

みんなの笑顔が力の源だ

力の源 通信

Communication Free Paper

Illustration : Kuramae Ritsuko



Vol.40

2004.3 ▶ 4

★ご自由にお持ち帰りください。

ラーメン

東へ西へ

No.40
東京・千葉
にやがにやが亭

おおよそ10年前、東京・赤羽に一軒のラーメン屋がオープンした。『にやがにやが亭』、一度聞いたら忘れないその名前は、店主・金根亨さんが、若かりし頃から温めてきた名前だった。現在は、東京～千葉にラーメン屋と餃子工房が合わせて4軒。夕方から深夜まで、客足の途絶えることがない人気店である。

子曰く「吾十有五にして学に志し、三十にして立つ。四十にして惑わず、五十にして天命を知る」、論語の一節である。金根亨さん、五十五歳。彼の話を聞いていると、五十代ど真ん中に「天命を知る」日々を生きている気がした。

「いくつになろうと、生き方のどこかに『自分はボーティープルだから』という感覚が滲み付いている。ようと思うんです」金さんは言う。幼少期の記憶は、生まれ育った濟州島から小船に乗って、母と二人で対馬に渡ったこと。そこで初めて風呂に入り、夢枕に聞いたカエルの鳴き声も忘れることができない。

三度目にしてようやく日本に渡り、先に東京で事業を興した父のもと、家族3人暮らすようになったのは6歳から。父は本場の味と感覚を活かし焼肉屋を経営していた。そんな環境下で育った金さん、一度は「外のメシを食う」ため、魚市場に勤め始めた。配属先は船橋中央魚類市場。そこに今で言う「行

工房も開店。一步一歩着実に事業を発展させていく。しかし、なんだかしつくりしない。自分の「本気」が、まだ見出せずにいた。

そこに現れたのが『支那そば ちばき屋』の千葉憲二さん。彼は昨年の四、五月頃から、金さんを導くひととじの光となつた。千葉さんのラーメンに賭ける心意気と研究熱心さに触発された。各地に同行する機会が増え、彼を介してたくさんのラーメン職人と交流が始まった。一切の迷いを捨て、ラーメンに打ち込む覚悟ができるのもこの頃。麺のことよりも、スープのこととも、改めて勉強である。経営のことや従業員教育も、ラーメン屋創業から10年目にして、ようやく方向性がつかめてきた。他への未練など微塵もない。「ラーメン屋になつてよかつた。これからが、正念場だ」と、心の底から己の天命を感じる今日の頃である。

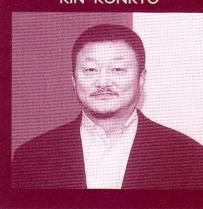
ラーメンを甘く考えていた。見よう見ま似でやつてみると、まともな味が出せない。麺は製麺業者から仕入れるもの、スープのつくり方がわからない。頼る先是、その製麺屋だけ。知識も経験もない自分を、同郷のよしみで助けてくれているのだと感じ、心の中で手を合わせながら、麺を配達してもらうたびに、しつこく「スープのこと」を訊ねた。わからないままにやがにやが亭の看板を掲げたから、味が落ち看くまで五里霧中の心境で励んだ。そして、なんとか形になつていった。

「ラーメンが好き。ラーメンの仕事は楽しい」その感覚は創業時から変わらない。バブルの終焉と共に、ラーメン以外の飲食店とカラオケパブなどを処分した。背水の陣、残るはラーメン屋のみ。江戸川区に一之江本店を開店し、創業店は人に譲つた。事業としての『にやが亭』は、行徳店、飯田橋店と3軒に増え、餃子底から己の天命を感じる今日の頃である。



有限会社 夢工房

代表取締役 金根亨さん KIN KONKYO

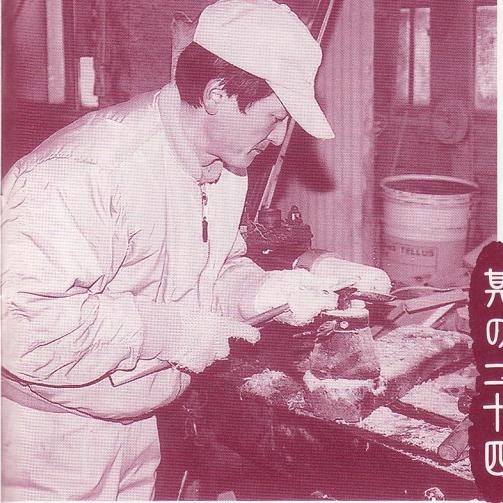


1948年12月、韓国・济州島生まれ。6歳で日本に帰化し、以降は家族と共に東京暮らし。最初に就いた職は魚市場での仕事。その後、家業の焼肉屋を手伝いながら、麻雀屋、カラオケパブ、割烹などいくつかの店を経営。ラーメン屋を始めて、およそ10年になる。
本店所在地／東京都江戸川区一之江2-5-4
電話番号／03-3674-0051
休日／なし
営業時間／17:00～翌3:00(土日祝は12:00～)

