは文男さんが店と工場の両方をみることになる。店に立つ日は、お客さまの声や売れていく商品を通して次の製品を考えている。「ボロボロになって捨てられるまで使ってもらえる、長く愛用される物をつくりたい」と未来のオーナー職人は、ミシンを踏む。

――福岡にこられたのはいつ頃ですか？　きっかけは？

紅「北京の大学を卒業した9年前、日本の大学に入るために来ました。外国人向けに中国語を教える仕事がしたかったんです。福岡は中国から近いし漢字は共通だし、いいかなと思って‥‥」

――お店を始めたのはどうしてですか？

紅「大学院を卒業していくつかの職を経験しました。中国絡みの仕事がほとんどで、今でも続けている仕事もあります。人が集まる拠点となる場、自分なりの空間が欲しかったんです。初めは中国茶の店にしようかとも思ったんですが、縁あってこの地で北京家庭料理のお店を開くことができました」。

――肩ひじ張らずくつろげるいいお店ですね。

紅「油の多いこってりした中華料理をイメージされる方が多いんですが、中国の普通の家庭で食べる油を抑えたカロリー低めの健康にいい料理をと考えて本場の厨師を入れています」。

――お店のほかに現在は主にどんな仕事をされていますか？

紅「北京語言文化大学の留学のお世話やカルチャー教室、学習塾の経営、通訳や翻訳、輸出入、販売、レンタル‥‥」

――ラジオ番組も持っていらっしゃるとお聞きしていますが、自分の時間ってとれないんじゃないですか？

紅「LOVE FMのエアージョッキーをしています。ラジオの仕事が入っている日はそれにかかりきり。本番の始まる前から夜中までやってますね。ほかの仕事もあるし、大変と言えば大変なんだろうけど、33歳の今やりたいことは今だからやりたくて、これが先延ばししてやりたいかというとわからない。やる気や考え方、夢などは瞬間的だったりするし、今やらなかったらもう今には戻ってこれないから」。

――ご結婚されているんですよね？

「はい。子供が2人います。もしかすると家庭と仕事、うまく両立できていないかも‥‥。でも、子供たちには今の私をそのまま見せようと思って。中国の両親に『そんなに頑張り屋だったっけ?』と言われます。あのまま親元で暮らしていたら、今みたいにいろんなことはやっていなかったと思う。頑張る必要のない環境に身をおいたら、人は頑張れなくなってしまうから。日本に居るから今の自分があると思うんです」。

――中国と日本の違いを感じるのは、どんなところですか？

紅「中国の女性は働くことが当然だと思っています。目先の理由で働いている人もいるけど、しっかりした自分の意識を持って働いている人が多い。いつも思うんです。うまくやり遂げられないかもしれない。でも、できる限りいい状態を残していきたいと」。

――何ごとにもすごく前向きですよね。落ち込むこととかは？

紅「ありますよ。でも、自分が自分を見捨てたらダメ。自分を好きで、大切にしてこそいい結果が生まれる。鏡を見て『ああ、去年の自分よりキレイになったな』と思える生き方がしたい」。

――2002年、今年の豊富は？

紅「レストランの安定と文化的交流のお世話を充実させること。中国にも日本と変わらないスピードで日本の流行が取り入れられています。逆に日本より先に流行ることも。両方を知っている自分が掛け橋となり、自分のフィルターを通して双方のいいところ、文化を日本にも中国にも紹介していきたいですね」。

「頑張る必要のない環境に身をおいたら、人は頑張れなくなってしまう」。

FUKUOKAN PEOPLE No.27

元気印の福岡人

日本と中国のかけはし

宮崎　紅 さん

MIYAZAKI　HON

●PROFILE

1968年さるどし生まれ。24歳まで中国北京で生活し福岡へ。福岡教育大大学院に2年間学び、卒業後結婚して日本国籍を取得。北京家庭料理店経営、ラジオのパーソナリティ、カルチャー教室の経営、通訳、翻訳、外国語指導など幅広く多才に活躍中。

＊ラジオ　LOVE　FM（76.1）にて、毎週火曜日 20:00〜23:00まで路路（ルル）の名で番組をオンエア中
＊北京語言文化大学への中国語短期留学のお世話もされています。
詳しくは（有）ジェイ・アンド・シー
090-8911-0080へ。

