

par avion  
ino93 massive museum.

ご自由にお持ち帰りください。





ラーメン東へ西へ

— 思い出深いラーメンエピソードをお聞かせください。

大 同じ店で連食する流れをつくったのは私かもしれません。文京区の『神無備』さんで最初に醤油ラーメンを食べ、そのうまさに惹かれ、トンコツを注文。またもや、の味に感激のあまり、遂には店名を冠した『神無備ラーメン』を、続けて杏仁豆腐とマンゴープリン、占めて2,700円を支払いました。ラーメン屋さんで1,000札3枚出すことは類稀なる経験でしたね(笑)。

— 大崎さんにとって「うまい」の基準は何ですか?

大 味だけではないですね。五感で食べています。目で見て、匂いをかいでの、耳に入る音楽や接客の声、店の雰囲気やサービス、そういった物が相まって「うまい」と感じるんじゃないでしょうか。

— 上手な食べ歩きのコツを教えてください。

大 最近は情報誌やインターネットで、ラーメンの情報は簡単に入手できます。出かける前に好みに合わせ情報を収集し、選りすぐった店を食べるのがいいでしょう。無理せず休憩しながらね。ちなみに私の場合「地方に行ったら1日8軒でモトをとる」感覚で廻っています。満腹でも、本当においしいラーメンはスルスル入るから不思議です。

— ラーメン屋さんとラーメンファンへ何かメッセージを……

大 日々どんどん新しい味を研究してください。私も含めて、ラーメンファンは「おいしいラーメン」に期待しています。つくる側も食べる側も「楽しいラーメンライフ」を送りましょう。

<著書> 無敵のラーメン論  
講談社現代新書 ￥680

<制作協力ビデオ>  
らーめんビデオ 創刊準備号  
麺の房皆、大榮食品(株)紹介 ￥2,400  
らーめんビデオ 創刊号  
麺屋 武蔵、竹籠輔商店、ほか ￥2,980  
お申込・問//INFINITY-WEBSERVICE  
TEL 03-3743-2460



## ラーメンデータバンク

事業部責任者

**大崎 裕史さん**  
HIROSHI OOSAKI

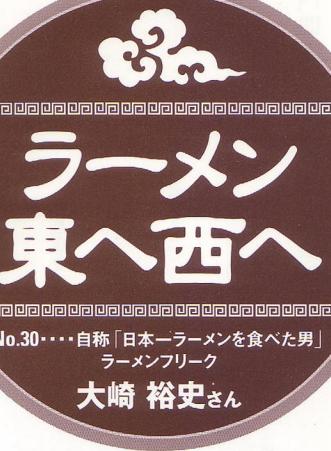


1959年、福島県会津生まれ。大学卒業後、広告代理店に入社し、現在に至る。1995年、サイト「東京のラーメン屋さん」を、翌年には全国のラーメン検索サイト「Ramen Bank」を立ち上げ、全国のラーメン店の食べ歩きを本格化。2002年8月現在、推定4,500軒8,800杯のラーメンを胃袋に納めたラーメン好き。

連絡先／株式会社飛竜企画

東京都目黒区立川2-11-11 TEL 03-3490-7351

<運営サイトアドレス> <http://www.torasan.com/>  
<http://www.ramenbank.com/> ほか



「一億総ラーメン評論家、と言われるほどに日本人は誰もがラーメン好き」「私はこれまで約8,800杯のラーメンを食べました」「ラーメンの面白さは海のように奥深く、空のように幅広い」～ラーメンを語らせたら、間違いなく5本指に入るラーメンを食べる側の大御所・大崎裕史さんに、そのラーメンライフについて訊ねてみた。

— 大崎さんは本業の傍ら、いくつものラーメンサイトの運営や執筆、メディアへの登場などされているとお聞きしていますが……?

大 広告代理店勤務があくまで本業です。最近は少しずつラーメン関係のことを仕事の枠に取り入れようとしています。

— もともとは、どんな子どもだったのですか?

大 会津生まれ会津育ち、3人兄弟の末っ子です。生まれた町は『喜多方ラーメン』の隣町です。物心つく頃から小遣いでラーメンを食べに行ったり、出前を頼んだり、意識せずともラーメンを食べていました。将来は「科学者になりたい」と考えるような子どもでした。

— どういうキッカケでラーメンにのめり込んでいったのですか?

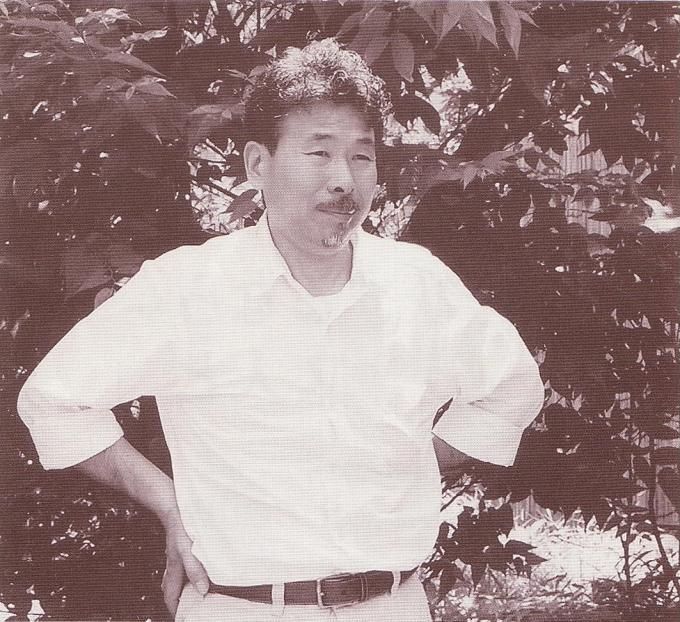
大 大学に入るため上京し、初めて細麺や白いスープ、カタ茹での麺などを知り「こんなラーメンもあるのか!」と感激しました。そして、ほかのラーメンももっと食べてみたいと興味を覚え、没頭するようになりました。記録を取り始めたのは1995年から。それまでの30年間を少なく見積って3日に1杯のラーメンを食べたと仮定して3,000杯。加えて実データ5,800杯で計8,800杯。人に言わせると「収集欲があり、データベース化するのが好き」なんですね。