先達に学ぶ 職人のこころ

其の二十四

人 知伸さん
職本 館まごま和女八



それ以外は見て盗んで覚えていった。丸太で仕入れる木(佐賀・玄海町のマテ櫻)を乾燥させた荒材を、こまの長さに切断し粗く削る。再度、丁寧に削り、仕上げたものに下地を塗り色付け。それから上塗りをする。

芯棒の反対側にへソがあるのが八女のこま。平戸ごまや佐世保ごま、島原ごまなど出荷する土地に合わせて形や色を変えるのだ。「人生が円満に回転しますように」「お金が回り商いが繁盛しますように」と願いを込める飾りごまの

1959年、こま屋の息子に生まれる。大学時代にいくつかのアルバイトを経験し、卒業と同時に代書屋になるため弟子入り。半年あまり勤めて、改めて「物づくり」の楽しさを取り戻すべく家業に入る。今日では、こまを主体に提灯や仏壇、家具の部品製造などを続けている。

「ガキ大将を中心に、昔の子どもたちは自分たちで遊びのルールや決まりをつくっています。しかし、今の子どもたちは塾通いとアミコン遊びで、自ら考えることをしなくなっています。ファミコン熱に反比例して、こまの需要は減っています」と隈本知伸さん。こま職人5代目に当たる彼は、木工所裏の岩戸山古墳(国指

定史跡)を遊び場として育った。こま屋の息子でありながら、ビー玉やメンコ、凧上げ同様、ごく普通にこまと接していた。小遣い欲しさに家業の手伝いをしたこともあつたが、大学時代は舗道整備や電照菊、八女茶栽培などのアルバイトに勤しだ。そして、就職。一度は他に職を始めたものの、勤めてみて「自分には物づくりに向いている」と気づき、「八女が好きなんだし、家の仕事を継ぐ」と道を定めた。

それからの熟達ぶりは「どんな仕事でも一人前になるまで10年はかかると言うけど、死ぬ気でやれば、技術だけなら3年でモノにできると思う」という彼の言葉にもうかがえる。最初に教わったのは危険を伴う機械の使い方だけ。

この世界では、こまがつくれるようになつて半人前。道具となる削り刃がつくれなければ、紐を巻くコツを覚え、投げるタイミングを知り、こまが勢よく回り出すと、喜々とした瞳はいつも輝きを増す。その純な輝きが、こまをつくり続ける原動力になつていて。「この仕事に就いて22年。やつてきてよかったです」と思っています。誇りをもつて子供たちにこまの楽しさを伝えていきたい」と、志を新たにする隈本さんである。

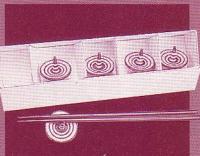


Kumamoto
Tomonobu
Profile

1959年、こま屋の息子に生まれる。大学時代にいくつかのアルバイトを経験し、卒業と同時に代書屋になるため弟子入り。半年あまり勤めて、改めて「物づくり」の楽しさを取り戻すべく家業に入る。今日では、こまを主体に提灯や仏壇、家具の部品製造などを続けている。

隈本木工所

福岡県八女市
吉田1507-3
TEL 0943-22-2955



子どもたちの瞳の輝きに、活力をもらいます。

元気印の福岡人



中洲のど真ん中で、
変わりゆく風景を見つめ続ける
中洲本店にて。

人と中洲と博多の街に 尽くしたい

株式会社ふくや
川原正孝さん

博多の味の代名詞として広く知られる辛子明太子。その味の創始者を両親に持ち、現在も業界をリードする『ふくや』の指揮を執るのが川原さん。生糀の中洲っ子である氏にとって、明太子や中洲はどんな存在なのだろう?

川原「今年で57年目かな、創立が昭和23年ですか？」
社員数は約250名。パートさんやアルバイトさんを入れたら約550名です」。
——去年、福岡県男女共同参画企業賞を受賞されましたね。

川原「はい。理由は、当社が県内で唯一、育児休暇後の職場復帰率が100%の会社だったからです。当社は終身雇用制なんですが、もちろん女性にも適用してます」。

—店のスタッフの方は優しくて小さな質問にも丁寧に答えてくれますね。特別な社員研修などなさってるんですか？

川原「いいえ。マニアアルはありません。ただ、社員にはいつも『自分で勉強しなさい』と言っています。好きな研修を受けたり資格を取つたりしない」と。映画や美術館に行くことも勧めています。