北京家庭料理
紅 夢（ホンモン）

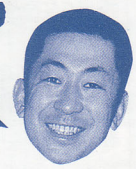
福岡市中央区赤坂1-7-25
TEL 092-716-8889

街の

山屋特派員がオススメする うまかもん

Machi-no Umakamon

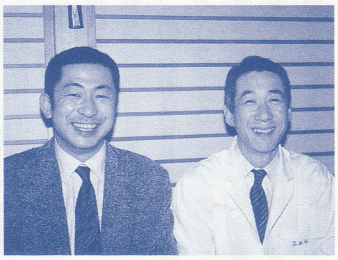
その2



三木瓜（みつもっこ）の鯛茶漬

元気なときも飲み過ぎた次の日でもおいしくいただける鯛茶漬。
『三木瓜』は、食べ物にこだわる山屋特派員が
何かと人を連れて行きたがるお店の中の一軒。
お昼から接待にもOKの落ち着いた佇まい。
何が気に入っているって、五味五感を知り尽くした店主・松村さんが、
さりげなく静かに迎えてくれるあの雰囲気と心くばり。
「物腰がやわらかくて人を大切にしてくれる方なんです。
ジョーキュウ醤油（福岡市の醤油製造会社）の流れを引く方で、
幼い頃から本物の中で育っている。
削り立てのカツオと吟味を重ねた昆布・・・
ダシが違いますよ」と推薦する言葉にも力が入る。
白御飯と鯛のお刺身、海苔と香の物はそれぞれ別皿に出てくるから、
自分好みの味に仕上げられるのもまた楽しみの一つ。
胡麻ダレのしずくを残すまいと鯛にかけ、満面の笑みを浮かべる特派員。
鯛のお刺身が六切れ、七切れと乗っかって、なんとも豪華で由緒正しい。
「昼の主役はあくまで御飯。
白御飯をいかにおいしく食べていただくかにかかっています。
胡麻ダレに浸した鯛の刺身を御飯と共に味わってもよし、御飯の上に乗せて
お茶をかけ海苔とワサビをあしらい、鯛茶漬で食すもよし。
手軽に堪能していただけるものを、と考えました」とはご主人の言。
言わずとも鯛は天然、胡麻ダレには自家製造り醤油に
磨きゴマ、御飯は米粒が一粒一粒輝いている。うれしそうに頬張る特派員。
「おお、満足・・・昼からも頑張ろう」。そんな顔した人々が
揚々と椀を掲げている。ふつうのランチや定食では、こうはいかない。
そうして「今度は○○さんを連れてこよう」という気にさせる
とっておきの鯛茶漬であった。

鯛茶漬▼一、五〇〇円。これにデザートが付く。
『好日弁当（二、五〇〇円）』や
『三木瓜弁当（三、五〇〇円）』と並んで
老いも若きも味のわかる輩に選ばれている。

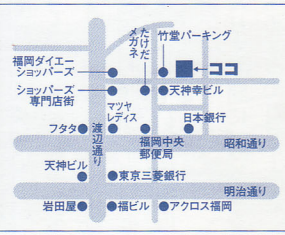


右が店主・松村研二さん。和食の料理人として東京の『吉兆』で腕を磨き、母親の経営していた早良の『紫雲庵』を引き継ぐ。店を天神に移し『三木瓜』を開店して2年少々になる。

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、『街のうまかもん』特派員となる。

三木瓜（みつもっこ） 和食処

福岡市中央区天神4-6-7
天神クリスタルビル1F
TEL 092-735-5055
■営／11:30〜13:30
17:00〜22:00
■休／日曜・祝日



Chikara no Moto ~OSUSUME SHOP~

力の源 オススメの店

Windy

FUKUOKA SINCE 1979

天神『親富幸通り』が『親不孝通り』と呼ばれ始めたかどうかの頃から、3丁目に居を構える『Windy』。1979年12月オープン以来、福岡の夜を笑いと感動で揺り動かしてきた。「時代を超えて愛されるGS・ベンチャーズ・50'S・そしてビートルズ…」巧みな演奏に抱腹絶倒のトークをプラスして、時代を忘れるライブタイム。ここでは時代の針が左回り～」の言葉通り、1歩足を踏み入れるや、昭和の「あの頃」へ引っ張り込まれた錯覚に陥る。

こと、バンマス・松本さんのトーク（怒りと苦笑い、ジョークすれすれの毒舌ぶり）には、客席でハラハラ、ヒヤヒヤしながらも笑いをこらえきれず吹き出している。あのバンマスに野次を飛ばす強者オバちゃん、不況とリストラを憂い「帰れ」と怒鳴られるハゲオヤジ、演奏する指先をジィーッと見入る元バンドマン、…いつの間にかステージと客席の境界線が消えている。そして、なじられている観客の一人ひとりも出演者なんだという気がしてくる。