— 8,800杯! なぜ、そこまでラーメンに惹かれるのでしょうか?

大 例え登山家や冒険家に近い感覚だと思うんです。そこに未知のラーメン屋さんがいれば、自分で行って確かめてみたい。ラーメンの面白さは海のように奥深く、空のように幅広い。1日に3杯ずつ食べたとしても追いつかない。一生食べても全てのラーメンを食べ尽くすことは不可能。ラーメンは「終わりなき旅」なんです。それに「浮気性」が合わさって、おいしいと思う店に辿り着いても、それ以外にもっとおいしい店はないものか、とさざらうわけです。

# 職人のこころ

其の十六



# 家具職人

## 橋村時生さん

プロフィール

福岡県八女郡黒木町で5人兄弟の末っ子として生まれる。16歳で親戚の家具製造所に就職。弟子入り。28歳で独立を希望するも願い叶わず、10年後、38歳で晴れて独立。柳川で9年間、家具製作に携わった後、現在地に「我楽堂」を開いて5年が経過した。

### *Hashimura Tokio Profile*

どつしりとした落ち着きと、丸みのあるやわらかなフォルム、漆塗りの渋みと光沢…存在自体が、住空間に安らぎをもたらす”もう一人の家族”のような家具。それが、『我楽堂』橋村時生さんの作品に触れた第一印象だった。山門郡山川町の人里離れた木立の中に静かに佇む『我楽堂』。竹林迫る七百坪の敷地に、工房、漆房、ギャラリーを併設。ダイニングテーブルや椅子、食器棚にクローゼット、いくつかのコーナーに区切られたギャラリーには、木肌の温もりあふれる家具が展示されている。

家具職人・橋村時さんが、この地に業を興して五年が経過した。「十六で弟子入りしたからね。三十八歳で独立して、

橋村さんは現在、十人の職人と弟子二人を抱えるオーナー職人として、中央の百貨店やギャラリー等からも注目されている。木立に囲まれ、清水に喉うるおす自然と一体になっての物づくりが、創造性と家具から醸し出される落ち着きの原

初心を忘れないように、それから年はとつてない」と笑う橋村さん。腕に自信があったから、最初に独立を考えたのは二十八歳の頃。しかし、親方は認めない。合格点をもらえるまでに、それから十年を

動力になつてゐる。「ある物は樹齢二百年、五百年の大木から造つてゐます。地場の木も使えば国内外から入れる物もあります。木は生きてゐるから、伐採後すぐには使えない。杉や檜は一年、櫻なら八年は寝かせないとね」木の性質を診ることができないうちは、生かし方がわからない。反りや割れは完成後に現れる。表に使うか裏に使うか、そんなことさえ経験が浅いとわからない。木を知り、道具を握り、人と話すことで表情豊かな家具が生まれていく。鎌倉彫りもあれば、鑿仕上げ(のみ)で造るものも。木目に逆らい鉤(かづな)をかけた盆やテーブルも見られる。子どもがキズを付けることを拒まず、それさえも「家具の持ち味」と考え、キズが馴染む造りに計算された家具。栗材のちやぶ台や寝室用

ベンチなど、思わず笑みがこぼれる利みの家具も見え隠れする。「お嫁に行くとき、自分の家で使っていた家具そのものを一緒に連れて行つてもらうことを薦めます。例えは台所に、自分が小さい頃から一緒に暮らした家具があると、安心するでしょう」。だから、親御さんのほうにまた新しくお求めいただいたりして、「一つの家具が二代、三代と受け継がれていく。僕は日本の家具にも、そんな使われ方を望んでいます」。愛は時間をかけて熟成されていく。木の成長には、気の遠くなるほど悠久の時を要す。木のいのちをいただいて、家や家族、個人の周りに、温もりと緩やかな時間を生む。それが我楽堂・橋村さんの家具。ミヨウガの花や栗、アケビの成長ぶりに、じんわりと郷の月日も巡っている。



工房 我樂堂

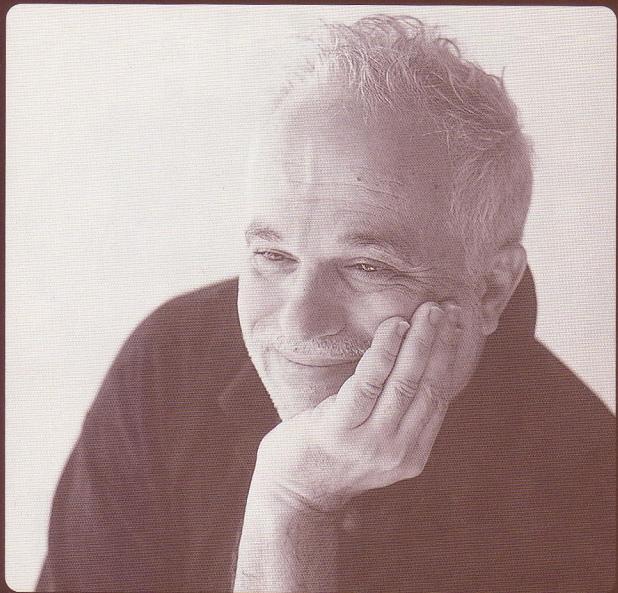
福岡県山門郡山川町

大字清水1305

TEL 0944-67-0103  
(ギャラリー)