それに、お客様の不公平感もなくなると思います」。

—— 読者へのピーアールをお願いします。

卸を一切しないから意外と知られていないのが、

他の辛子明太子メーカーさんより値段が安いこと。

明太子をたくさんつくるのだから、原料の仕入れ

も売値も安くできるはず』という考えに基づいて

ないといけない。私たちはその言葉を守つてゐる

し、「これからも守り続けます」。

【出身。卒業後、シティへ行くやに。生糸州っ子。ゴルフ、手二段】

市博多
営学部
(現福
79年、
から現
うより中
園山笠
多彩。5
ージ
.y.fuku
子ふく
中洲2
-2981
00~2
~19:0

WA
ASA
OF
年、福岡
南大学
相互銀
に入行
後、97年
っ子と
は博多裕
賞など
者。

ホームページ
<http://www.mt.co.jp>

明太
市博多
92-26
時間
祭日9:
なし無

KAWAHARA
MASATAKA
PROFILE

1950年、福岡市博多区出身。73年甲南大学経営学部卒業後、福岡相互銀行（現福岡シティ銀行）に入行。79年、ふくやに転身後、97年から現職。生粋の博多っ子というより中洲っ子。趣味は博多祇園山笠、ゴルフ、映画鑑賞など多彩。空手二段の有段者。

ふくやホームページ
<http://www.fukuya.com/>

味の明太子 ふくや本店
福岡市博多区中洲2-6-10
TEL 092-261-2981
営業時間 8:00~24:00
※日曜・祭日9:00~19:00
正日以外無休

「街のうまかもん」からバージョンアップ!!

山屋特派員が
オススメする

世界の うまかもん

第二弾
ベトナム編

戦後復興の
エネルギーが
満ち溢れる

【ベトナム】

腹ペコ山屋特派員が、今回紹介してくれたのは『ベトナム』。心通わす愛妻・佳恵さんと二人旅だったとか。訪れた目的は、①「ベトナム料理はうまい」と聞いた。②本場のフォーを食べたい。③ベトナム食器を購入したい。というようなこと。5泊6日のベトナムで、山屋特派員が見つけた「うまかもん」を一挙公開!

ハノイの活気でおなかを満たす。

ベトナムは国土面積が日本の9割くらいある縦長い国。

いくつかの都市の中から

特派員が選んだのは、首都・ハノイと、

バイクの大群が先を競うように走っていくハノイ。

道路は一応舗装されているものの、

両端は土ぼこりが舞い上がりります。

まるで同じ人が何回もグルグルと街を廻っているのではないか、と不安になつたそつ。

ハノイとホーチミン間は、飛行機で約2時間で行き来できます。

2箇所の食べ物を比較すると、ハノイは粗削りで、

ホーチミンのほうが断然おいしいのだと。

「先にホーチミンへ行つて、後がハノイだと

がっかりするから、くれぐれもご注意を!」と念を押されました。



●アルコール類のチェックにも余念がない特派員。

ベトナムのビールといえば「333」と書いて「バーバーバー」と読ませるあのビール。暑い土地ならではのさっぱり感に、まるで水のように飲みやすいのだと。

●「バイン・セオ」とはベトナム風お好み焼きのこと。熟練のベトナムおばちゃんが、6つも7つもいつぺんにフライパンを操って、手際よく焼き上げていきます。

アツアツを頼張ると、皮はカリッと香ばしく、モヤシの歯ごたえがシャキッ、肉や海老の風味がほわーん。下町の味は庶民の味。

地元の人たちに混じつていたく、バイン・セオは心に残る一品でありました。

●どこよりも人気の高いフォー専門店。「フォー」とは、米粉でつくった麺料理。

ベトナムの人たちは朝食としてよく食べるそう。

鶏肉入り、牛肉入り、お好みで。

- 山屋特派員がこと絶賛するのは、揚げ春巻と甘酢ココナツスープの鍋、ボーフォン・ズア(ベトナム風すき焼き)、加えてフォーの4品。
- 生野菜や香草類をふんだんに使つたベトナム料理。見た目ワイルド、食べて健康。いくら食べても果てしなき食欲に「乾杯!」の声はますます高らか。食べまくり! の特派員でした。



*46A/バイン・セオ

所/46A Dinh Cong Trang, Q.1 ·
TEL/8241110 営/10:00~22:00



●どこよりも人気の高いフォー専門店。

「フォー」とは、米粉でつくった麺料理。ベトナムの人たちは朝食としてよく食べるそう。

●生野菜や香草類をふんだんに使つたベトナム料理。

所/260C Pasteur, Q.3

TEL/8297943

営/5:00~24:00

*インドシナ

所/16 Nam Ngu', Q.Hoan Kiem
TEL/8246097
営/11:00~14:00, 17:00~22:00

Hanoi

VIETNAM

Ho Chi Minh City

ハノイ万歳!