応えないふりして叶えてくれるリクエスト。タイガースあり、ベンチャーズあり、加山雄三あり、眼をつぶっていれば、そこに風邪ひきジュリーが歌っているような錯覚さえ…。平均年齢50歳のバンドマンたちの演奏に、夜な夜なスィングする紳士&淑女たち。いちばん輝いていた「あの頃」が懐かしい音楽と共に脳裏をかすめ、日常からスコーンと解放してくれる小宇宙。「時計を外して何時間でもここにいたい。このまま夜が終わらなければいいのに…」そんなことを言い出すお嬢さんまでいて、嗚呼なんと罪なお店でしょう。ついつい長居して、隣のテーブルの知らない誰かと踊っていたりするからご用心。

福岡ブルーノート ライブ決定

『フォーカス オン フクオカ Vol.2』

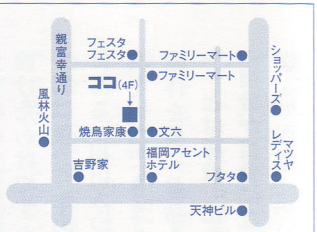
1月27日（日）

①開場17:00、開演18:00
②開場19:45、開演20:45
3,000円（税込）

GSバブ Windy

http://www.wht.mmtr.or.jp/~ten-ven

福岡市中央区天神3-5-29-4F
TEL092-714-3738
営　19:30～24:00
休　日・祝祭日



路地裏の散歩者 その3 最終回

優柔不断なぼくは川端通りと、その周辺の路地裏が怖い。昼飯時に通りかかったぼくは「昨日は飲み過ぎたことだし、ここはつるっと麺類だな」と心に決める。さあ、ここからが問題だ。

「英ちゃんうどん」の暖簾をくぐろうとした瞬間、「川端うどん」のほうがいいような気がして、ひき返す。いや、待てよ。ここの「ウエスト」は、ほかと違ってけっこう美味い。

どのうどんかで迷っていると、お櫛田さんの前の信州そば「むら田」の存在を思いだす。そうだ、いまは新そばの季節。薄緑色の麺が頭に浮かんだその刹那、「どさん子」の味噌ラーメン&半チャーハンのイメージが脳髄を刺激してくる。あのチャーハン、固めのご飯がいい塩梅なんだよな。

こうなるともうダメだ。川端通りを行ったり来たりする間に、みるみる時が過ぎていく。混乱したぼくは、世界一親切な店「カメラのゴゴー商会」のショーウインドウに飾られたライカに目を奪われていたりする。まさに「欲しかったトランペット」状態だ。蝶ネクタイ姿の店員さんの目がどこまでも優しい。

呼吸は荒くなり、意識は朦朧とし、ああ、もうアタシどうなってもいいの。フラフラと迷いこんだ帽子屋で、ハンチング帽を購入。さらに、近くの衣料店で本格的なスカジャンを手に入れる。川端通りには「そんなものどこで売ってんだよ！」というアイテムがばっちりそろっているのだ。これで、ぼくも今日から立派なチンピラ風である。

いや、ちょっと待ってくれ。こんなものを買うために、ぼくはここに来たんじゃない。そうは思うものの、なぜ自分がこの場所に存在しているのかが思い出せない。気がつけば、おばあちゃんたちに混じって、川端ぜんざいをすすっている自分がいる。そんな怖い場所なのだ。川端通りは。

元木哲三プロフィール

ふたご座でB型であるため、30年間をかけ、二重人格で自己中心的という素晴らしい性格を確立する。昼飯を簡単に決める人と、ビールをチビチビ飲む男は信用しない。探偵ナイトスクープ好き。

mail to :
tetsuzo@maitleya.com

素敵なお店「川端ぜんざい」は金・土・日祝だけ営業してます。

風のつぶやき

Kaze no Tsubuyaki

“いま”を生きる

二〇〇二年、開けまして・おめでとうございます。皆さんにとって本年が幸多き年となりますようご祈願申し上げます。今年も力の源通信と力の源カンパニー、一風堂、おまけに河原のこともちょっとだけヨロシクお願いします。冒頭の「開けまして」は誤字ではありません。二〇〇二年という新しい年が始まり、それぞれの意志を持って皆さんはそのドアを開けたわけですから。

実は僕、昨年の十二月十四日、東京・銀座にある『相田みつを美術館』で講演をする機会をいただきました。相田さんの書、数々の原作を前にお話をしたとき、氏の

『一とは原点　一とはじぶん』、

『自分が自分にならないでだれが自分になる』

などの作品に「いま　そのとき」を生きている自分というものを、とても強く感じました。過去の経験や思い出を積み重ねた「いま　ここ」、夢や希望を持って未来に進んでいくための「いま　ここ」、いつでも「いま」が大切なんや、と。そして、何かうまくいっていないことや挫折、つらいことなどあっても、「その気」さえ持てば、いつでも「いまから　ここから」の再スタートが切れるんや、と。それを変えていくのは誰でもない。自分なんです。大切なのは「いまの自分」。僕がよく書く