# 元気印の福岡人

FUKUOKA  
PEOPLE  
No.31



「将来はインテリに戻りたい」とブーヴィエさん。

じてほしい。逆に日本のCMをフランスの人たちに紹介することもやっています。何か面白いことはないかと受け身でいるより、ワタシとしては面白いことを仕掛けて人を動かすほうがもっと面白い。一緒にやっているメンバーやバンドの学生たちが育っていくのもウレシイ」と話す彼を「根っからサービス精神旺盛な人だから」とやよいさん。

20代半ばにヒッチハイクで世界を旅したブーヴィエさん。途中立ち寄った日本に再度来日し、「東京・大阪ではない地方都市に」と福岡へ。「本当は2~3年のはずが25年たった」くらい彼にとって福岡は居心地のいい所? 妻・やよいさんの話によると「日本語は普通に話すけど、彼はフランス人のまんま」なのだ。「テレビは観ないし、あえて日本語も書かない。フランス語と英語の活字が彼の情報源」。そう聞くと、途方もなく長期滞在する旅行者の中である。彼に「この先目指すものは?」と尋ねると、「やせたい。もてたい」とはぐらかされる始末。もともと文学部出身で10年間翻訳の仕事(日本の大衆文学として有吉佐和子・筒井康隆・井上靖・山田詠美・村上龍などの訳書が出版されている)をしていた経験もあり、いずれはインテリ暮らしに戻りたいのだと片目をつむる。

彼の著した広告の解説には「日本人はロマンティックでセンチメンタルだ。しかし、彼らが“恋愛”を“生活に不可欠”で“日常的”な欲求と捉えているかどうか、僕には定かではない」とある。「ティエンボのサンチャゴ、ニック、ブーヴィエ、自分は福岡で最も活躍するガイジンのベスト3に入る」と自己分析するムッシュ・ブーヴィエ。4分の1世紀を日本に暮らし、フランス人としてのDNAが彼をいっそフラン西人にしているのかもしれない。

## 恋をするなら フランス人と

大学講師・プロデューサー  
**Jean - Christian BOUVIER**さん

2002年7月13日&14日、今年もまた「夜を徹して世界のCM500本を観よう」という催し『世界のCMフェスティバル』が開催された。両日合わせて2,000人の男と女、若者たちが、祭り気分に興じながら賑やかに朝を迎えた。仕掛け人はムッシュ・ブーヴィエ。フランス生まれ、滞日生活25年のファンタスティックなフランスおじさんである。彼には大学講師というインテリジェンスで堅いイメージは見られない。キャンバスの枠に収まることなく、名プロデューサーの手腕を發揮する。博多リバleinのアトリウムガーデンに巨大スクリーンを据え、布団を敷いた特設会場に1,000人前後がゴロンと座して一夜を共にする。その日を『博多祇園山笠』のフィナーレに合わせたのも彼ならではの親日感情からであろう。

「ワタシがフランスのCMコレクター、ジャンマリー・ブルシコ氏から日本で上映する権利を買って皆さんに観てもらっています。同じフィルムが世界20ヶ国で『The Night of the AD Eater』として、上映されていますよ」とブーヴィエさん。傍らで妻のやよいさんがにこやかにうなずいている。『世界のCMフェスティバル』は地元・福岡で始まり4年目を数えた。夫婦2人でスタートした試みは、関心を持つ若者たちの手を借りて年々グレードアップし、観客の半数はリピーターという根強い人気。東京や大阪にも伝播して、更に拡がりを見せている。

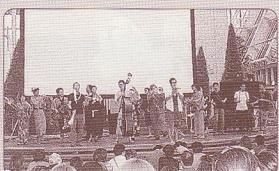
「CMは比較文化。映像はコミュニケーションで、広告はその国、時代を表す文化です。日本の皆さんに世界のコマーシャルを通して何かを感じてほしい」と、やよいさん。

### ジャン=クリスチャン・ブーヴィエ PROFILE

1949年4月27日、フランスはパリに生まれる。パリ大学卒。1977年來日。九州大学文学部 外国人教師となる。1992年~九州芸術工科大学 外国人教師となる。1999年第1回世界のCMフェスティバル主催~2002年第4回開催

福岡市早良区飯倉2-19-6

TEL 092-843-7370



2002.7.13夜の「世界のCMフェスティバル」

酢で締めたサバと羅臼昆布が乗る松前ずし。  
醤油はつけずに、そのものの味わってほしい。  
1人前1,500円。持ち帰り可。  
岩田屋Zサイドでも販売されている。



その6

## たつみ寿司の松前ずし

# 街のうまかもん

山屋特派員がオススメする

特派員・山屋智章が、特派員の命を受けたその日から  
「いつかは紹介しよう」と機をうかがつてきた『たつみ寿司』。  
やつとその日がやつて来た。今回の“街のうまかもん”は、  
山屋特派員とつておきの“松前ずし”である。