特派員 山屋智章プロフィール

某ビールメーカー系調味料会社に勤務し、国内はもとより海外にまで「うまかもん」をさがし求め、食べ歩く情報通。神戸出身、横浜在住。

わずか10分の船旅、開放感を味わうには絶好の場 能古島～きたの荘

高崎さんが福岡の某老舗ホテルの板前として働いていた頃の話。「もう、30年も昔のことです。新婚家庭によお泊まりに行きました」と『きたの荘』店主の北野勝二さん。

高崎さんと北野さんは、先輩後輩の仲。能古島に行くときは、こちらの旅館に宿をとり、魚料理を存分に味わうそうです。「花は桜木、人は武士、柱は檜で、魚は鯛」、春には「さくら鯛」やヒラメ、貝類が堪能できます。



能古の地元客も多く利用する「きたの荘」。宿泊は30人くらいまで、宴会は60～70人くらいまで可。フェリーダ下船後、左方向へ徒歩約10分。



小高い丘の中腹からは、海を挟む姪浜や百道浜の街並が見渡せます。島内を散策し、自分のお気に入りSPOTを見つけるのも、この島の楽しみ方。



「小あじの南蛮漬け」で有名な「能古かもめ」。おかみさんのパワーは不滅です。TEL 092-881-2787

■ギャラリー 一番館

福岡市早良区百道浜1-3-70
ハイアットレジデンシャルスイート福岡1F
TEL 092-841-0050 営 11:00～18:00 休 盆・正月のみ

■きたの荘

福岡市西区能古818 TEL 092-881-0598
営 11:00～ 食事 3,000円～ 宿泊 8,000円～(1泊2食付)
宿泊はチェックイン15:00、チェックアウト翌10:00 休 不定期

FUKUOKA“ひらっと”SPOT

ギャラリー 一番館 & 能古島

このコーナーでは「あの人」のとっておき、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ます。

★今回のナビゲータ★

高崎正彦さん



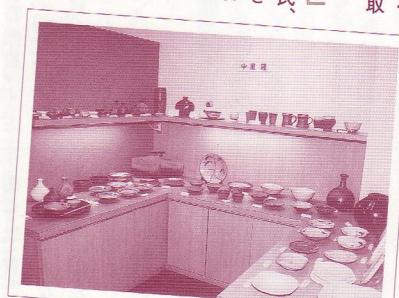
1952年、福岡市生まれ。発行人・河原成美の中学校時代からの旧友。市内のホテルや銀座の名店で腕を磨き、1999年には江戸前の「鮨屋 安春計」を開店。

あすけ 安春計

福岡市中央区薬院1-6-28
TEL 092-716-6688



安春計の高崎さんは、唐津にある「隆太窯」の中里隆氏を十五年以上にわたって師と仰ぎ、器のことから食に至るまで薰陶を受けてきた。そして、自店にも数多く中里氏の器を取り入れている。
休みの日には「一番館」で、中里氏や黒田泰蔵氏、武末日臣氏などの器を手にしたり、中川一政氏の書や軸に見入ったりする。それは、高崎客をもてなす時にも同じこと。友人や来客を立ち寄るのだと。



「店に展示している陶器類は直接窯元まで買い付けに行って仕入れてきたものです」。作家物の器が常時300点以上揃っている。

福岡で唯一、中里 隆先生の器が買える店 ギャラリー 一番館

福

岡で唯一、中里
隆先生の器が買える店
ギャラリー 一番館

9

CHIKARA NO MOTO OSUSUME SHOP

↓力の源オススメの店↓

BISTROT MITSOU



「鮨は安春計、餃子なら宝雲亭。歌いたい夜はキヤンディーで、服を買うならキヤブテンサンタ」がお決まりの河原成美。そんな河原が、日本全国から博多にやって来るお客様に紹介したくて仕方ない店の一軒がここ『ビストロ・ミツ』。場所は、一風堂薬院店の徒歩圏内。『ゲーテハウス』さんの並び、『麺劇場 玄瑛』もすぐ近くです。

初めてこの店を訪れたとき「東京にあっても充分通用するよ。こんな店がようやく福岡にもできたんだ」と河原は喜びました。そして、壁面を飾る大きな鏡に書かれたメニューオードナメントを片手端から頬んでみたのは言うまでもありません。シマアジのマリネカレー風味、フレッシュユズラとフォアアグラのグリエ、フランス産鳩のロースト、どの料理も素材感がしっかりと感じられ、塩加減やソースの絡み具合、火の通り具合などにお客さまを思いやる心がいっぱいです。「ルールも作法も気にせずに、好きなように食べてほしい」との配慮から、お皿の上に盛り付けられた数種の

料理や付け合わせのサラダやパンなど、どう組み合わせても合うんです。

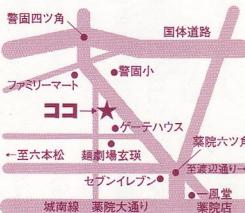
オーナーシェフの平田充さんは、パリでの修業時代に見たビストロと呼ばれるレストランで、毎日楽しそうにお喋りをしながら食事を楽しむ人々の姿を見て「いつか福岡にもこんな光景をつくりたい」と思いました。ベルギーやフランスでの経験が、奢りのないやさしさとなつて、お客様に伝わります。

2001年11月のオープンから、わずか2年少々。今では押しも押されぬ福岡の人気店に。セットメニューは3,500円(税込)。単品でも頼めます。

次のディナーに大切な人を誘おうと思ったあなた、さっそく予約電話を。だって、いつ行ても「ほぼ満席」なんですもん。



オーナーシェフの平田充さんは長崎出身の39歳。



ビストロ・ミツ
福岡市中央区薬院2-16-11-1F
TEL 092-713-5227
営業時間: 11:45~14:00 (O.S.)
18:00~22:00 (O.S.)
休日: 火曜日