『いま居る処が最後の砦
そしてすべての始まりなんだ
がんばろうぜ！』

も同じようなことなんですよね。

ところで、今年の十二月、僕はいよいよ齢（よわい）五十歳を迎えます。僕にとって大きい位置付けの五十歳が、もう目の前に迫っています。

今年一年の僕のテーマは「捨」。何故なら新たな清々しい気持ちで五十代を迎えたいと思うから。何を捨てるのか、それは我欲（物欲、地位、名誉など）・・・知らず知らずのうちに付いた慣習の中の傲慢な贅肉や自分のカラをそぎ落として、本当の河原を形成したいんです。人間力というかガツンとした存在感のある、人として誇れるような五十歳の河原成美になりたいんです。と、口で言うのは簡単だけど、実際には難しいですよね。はてさてどれくらい「捨て去る勇気」を持てるのでしょう・・・？

そうして本当に五十歳になったら、次の六十歳までの残り十年間を、日一日と逆算しながら、またその先を有意義に過ごしていきたいと思うんです。

今年も一年が始まったばかり。「いま　そのとき」を大切に過ごしていくことによって、二〇〇二年の年の瀬には「今年もいい年だったな」という充足感を感じることができるはず。何にしても、今年は僕にとって四十代仕上げの年です。残りあと十一ヶ月と半月ばかり「いま　ここ　自分」を意識して、河原がんばっていきます。今年一年、各々が自分のテーマというか、目標みたいなことを決めて、希望に燃えて過ごしていきましょう。やがて来る「いま　ここ」に向かって、元気にやっていきましょう。

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ティング業務を展開。『博多 一風堂』等、現在は25店舗の経営に携る。

GREAT SHOP LIST

通信1〜26号に登場していただいたところ

この通信は下の各店で手に入ります

福岡のショップ

■キャプテンサンタアイランド
TEL 092-725-5588
■マザーランド(ネイティブアメリカングッズ)
TEL 092-761-3939
■ジャック(アルザス菓子)
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 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
■友納青果店
TEL 092-641-5587
■櫛田茶屋
TEL 092-271-7618
■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
■ダム・ド・フランス
TEL 092-712-3100
■シブタ靴専門店
TEL 092-761-4415
■酒屋ナカムラ
TEL 092-741-7331
■合資会社伊豆本店
TEL 0940-32-3001
■ガレージ・シルバーストーン
TEL 092-552-8898
■WHY NOT ?
TEL 092-715-0822

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
一風堂錦小路店(京都・中京区) TEL 075-213-8800
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
一風堂六本木店(東京・六本木) TEL 03-5775-7561
一風堂横浜ポルタ店(横浜) TEL 045-444-2205
一風堂クイーンズイースト店(横浜) TEL 045-227-6305
一風堂小樽店(北海道・小樽) TEL 0134-31-7688

12/4 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
木火土金水 五行(中華めん居酒家) TEL 092-716-0050

本年もやりまっせ!ラーメン・イベント

「福岡の人は豚骨ラーメンに肩入れしすぎ。全国にはもっといろんなおいしいラーメンがあるよ。もっと、知ってもらおうよ」。2000年11月、一風堂・河原成美のそんな想いからスタートしたラーメン・イベント。これまでたくさんのラーメン職人さんたちのご協力をいただき、福岡の一風堂(五行)で、東京や横浜等の名店のラーメンを提供してきました。2ヶ月に1回のイベントの間に1日限りのミニイベントも取り混ぜながら、今年も元気に開催します。ラーメンファンの皆さま、通りがかりのアナタ、ご来場をお待ちしております。

<これまでに登場いただいたラーメン屋さん>
●『でび』デビット伊東さん ●『雷文』宇都宮節子さん
●『くじら軒』田村満儀さん ●『笑の家』森田与司男さん
●『たけちゃんにぼしらぁ麺』坂本館一さん ●『ちばき屋』千葉憲二さん
●『大文字』中村紘さん ●CMプロデューサー 檀太郎さん

<今後の予定>
1月…ただ今、思案中!
2月…『たか野』のご主人&河原コラボレーション
3月…『マルバ』の小松征司さん
4月…『安春計』のご主人&河原コラボレーション
5月…『支那そばや』の佐野実さん