一人前六カソ一、五〇〇円。すし飯の真ん中に高等ネギが通り、  
脂ののつたサバが側面左右上部を贅沢に、実に気前よく覆う。  
その上にやわらかく煮た昆布が乗る。

「本来の松前ずしは一日寝かせて食べるほうが旨いと言うけど、  
ウチのはできたてをすぐに食べてほしいですね。昆布も食べることを  
意識した味付けにしていますから、風味が違うでしよう?」  
と大将・松畠民亘さん。傍らで寿司を頬張り続ける特派員。  
「ああ、口の中でとろけるこの感じ。サバをたっぷり使って、  
ほら、すし飯にサバが一段重ねで乗っていますよ。しかも、  
脂ののつたハラ身が真ん中に……ああ、しあわせー」と

自らがとろけてしまいそうな声である。

「サバは五島沖、大連、濟州島あたりで獲れるもの、しかも、  
脂ののり具合が多すぎず少なすぎない度数12度がイチバンうまい」  
と信じる大将が「句サバぜんぶ海ごとまとめて買い上げます」

くらいの勢いで13,000本を買い占めて、瞬冷状態に保っている。

おかげで『たつみ寿司』の松前ずしには一年中“句”的ものが乗る。

一人前にサバ半身を惜し気もなく使い、

昆布は北海道産の羅臼昆布を厳選。

一カンあんぐり、丸ごとふくんだ瞬間に口の中に広がる  
匂サバならではの濃密な味わい。

この店のカウンターで、大将や店長の握りつぱりを賞でながら  
人肌の温もりの残るところを味わうのが旨いのだ。

確かに岩塩の塩水と酢で締めた粒ぞろいのすし飯も、  
冷蔵状態に一日もおけばカドが立つてくるだろう。

「参りました」と深々と頭を垂れる特派員であった。



### あら・ふぐ料理 たつみ寿司

福岡市中央区長浜2-4-134

TEL 092-715-8139

■営/11:30~21:30 ■休/日曜

<支店>博多リバイン店

福岡市博多区下川端3-1 S・B・C5F

TEL 092-263-1661 (休/第3月)



「何ごとも俺がやらねば誰がやる」徳島出身の大将・松畠民亘さん。  
話の途中に漏れる「ありがたいねえ」の感嘆の声が印象的。



山屋特派員…某ビ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を。河原成美に大抜擢され、「街のうまかもん」特派員となって早一年が経過した。



このコーナーでは、「あの人」の  
とておき、福岡のナイススポットを  
毎回テーマを変えて紹介していきます。

### 【水先案内人★酒井一郎さん】

キャブテンサンタアイランド、Sネットワーク社長。  
趣味はヨットにゴルフ、ハワイやシアトルなどにも  
遠征する遊びと仕事、ネットワークづくりの達人。

キャブテンサンタアイランド

福岡市中央区天神2-4-15-1F TEL 092-725-5588



「海からの景色もなかなかの  
モノでしょう。サンセット・ク  
ルージングなんかも素晴らしい  
ですよ。」とB.T.C.号のデッキ  
チェアに座す酒井さん。波は  
比較的しづかで、島合の風を  
帆いいっぱいにはらみながら、  
ヨットは海にあやされるように  
気ままに進む。



「僕たちは、業種も年齢も異なる  
オーナー数名で、一般のヨット  
を共同所有しています。一人で  
は大変だけど、仲間と一緒になら  
海の楽しみ方も広がりますよ。」

■マリノアシティ 福岡市西区小戸2-12-30 管理事務所092-892-8700  
\*都市高速「愛宕ランプ」から車で約5分

\*地下鉄姪浜駅南口から「マリノアシティ福岡」行き 昭和バスで約10分

\*博多駅から天神経由「マリノアシティ福岡」行き 昭和バスで約40分

■EVER GREEN MARINA(ホテル) 西区小戸2-12-43/TEL 092-895-5511

《2002福岡ヨットレース》

日韓国民交流年記念事業として西福岡マリーナ(マリノア)にて開催される

国際ヨット競技大会。問 TEL 092-885-2288

◎第3回メイヤーズカップ 9月21日(土)~23日(月)

◎第10回マリノアズカップ 9月23日(月)

新  
コーナー

# FUKUOKA なごみ SPOT

## 小戸&マリノア ヨットハーバー



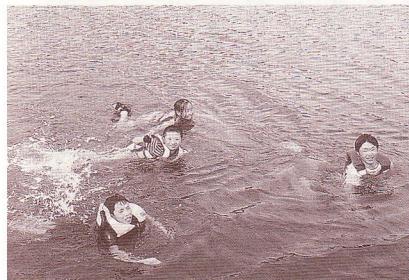
何艘ものヨットが碇泊する小戸ヨットハーバー。近くには浜辺の散歩が楽しめる小戸公園も。

■福岡市立ヨットハーバー 福岡市西区小戸3-58-1 TEL 092-882-2151

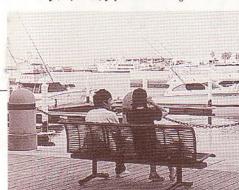
「海までたったの20分。福岡は、とても恵まれた環境にありながら、あんなに楽しめる『海』を活用しきつとらんよね」と新コーナーの先陣を切って登場していただいた酒井さん。ご自身が海と密なる関係を築いて7年。きっかけはヨットがもたらしたという。