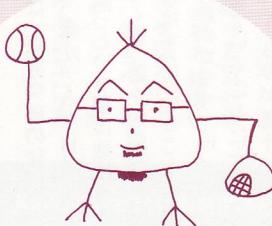


一番人気は「フォアアグラと白身のムース」
スカラ胸肉燻製添え。桜のチップで
燻製にしたカモ肉は、皮目バツと
中心部がミニディッシュな火の通り具合。

番長バナザード、九州のバース山之内などホントに個性的な選手が勢揃い。でも、トコトコ弱かったので、ずっとBクラスに低迷していました。

99年、7年をかけて大学を晴れて卒業したぼくは、帰福し就職。王監督就任5年目にあたるこの年、独走でリーグ初優勝を果たした若鷹軍団は、シリーズでも星野・ドラゴンズを破り日本一に。福岡の街とホーリースピープルは大騒ぎ。だが、社会人と学生のギャップに苦しんでいたぼくは、何か置いてきぼりを食らった気分で「ケツ! 何が日本だ!」とひとり道端の小石を蹴っていたのでした。

今思えば、弱かつた頃のホーリースピープルは応援するのは楽しかった。あれはデキの悪い息子を持つた親の心境とズバリ同じ! (と断言したが、ぼくは結婚すらしていない)。ダメだからこそ愛着がない。ダメだからこそ憎めない、ってヤツですな。嗚呼、親愛なる父上様、母上様。30歳過ぎてもデキの悪いくそくをどうか許してちょい!



くりしん プロフィール

1973年6月2日、福岡市生まれ。雑誌記者を経験後、フリーライターに。地元FM局でパーソナリティも務める。父・兄もしゃべり稼業。野球歴20年。

やっぱり鷹が好き!

文: くりしん

第2回

初優勝と理由なき反抗

92年に大学進学で上京。世間の広さとちっぽけな自分を痛感したのはもちろん、関東人に「福岡出身です」と口を開けば「左門豊作と一緒じゃん」と真顔で「九州」をひと括りにされるヤルセナイ現実に直面してしまう。心が弱りきったぼくと、「閉店間際の大逆転」をよく喰らっていたダメなホーリースピープル。そんなチームに心の接点を見出したぼくは、ホーリースピープル(つまり、ファンつてこと)の仲間入りを果たすのでした。当時のホーリースピープルは、ドカベン香川、和製カンセコ岸川、カズ山本、乱闘ばかりは、「タブチ君体制2年目」の

私が福岡ダイエーホークス誕生までの私の秘話(?)で紙幅を費やしましたが、今回も引き続き……。

さて、球団創設2年目、南海ホークス黄金時代の大投手、故・杉浦忠

から監督を引き継いだのは我らが

「がんばれタブチ君」。まだ、ホー

クスファンになりきれていたなかつた

ぼくは、「タブチ君体制2年目」の

92年に大学進学で上京。

世間の広さとちっぽけな自分を痛感したのはもちろん、関東人に

「福岡出身です」と口を開けば「左門豊作と一緒じゃん」と真顔で

「九州」をひと括りにされるヤルセナイ現実に直面してしまう。心が

弱りきったぼくと、「閉店間際の大逆転」をよく喰らっていたダメな

ホーリースピープル。そんなチームに心の接点を見出したぼくは、ホーリース

ピープル(つまり、ファンつてこと)の仲間入りを果たすのでした。

当時のホーリースピープルは、ドカベン香川、和製カンセコ岸川、カズ山本、乱闘

どもども、くりしんです。前回は

風のつぶやき

こんなには、河原です。僕はいま上海に来ていて、上海の会社との合併で出店する『78一番ラーメン』のオープンを目前に、最終仕上げの段階に入つたところです。

笑つて死ねばいいという覚悟があつたから、できることだ」と述べられているし、父・敬三さんは「足を動かしていさえすれば、いつか目的地に着くんだということしか考えない」とおっしゃっています。71歳と100歳の「事を成し遂げた人」の言葉は、ずつしりと深く僕の胸に刻まれました。息子・雄一郎さんは「こういう父親を持つていますと、僕ももう七十歳ですが、年を取つたな」と言えません」と笑つて話されていました。

また『致知』の2月号には詩人・坂村真民さん（満95歳）のことが紹介されていました。「二度とない人生だから」などの有名な詩があります。真言ともいえる「念すれば花ひらく」をご存知の方も多いことでしょう。真民氏の人生は、正に「念」に生きる人生。念というのは「念佛」の念ではなく「思念」の念、それ即ち「思う」より強く「念う」ことだ、とありました。「一心に生きる、一念に生きる」「念は一念の念念願の念です」と、