＊イベント情報等メール会員様向け随時、無料配信しています。れんげ堂本舗ご入会は↓
www.ippudo.com/rengedo.htmlへ

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

この通信は下の各店で手に入ります

ラーメン

■新横浜ラーメン博物館
TEL 045-471-0503
■野方ホープ(東京)
TEL 03-3387-2886
■純 連(札幌・新横浜)
TEL 011-824-5655
■げんこつ屋(東京)
TEL 03-3393-7981
■蛤(福岡・大野城)
TEL 092-552-3826
■六角家(横浜・東京・北海道)
TEL 045-413-0356
■昇和亭(久留米)
TEL 0942-22-6886
■井出商店(和歌山)
TEL 0734-36-2941
■勝丸(東京・新横浜)
TEL 03-5434-5320
■新福菜館(京都・新横浜)
TEL 075-371-7648
■雷文(東京)
TEL 042-722-5567
■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
■麺屋 武蔵(東京)
TEL 03-3796-4634
■魁龍(北九州・福岡)
TEL 093-922-6666
■むつみ屋(北海道・東京・神奈川)
TEL 0126-53-2100
■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 0996-32-0794
■がんこ総本家(東京)
TEL非公開
■マルバラーメン(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
■めんちゃんラーメン(福岡)
TEL 092-281-4018
■麺の坊 砦(東京・渋谷)
TEL 03-3780-4450

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 蔵(居酒屋)
TEL 092-731-2158
■両 国(手うちそば)
TEL 092-851-0602
■カフェ・ド・カッファ(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
■ヌワラエリヤ(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
■中華季菜 瑪瑙山
TEL 092-736-2660

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
■インタークロス(九州ベンチャー大学)
TEL 092-781-5252
■しんしょう(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
■トコトコ倶楽部
TEL 092-736-5003
■岡部はち郎事務所
TEL 092-771-8023
■グレイト・パパ・ベアーズ(企画)
TEL 092-726-1866
■アルゴプラン(コンセプト・ワーク)
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 プルミエ
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
■WAVE-G グラス工房
TEL 092-952-2271
■元気種っと事務局
TEL 092-412-7140

情報スクランブル
GOOD INFORMATION

新刊ご案内

ラーメン職人河原成美が明かす
繁盛店のつくり方
『一風堂の秘密』
定価1,400円(税込) 経済界発行

別に秘密にすることもないと思って本にしました。
普通の人はもちろん、ラーメン屋の人たち、飲食業に携わる人たちに読んでもらえたらウレシイな(河原)。

10名様に河原成美の新刊本プレゼント

以下の質問にご回答いただいた方の中から抽選で10名様に河原成美の新刊をプレゼントします。ハガキかファックスでご応募ください。

あなたのお好きなラーメンは?
①味噌 ②醤油 ③塩
④とんこつ ⑤その他

<読者のお便り紹介>

福岡市 山下さん
「力の源通信を初めて手にしました。4歳の息子が何気な〜く持ってきてくれたんですが‥‥内容がすごく濃いのでビックリ! もっといろいろな所に目立つように置いてください」

お返事「目立たなく置いている所に意味がある(?)力の源通信、2ヶ月1回出しています。奇数月の初めあたりに一風堂ほか、これまでの取材協力店を覗いてみてください」

東京都 山口さん
「ラーメンの温かさがうれしい季節となりました。福岡はどうですか? 最近、博多のモツ鍋屋さんが元気かどうか心配です。よかったら教えてください」

回答「焼肉屋さんと共に痛手を受けているお店が多いと聞いています。山口さんこひいきの万十屋(もつ鍋屋さん)にお電話したところ、鹿児島の確実なルートから入れていますので、いつでも安心してご来店ください、ということでした」

町田市 柳川さん
「河原さんと親交のあるおかみさんの店『雷文』は私の家の近くにあります。縁を感じさせますよね(笑)。今後も河原さんのサイン入りグッズプレゼントを実施してください」

お返事「雷文さんの近くだなんて、うらやましい。ご要望にお応えして、今回も本プレゼント致します。(上記、新刊ご案内をご覧ください。)たくさんのご応募お待ちしています」

26号の本プレゼント当選者　柴田貞雄さん(福岡市)・山下澄子さん(福岡市)・鞍掛冨士子さん(福岡市)・田中剛さん(福岡市)・江頭達雄さん(諫早市)・明智平さん(松山市)・山口圭介さん(東京都中央区)・柳川真一さん(町田市)・深沢たけしさん(練馬区)ほか

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

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。

2002年1月1日　発行:株式会社力の源カンパニー　TEL 092-762-4445
〒810-0021 福岡市中央区今泉2-5-28ノイラ天神ビル3F　発行人:河原成美