「意外と知られていないようですが、小戸ヨットハーバーは市営のハーバー。ってことは、一般の人にも解放されているんです。福岡は日本でも有数のヨット人口を誇る地域。福岡大学をはじめ、高校生やジュニアがダントツに強いのは、博多湾という恵まれた環境で日々練習に励んでいるからです。」

練習を終え、海と戯れるジュニアたち。



エバーグリーンマリノアホテルの  
オーシャンビューに広がる  
マリノア・ヨットハーバー。



「アウトレットモールや観覧車もいいけど、海辺の景色もいいでしょう。せっかくの海、一部の人だけに渡すのはもったいないよ。」

ヨットハーバーに隣接するデッキで、日がなベンチに腰掛け、海風にあたるものもいいだろう。「ヨットマンに悪いヤツはない。この辺で遊んでいたら、友だちになって乗ってくれるかもしれないよ……」と小麦色に焼けた『どるふいん』の若大将・長岡さん。

# 海はいいぞおー



# 風のつぶやき



Kaze no  
Tsubuyaki

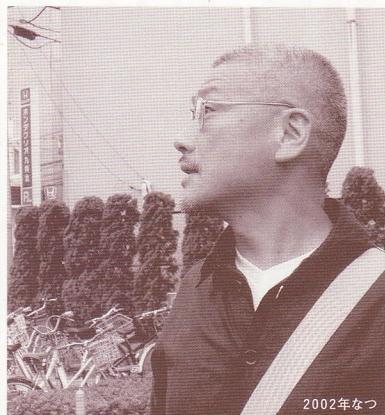
## ヘソが教えてくれたこと

2002年7月15日、名古屋に博多一風堂本町通り店がオープンしました。名古屋には前々から「店を出したい」と思っていたし、本来は昨年の秋頃に出店する予定だったので、名古屋の方々を大変お待たせしていました。僕らにとどても意識を集中し、背筋を伸ばして真摯な気持ちで迎えたオープンでした。

折しもその日は『台風7号』の影響で、朝から雨模様。にも関わらず、何と総数1,118名のお客さまにご来店いただきました。中には食べる順番が来るまで一時間以上お待ちいたく時間帯もあり、初日から大変迷惑をおかけしたのですが、皆さんイヤな顔一つせず、と言うより、むしろニコニコした表情で順番を待つくださっている様子。案内をしている者は元より、ホールのスタッフにも厨房に立つスタッフにも、その温かな気は届くんです。すると、僕らは「ありがたいな。気持ちいい応対をしたいな」と、もつとも

初めての場合「この店、おいしいかな?」「テレビで観たけど、本当にいい店かな?」「度来てみたかった」といろんな期待を胸に来店いただいているはず。2回目、3回目以降であれば「また来たよ」「今日のラーメンはおいしいかな?」「この前のあの店員さんは今日もいるかな?」といろんな気持ちを抱えて来てくださる。店では「ああ、あのお客さま、また来てください」「ゆっくり食べて行ってくださいね」「お待たせして申し訳ありません。待つてくださる間も不快な想いをしないでくださいね」と気遣いをする。

こんなふうに細かく分析しながら考えていくと、つくづく僕らのラーメンは相手と自分をつなぐコミュニケーション・ツールなんだと思います。気持ちの交流を交わす上で、一風堂のラーメンはお客さまと僕らをつなぐコミュニケーション・ツールなんですね。「ありがとうございます」「よく来てくださいました」の想いを込めて、「一風堂に行くと気持ちがいいね」「なんだか元気になるよね」と感じていただけの店づくりをしていこうと改めて感じました。日本の真ん中、名古屋という「へソ」から教わったことです。



2002年なつ

### 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。飲食事業に加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。2002年、『博多一風堂』等、現在は25店舗の経営に携わる。

全国の一風堂に一日一日、新しいお客様をお迎えしています。初めての方にも、何度も訪れてくださっている方にも、人がつくる身近な感動を味わえる温かい店になるよう、スタッフ全員で頑張っていきます。これからも一風堂を応援してください。よろしくお願い致します。

一生懸命になれる。それに答えるようにお客さまから「ごちそうさま」「おいしかったよ」「また来るよ」と声をいただく。もちろん、名古屋の新旧の知り合いもたくさん来てくれました。しかし、それ以上に「一風堂は初めて」というお客様が圧倒的に多いです。つくづく感じましたね。感動は人によってつくられる。感動は善なる環境の中につくられる。その善循環こそが感動を生むのだと。僕らは『博多一風堂』を全国に45軒まで出していこうと思ってます。その中で今回の『本町通り店』は、ちょうどその半分、22軒目の出店となりました。初めての土地で、地元の皆さまに心温まる応援をいただき、改めて考えました。「一風堂の役割って、何だろう?」と。僕らはお客様一人ひとりに一杯のラーメンを提供する。『お客様』と普通名詞で一まとめに呼んでいるその方々は、それぞれが違う個性を持つた一人の人間の総称。僕らはその違う個性を持った一人ひとりに、喜んでもらえる商品を提供し、喜んでいただける雰囲気の中でラーメンを食べる時間を過ごしてもらいたいと最善を尽くす。

## 福新楼のバラエティ・ランチ My Style Lunch

明治37年の創業以来、福岡の中国料理の世界に常に新しい風を吹き込み続ける福新楼。この夏から「My Style Lunch」がスタートしました。薄く焼いた春餅(シーパン)に肉や野菜好きな具を巻いて、あんぐり。5種類の麺は、スープ仕立ての汁麺にしたり、塩味や醤油味のあんかけにしたり、炒飯、デザート、ドリンク類と、自分仕様のフルコースが創れます。土日祝も毎日味わえるチヤイニーズランチ。中華バイキングのお得感と組合せのおもしろさ。天神・西通り界隈へ遊びに来たら、食べる楽しみも満喫してくださいね。