三浦敬三さん、坂村真民さん、松原泰道さん（『南無の会』会長・96歳）、そして僕の敬愛する日清食品の安藤百福会長（3月5日で満94歳になられます）、そういう方々の言葉は重さが違う。ほぼ一世紀を生きて尚、現役で自分の道を貫かれる人生の先輩方の生き方や言葉に、教えられることばかりです。たかだか51歳の自分は、ようやく「道半分」に届いたところ。「これからが頑張りどきやな」と思うわけです。

人それぞれ、「己の身の丈に合つた夢や目標でいいと思うんです。何かを心に秘め、志を持って生きていく人の強くてましい姿は、周りの人にも勇気を与える。憧れる人や目標とする人が多いことです。何かを心に秘め、志を持っていて、その人を超えて後に続く人がいる。

やつと上海に出てきたばかりの自分です。すんなり行かないことも多いけど、心に描くのは、ラーメンを通して3年後、5年後、10年後の中国に、どれだけ影響を与えることができているか、

こんな時、頭をよぎるのは愛読誌『致知』（致知出版社発行／人間学を学ぶ雑誌）で読んだ言葉です。3月号の特集「壁を越える」で紹介されていたプロスキーイヤーの三浦敬三氏（満100歳）と息子の雄一郎氏（71歳）の対談記事

ということ。還暦を迎えて、古稀を過ぎ、白寿を越えた僕は、どんな顔をして生きているのだろう？ そう考えると今日の困難も、ちつぱけなことに過ぎない。「念すれば花ひらく」、もつとわかり易く言い替えるなら「念じなければ花はひらく」。未熟者の河原ですが、諸先輩方のように自分も後輩の目標にされるような、懽れを持つてもらえるような人になりたいと思います。

Kawahara Shigemi Profile

1952年12月18日、男4人兄弟の末っ子として福岡県三潴郡城島町に生まれる。1979年、レストラン「AFTER THE RAIN」をオープンし、「85年にラーメン店「博多一風堂」を、'03年に「麺翁・百福亭」を開店。飲食事業に関わる企画プロデュース、コンサルティング、店舗プランニング等を展開中。

に「人類には『限界突破の法則』というものがありますから、誰か一人が百メートルを十秒切って走れたら、あつという間に他にも九秒台で走れる人が出てくる。誰かが限界を越えていけば、俺だってできるはずだということに気づくわけです。

その壁に誰かがまずトライし、チャレンジして、それを越えていくことによって、人間の新しい可能性というものが開けていくわけです」と書かれていました。

この三浦敬三さんと雄一郎さん、孫の雄大さんは昨年2月、三世代でモンブラン大氷河滑走路（3842メートル）の山頂付近から標高差1900メートルの距離約20キロメートルを滑り降りました。時に敬三さん99歳、雄一郎さんは70歳での偉業です。また、その3ヶ月後に雄一郎さんは、世界最高齢でエベレスト、8848メートルの登頂に成功されています。雄一郎さんは「頂上に行く前に夢を捨てないこと、最後は

いつでもどんなに落ち込んでいよいよが何しようと、上機嫌で希望の旗印を掲げていなければいけない。これを降ろしてしまつたら、誰もついてこなくなる」と、三浦雄一郎さんの言葉にありました。

引越し好きの「キャプテンサンタ アイランド」が、またお引越し

これまでに3回も住所が変わって、今度はこれまでの店からわずか3分も歩かないくらい至近距離。新店舗では、福岡オリジナル商品（トレーナーや長袖Tシャツなど）も販売。5月には1階に加えて2階もオープンするというホットな話題でした。

SHOP DATA

福岡市中央区大名1-1-31 TEL 092-725-5588
営 11:00~19:00(火曜定休)



「魚ヘン」に「勢い」と書いて。。。

『たらふくまんま』プロデュースの新しいお店ができました。いつもながらに、店のネーミングに泣かされます。『鰐』HAZARUと読みます。

『新鮮な いきがいい いきおいがある

そんな料理でありたい そんな料理屋でありたい

そして、そんな料理人でありたいと…

掲げた屋号が『鰐』です。』

さすが! 菊池俊徳さん。大名の入り組んだあたりを、うようによ行って、見つけてください。ヒント:シナモンクロワッサンがおすすめの『ポンジュール』そば。



SHOP DATA

福岡市中央区大名1-10-15 ワット2F
TEL 092-714-0559
営 18:00~翌朝5:00、日祝は17:00~24:00(年中無休)



画廊 香月で開催 「池田満寿夫展 外ト内ト」

「私は意識的に自分のスタイルを次々に破壊し、変貌していくことに情熱を持った。その姿勢は死ぬまで続くだろう」自己破壊と創造の繰り返しの中で、極めて多彩に最期(1997年没)まで全力で生きた池田満寿夫。1970年代の作品を中心に、全20点が展示されています。関連映像も随時放映。

2/21(土)~3/14(日)
12:00~20:00 *月曜休廊

福岡市中央区赤坂3-9-28-2F「画廊 香月」にて
TEL 092-716-1032



■力の源通信39号 巻頭「ザ・ラーメンフォーラム2003」P4、エンジンフィルム 植氏のコメントに記載の誤りがありました。お詫びすると共に訂正させていただきます。
誤 標高6,000メートルのキリマンジャロ→正 標高5,895メートルのキリマンジャロ

■力の源通信39号 P16「博多らーめん 秀」電話番号の訂正
誤 TEL 03-5489-65360 →正 TEL 03-5489-6536

情報スクランブル

Fresh
information
you want to
get now.

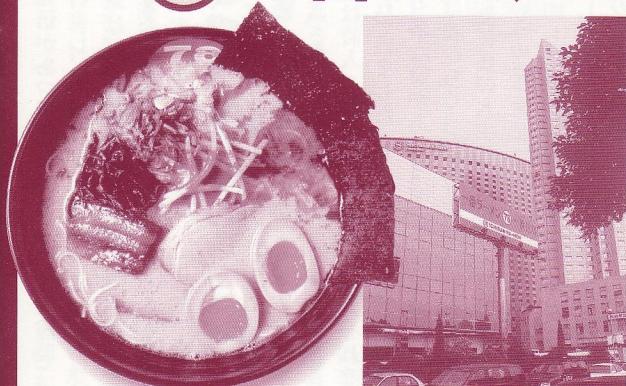
力の源通信では、これまでの取材先様からの情報を積極的に紹介していきます。

何かお知らせしたいことがあれば、どしどし情報をお寄せください。

*このコーナーは、編集室に届いた情報で構成しています。

OPEN!

2月16日、上海にOPEN! 78一番ラーメン



力の源カンパニーと中国上海で飲食店を展開する小南國とで興した合弁会社、一風堂が経営するラーメン店第1号が上海市内にオープンしました。メニューには『78一番ラーメン』や『78赤湯ラーメン』『78白湯ラーメン』などのラーメン以外に、おでんや焼き鳥などの居酒屋メニューも充実。客席数120席の広々とした店内には、日本のラーメンに関する情報が貼りめぐらされています。

上海にお出かけの際は、旅の記念にお立ち寄りください。

SHOP DATA

上海市延安西路2201
国貿中心
TEL 86-21-62758413
営 11:00~22:30
年中無休

OPEN!

チャルメラみそゴロー 名古屋 OPEN!!

『きりん屋』でおなじみ鈴木さん初のラーメン店が名古屋市栄に1月9日オープンし、大盛況。鈴木さんによると「名古屋には今まで“これだ!”と誇れるようなラーメンがなかった。味噌と言えばスローフードだし、名古屋の八丁味噌をベースに幾種類かの味噌をブレンドしたスープで、名古屋らしさを存分に感じていただけるようなラーメンを出して行きたいと思った」という話でした。来年は名古屋万博「愛・地球博」も控えているし、全世界へ向けての発信を考えているそうです。

SHOP DATA

名古屋市東区泉1-22-29 TEL 052-953-5666
営 11:00~15:00, 17:00~23:00(年中無休)



Great Shop List

通信1~39号に登場

していただいたところ

店名の最後にある「」内の数字は、
掲載の号数をさしています。

福岡のショップ

- キャプテンサンタアイランド [2] ■友納青果店 [20]
- TEL 092-725-5588 TEL 092-641-5587
- ジャック（アルザス菓子）[4] ■獅田茶屋 [21]
- TEL 092-712-7007 TEL 092-271-7618
- TINY SWEETS（ファジーラウズ）[6] ■ダムド・フラン（パン）[22]
- TEL 092-713-6638 TEL 092-712-3100
- 井手精肉店 [8] ■シブタ靴専門店 [23]
- TEL 092-781-7058 TEL 092-761-4415
- 豆 藤（八女の豆腐）[9] ■酒屋カムラ [24]
- TEL 092-523-4500 TEL 092-741-7331
- ドクスピール（木のおもちゃ）[12] ■伊豆本店（酒蔵）[25]
- TEL 092-542-0550 TEL 0940-32-3001
- フラワーモーン（花）[13] ■ガレージ・ルバーストーン [25]
- TEL 092-731-8783 TEL 092-552-8899
- ライオンズ ベースボール ショップ [16] ■WHY NOT?（インテリア）[26]
- TEL 092-771-2322 TEL 092-715-0822
- 鈴懸 本店（和菓子）[17] ■株式会社荒木帽子店 [27]
- TEL 092-291-2867 TEL 092-281-2129
- リメンバー・キルト [17] ■LUSH（ハンドメイド・コスメ）[28]
- TEL 092-761-4557 TEL 092-263-6768
- 岩田時計店 [18] ■スティーブMCサプライ（バイク）[29]
- TEL 092-741-0045 TEL 092-954-0013
- 古蓮茶房 [19] ■ボーダーライン（中古レコード）[30]
- TEL 0942-32-4278 TEL 092-734-4198
- フランス菓子16区 [20] ■工房我楽堂（家具）[31]
- TEL 092-531-3011 TEL 092-734-4198
- ハーベスト・レベル（バッグ）[31]
- TEL 092-761-8898
- 博多菓子工房 二鶴堂 [31]
- TEL 0120-565-634
- 椒房庵（芋子めんたい）[32]
- TEL 092-976-0001
- フロマジュリー（歌グラン）[32]
- TEL 092-725-7766
- ゲーテハウス（デリカテッセン）[35]
- TEL 092-741-1186
- 鈴木クリーニング店 [36]
- TEL 092-761-7447
- ハニー珈琲店 [36]
- TEL 092-542-4917
- アートハウス21（ヨーロッパ家具）[33]
- TEL 092-721-2100
- ラントマン ショップ [37]
- TEL 092-812-0132
- 古書 痛快洞 [38]
- TEL 092-721-5210
- 駒屋（和菓子）[39]
- TEL 092-741-6488