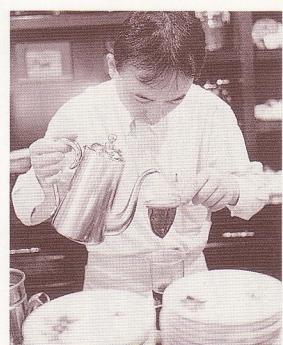
- 所 福岡市中央区天神2-3-33(国体道路沿い)  
福新楼2階特設会場にて連日開催中
- 時 11:45~14:00(クローズは14:30)
- 休 第2火曜日(12月、1月を除く)
- 価 高校生以上1,200円 65歳以上1,000円  
小・中学生800円 3歳以上600円
- 問 TEL 092-771-3141 http://www.fuxinlou.jp



## 情報スクランブル

## カフェ・ド・カッファ 平田さんのコーヒー講座 10月開講

講師となり、コーヒー講座が開講されています。その3クール目が10月20日(日)から始まります。コーヒー豆の基本的な知識から抽出の方法、世界のコーヒーあれこれに至るまで、コーヒー専門店・カッファ店主が実習を交えて指導してくれる講座です。コーヒー通はもとより、誰かのためにとびっきりのコーヒーをたててあげたいと考える方には、見逃せない機会です。



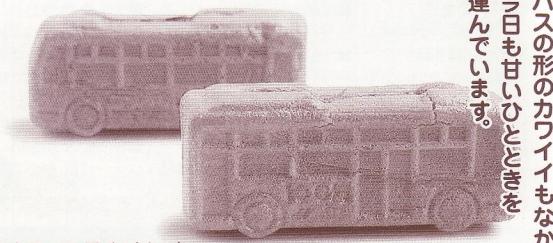
福岡・けやき通りにあるオールド・エイジング・コーヒーの店、「カッファ」の店主・平田隆文さんが

講師:カフェ・ド・カッファ店主 平田隆文 日本スペシャリティーコーヒー協会コーヒーマスター  
■毎月第3曜日曜日開講(10月から来年3月まで)  
■時間 11:30~15:30  
■会場 福岡市中央区天神1-7-11 天神イムズ9・10F  
■入会金 4,000円、受講料 2,000円/月、材料費 1,800円(6回分)  
■お申し込み・お問合せは NHK福岡文化センター TEL 092-733-2100まで



## 博多こじやれもん

Hakata Kojyaremon



「にしてつ100円バスもなか」  
(10個入り1,000円/1個・100円)

いまにもトコトコ走りだしそうな、とってもカワイイもなかを見つけました。その名も「にしてつ100円バスもなか」。天神と博多をぐるぐる走る100円バスにあやかって、「二鶴堂」から誕生。サクサクの皮の中には、北海道小豆を使った上品な甘さの粒あんが入って、風味豊か。あなたのものとにも、きっと甘く楽しいひとときを運んでくれるはずですよ。

博多菓子工房 二鶴堂 TEL0120-565-634

■お買い求めは

福岡三越B2、天神西鉄ソラリアステージB1、天神バセセンター内売店、博多駅交通センター内売店、博多駅マイレージ、西鉄大牟田線天神福岡駅スマイルショップ、福岡空港第2ビル全日空商事売店

NEW OPEN  
7/18 OPEN

東京都北区神谷3-43-17  
(最寄駅は京王南北線 王子神谷駅)  
営業時間 11:00~15:00、18:00~24:00  
TEL 03-3902-1309

横浜の人気店「くじら軒」が小樽に次いで、都内に初オープンしました。カウンターのみ10席の店内は、山小屋風のつくりで、本店同様、連日お客様が絶えません。横浜それとも黒?あの味が欲しい。  
らーめん650円 支那そば650円 支那竹飯400円

NEW OPEN  
7/15 OPEN

東京都目黒区五本木2-25-11  
(最寄駅は東急東横線 学芸大学駅)  
営業時間 11:00~15:00、18:00~23:00  
TEL 03-5704-4660

## 博多らーめん 虎

## くじら軒

# GREAT SHOP LIST

この通信は下の各店で手に入れます

## 通信1~30号に登場

### 九州の元気人 & 企業

- イングデザイン研究所 ■ アルゴプラン(コンセプト・ワーク) ■ 九州ウォーカー編集部
- ..... TEL 092-531-7234 ..... TEL 092-751-9128 ..... TEL 092-262-8511
- ミック工房(建築デザイン) ■ 博多左官 浜野組 ■ 奇術の店 西岡
- ..... TEL 092-711-9221 ..... TEL 092-822-1326 ..... TEL 092-291-3212
- ふくおか経済(経済誌) ■ 九州ラーメン研究会 ■ CANDY(ライブハウス)
- ..... TEL 092-474-4455 ..... TEL 092-512-2500 ..... TEL 092-731-4445
- Kiryu(美容室) ■ ブランニング秀巧社 ■ 唐津煙火
- ..... TEL 092-732-6900 ..... TEL 092-712-3292 ..... TEL 0955-72-4862
- 小児歯科はまの ■ 井上和紙處 ■ オフィスMOTOKI
- ..... TEL 092-551-8080 ..... TEL 0946-25-0517 ..... TEL 092-873-1314
- フーディアム・トクナガ ■ ムラおこし隊事務局 ■ アトリエときデザイン研究所
- ..... TEL 092-734-2008 ..... TEL 092-441-3301 ..... TEL 0977-84-5171
- 頭装工房・横山 ■ 甲木工房 ■ WAVE-G グラス工房
- ..... TEL 092-751-5961 ..... TEL 092-953-0255 ..... TEL 092-952-2271
- 財界九州(経済誌) ■ えころアートgallery ■ 元氣種つと事務局
- ..... TEL 092-715-1221 ..... TEL 0977-85-5450 ..... TEL 092-412-7140
- インターコロス(九州版・チャーチ大学) ■ from guys(美容室) ■ Windy(GSバブ)
- ..... TEL 092-781-5252 ..... TEL 092-715-4331 ..... TEL 092-714-3738
- しんじょう(理髪店) ■ 望月歯科 ■ 玉樹(博多曲物)
- ..... TEL 092-721-6147 ..... TEL 092-715-6480 ..... TEL 092-651-0469
- 玄南荘(寮・給食・飲食事業) ■ フロムFタレントスクール ■ グラノ24K(ぶどうの樹)
- ..... TEL 092-822-6201 ..... TEL 092-752-1511 ..... TEL 093-282-2226
- カヨシステム ■ 北伊醤油 ■ いりあいどかふえどるふいん
- ..... TEL 092-522-6112 ..... TEL 092-328-2204 ..... TEL 092-761-0736
- トコト俱楽部 ■ OFFICE 渚 ■ 高柳機器製造所(鉄鋳冶)
- ..... TEL 092-736-5003 ..... TEL 092-526-5111 ..... TEL 092-291-0613
- 岩部はち郎事務所 ■ ブラザホテル ブルミ ■ 新庄造園
- ..... TEL 092-771-8023 ..... TEL 092-734-7600 ..... TEL 092-511-3551
- グレイ特・パパ・ベアーズ(企画) ■ 八女人形会館
- ..... TEL 092-726-1866 ..... TEL 0943-24-5550

### 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

7/15  
OPEN!

- 一風堂本店(福岡・大名) ..... TEL 092-771-0880
- 一風堂大橋店(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
- 一風堂梅田店(大阪・梅田) ..... TEL 06-6363-3777
- 一風堂錦小路店(京都・中京区) ..... TEL 075-213-8800
- 一風堂本町通り店(名古屋) ..... TEL 052-269-2412
- 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

### 一般飲食

- りらく(家庭料理) ..... TEL 092-761-8787
- 虎的厨房 ..... TEL 092-761-8852
- 中華麺酒家 五行 ..... TEL 092-735-4152
- BINCHO-TAN & DISH 五行 ..... TEL 092-716-0050

### していただいたところ

この通信は下の各店で手に入れます

### ラーメン

- 新横浜ラーメン博物館 ■ 南京千両マリン(久留米) ■ マルバラーメン(千葉)
- ..... TEL 045-471-0503 ..... TEL 0942-31-2092 ..... TEL 047-382-8853
- 野方ホーブ(東京) ■ いのたに(徳島) ■ 大文字(東京)
- ..... TEL 03-3387-2886 ..... TEL 0886-53-1482 ..... TEL 042-796-8110
- 純連(札幌・新横浜) ■ 鈴木商店(福岡) ■ ちばき屋(東京)
- ..... TEL 011-824-5655 ..... TEL 092-734-1155 ..... TEL 03-3675-3300
- げんこつ屋(東京) ■ 麺屋 武藏(東京) ■ 中村屋(神奈川)
- ..... TEL 03-3393-7981 ..... TEL 03-3796-4634 ..... TEL 046-279-3877
- 坂(福岡・大野城) ■ 魁龍(北九州・福岡) ■ めんちゃんラーメン(福岡)
- ..... TEL 092-552-3826 ..... TEL 093-922-6666 ..... TEL 092-281-4018
- 六角家(横浜・東京・北海道) ■ むつみ屋(北海道・東京・神奈川) ■ 麺の坊 岩(東京・渋谷)
- ..... TEL 045-413-0356 ..... TEL 0126-53-2100 ..... TEL 03-3780-4450
- 昇和亭(久留米) ■ 支那そばや(新横浜・藤沢) ■ 東池袋 大勝軒(東京)
- ..... TEL 0942-22-6886 ..... TEL 0466-34-7776 ..... TEL 03-3981-9360
- 井出商店(和歌山) ■ でび(東京・横浜・北海道) ■ くじら軒(横浜)
- ..... TEL 0734-36-2941 ..... TEL 非公開 ..... TEL 045-912-3384
- 勝丸(東京・新横浜) ■ 大砲ラーメン(久留米) ■ 柳麵 ちゃぶ屋(東京)
- ..... TEL 03-5434-5320 ..... TEL 0942-33-6695 ..... TEL 03-3945-3791
- 新福菜館(京都・新横浜) ■ ごもんちゃんラーメン(鹿児島) ■ らーめん山頭火(北海道・東京ほか)
- ..... TEL 075-371-7648 ..... TEL 0996-32-0794 ..... TEL 0166-25-3401
- 雷文(東京) ■ がんこ純本家(東京) ■ 琉球新麺 通堂(沖縄)
- ..... TEL 042-722-5567 ..... TEL 非公開 ..... TEL 098-857-5577

### 福岡の飲食店

- 前田家の食卓(居酒屋) ■ 河太郎(日本料理) ■ 地球屋(居酒屋)
- ..... TEL 092-712-1180 ..... TEL 092-271-2133 ..... TEL 092-471-9575
- 福新樓(中華料理) ■ 岩戸屋(鍋料理・すき焼) ■ 能古かもめ(魚食べ処)
- ..... TEL 092-771-3141 ..... TEL 092-741-2022 ..... TEL 092-881-2787
- 木楽家(居酒屋) ■ 香津木(感性日本料理) ■ 楽花生(居酒屋)
- ..... TEL 092-714-0965 ..... TEL 092-733-3322 ..... TEL 092-716-6646
- 御蔵(居酒屋) ■ てしま(串揚げ) ■ 圓(まだか・天ぷら料理)
- ..... TEL 092-731-2158 ..... TEL 092-712-7791 ..... TEL 092-552-7043
- 向國(手打ちそば) ■ 鉄なべ本店(餃子) ■ 中華季菜 瑛瑊山
- ..... TEL 092-851-0602 ..... TEL 092-841-1549 ..... TEL 092-736-2660
- カフェド・カッ파(喫茶店) ■ もり兵衛(焼鳥) ■ 北京家庭料理 紅夢
- ..... TEL 092-714-7179 ..... TEL 092-721-4056 ..... TEL 092-716-8889
- 味の正福(定食) ■ ながかわ(ステーキ専門店) ■ 三木瓜(和食処)
- ..... TEL 092-721-0464 ..... TEL 092-716-2057 ..... TEL 092-735-5055
- 割烹たぬき(博多鍋) ■ たらふくまんま(飯処) ■ 越後屋(京風もつ処)
- ..... TEL 092-291-0371 ..... TEL 092-713-6056 ..... TEL 092-714-6500
- ヌワフエリヤ(スリランカ料理) ■ 富松うなぎ屋 ■ 藤よし(焼きとり)
- ..... TEL 092-737-7788 ..... TEL 0942-26-3608 ..... TEL 092-761-5692
- さぬきうどん ■ AFTER THE RAIN ■ 利花苑(韓国焼肉レストラン)
- ..... TEL 092-714-0994 ..... TEL 092-761-5355 ..... TEL 092-752-8833

### 福岡のショップ

- キャプテンサンタアイランド ■ ライオンズ ベースボール ショップ ■ 合資会社伊豆本店
- ..... TEL 092-725-5588 ..... TEL 092-771-2322 ..... TEL 0940-32-3001
- ジャック(アルザス菓子) ■ 鈴懸 本店 ■ ガレージ・シルバーストーン
- ..... TEL 092-712-7007 ..... TEL 092-291-2867 ..... TEL 092-552-8898
- TINY SWEETS(ファンシーグッズ) ■ リメンバー・キルト ■ WHY NOT?
- ..... TEL 092-713-6638 ..... TEL 092-761-4557 ..... TEL 092-715-0822
- 井手精肉店 ■ 岩田時計店 ■ 株式会社荒木帽子店
- ..... TEL 092-781-7058 ..... TEL 092-741-0045 ..... TEL 092-281-2120
- 豆藤(八女の豆腐) ■ 古蓮茶房 ■ LUSH
- ..... TEL 092-523-4500 ..... TEL 0942-32-4278 ..... TEL 092-263-6768
- ドクスピール(木のおもちゃ) ■ フランス菓子16区 ■ スティーブMCサプライ
- ..... TEL 092-542-0550 ..... TEL 092-531-3011 ..... TEL 092-954-0013
- フラワーメン(花) ■ ダムド・フランス ■ ボーダーライン
- ..... TEL 092-731-8783 ..... TEL 092-712-3100 ..... TEL 092-734-4198
- 友納青果店 ■ シブタ靴専門店
- ..... TEL 092-641-5587 ..... TEL 092-761-4415
- 植田茶屋 ■ 酒屋ナカムラ
- ..... TEL 092-271-7618 ..... TEL 092-741-7331

# IPPUDO information

一風堂ラーメンイベント、2ヶ月に1回好評開催中!

## 9月18日(水)、19日(木) ラーメンイベント開催 中華めん処 道頓堀・庄司さん来福

東京都板橋区に創業17年の実力派、中華めん処。今回は店主・庄司武志さん(39歳)が、五行の厨房に立ちます。「つけめん」「中華そば」共に、ツルツルした喉ごしの平打ち麺が特徴。本場の味をそっくりそのままに福岡で再現します。\*2日間とも11:00AM~ 250杯限定



ご来店ありがとうございます。

## 6/17 OPEN 一風堂 梅田店

所/大阪市北区角田町6-7 角田町ビル1F  
電/06-6363-3777 営/11:00~翌3:00  
\*大阪で2軒目の出店。梅田駅のすぐ近くにあります。

## 7/15 OPEN 一風堂 本町通り店

所/名古屋市中区栄3-22-26  
電/052-269-2412 営/11:00~翌3:00  
\*名古屋に初出店。  
皆さまに温かく迎え入れていただいております。



## 読者プレゼント

いつもご愛読いただきありがとうございます。力の源通信は、この号から6年目に入りました。新コーナーも加わり更に楽しい誌面づくりに努めて参ります。編集室では、皆さまからのご意見、ご感想をお待ちしております。お寄せいただいた方に、  
**もれなく一風堂のラーメン&餃子のペアチケットを進呈します。**

住所、氏名、TEL、年齢を明記の上、ハガキかファックスでお寄せください。(10月15日消印有効)



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

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。