九州の元気人 & 企業

- イングデザイン研究所 [1] ■甲木工房（染織）[18]
- TEL 092-531-7234 TEL 092-953-0255
- ミック工房（建築デザイン）[2] ■えころアートgallery [19]
- TEL 092-711-9221 TEL 0977-85-5450
- ふくおか経済（経済誌）[4] ■from guys（美容室）[19]
- TEL 092-474-4455 TEL 092-715-4331
- Kiryu（美容室）[5] ■望月歯科 [20]
- TEL 092-732-6900 TEL 092-715-6480
- 小児歯科はまの [5] ■フロムFタレンスクール [20]
- TEL 092-551-8080 TEL 092-752-1511
- フーディアム・トクナガ [6] ■北伊讃油 [21]
- TEL 092-734-2008 TEL 092-328-2204
- 額装工房・横山 [7] ■OFFICE 滝 [21]
- TEL 092-751-5961 TEL 092-526-5111
- 財界九州（経済誌）[8] ■プラザホテル ブリエ [21]
- TEL 092-715-1221 TEL 092-734-7600
- イターカクス（九州ベンチャードーム）[9] ■八人形会館 [22]
- TEL 092-781-5252 TEL 0943-24-5550
- しんしょう（理髪店）[10] ■九州ウォーカー編集部 [22]
- TEL 092-721-6147 TEL 092-262-8511
- 玄南荘（家・給食・飲食事業）[10] ■奇術の店 西岡 [22]
- TEL 092-782-6201 TEL 092-291-3212
- カヨシステム [11] ■CANDY（ライハウス）[23, 29]
- TEL 092-522-6112 TEL 092-731-4445
- トコトコ俱楽部 [12~15] ■唐津煙火 [24]
- TEL 092-736-5003 TEL 0955-72-4862
- 岡部はち郎事務所 [13, 16~18] ■オフィスMOTOKI [24]
- TEL 092-771-8023 TEL 092-873-1314
- グレイ・パパベアーズ（企画）[14] ■アトリエときデザイン研究所 [25]
- TEL 092-726-1866 TEL 0977-84-5171
- アルゴプラン（コンセプト・ワーク）[15] ■WAVE-G ガラス工房 [26]
- TEL 092-751-9128 TEL 092-952-2271
- 博多左官 浜野組 [16] ■元気種つ事務局 [26]
- TEL 092-822-1326 TEL 092-412-7140
- 九州ラーメン研究会 [16] ■Windy（GSA/パブ）[27]
- TEL 092-512-2500 TEL 092-714-3738
- プランニング秀巧社 [17] ■玉樹（博多曲物）[28]
- TEL 092-712-3292 TEL 092-651-0469
- 井上和紙処 [17] ■グラノ24K（ぶどうの樹）[28]
- TEL 0946-25-0517 TEL 093-282-2226
- ランドプレーン [18] ■りばあいどくふどるふるん [29]
- TEL 092-588-2601 TEL 092-761-0736
- ハーベスト・レベル（バッグ）[31]
- TEL 092-761-8898
- 博多菓子工房 二鶴堂 [31]
- TEL 0120-565-634
- 椒房庵（芋子めんたい）[32]
- TEL 092-976-0001
- フロマジュリー（歌グラン）[32]
- TEL 092-725-7766
- ゲーテハウス（デリカテッセン）[35]
- TEL 092-741-1186
- アートハウス21（ヨーロッパ家具）[33]
- TEL 092-928-3388
- Oro-Gio（時計・宝石）[34]
- TEL 092-725-7766
- ゲーテハウス（デリカテッセン）[35]
- TEL 092-741-1186
- 鈴木クリーニング店 [36]
- TEL 092-761-7447
- ハニー珈琲店 [36]
- TEL 092-542-4917
- アートハウス21（ヨーロッパ家具）[33]
- TEL 092-721-2100
- ラントマン ショップ [37]
- TEL 092-812-0132
- 古書 痛快洞 [38]
- TEL 092-721-5210
- 駒屋（和菓子）[39]
- TEL 092-741-6488

ラーメン

- 新横浜ラーメン博物館 [2] ■でび（東京・横浜・北海道）[17~19]
- TEL 045-471-0503 TEL 03-3939-6367
- 野方ホーブ（東京）[3] ■飛騨ラーメン（富留米・福岡）[19, 28~32]
- TEL 03-3387-2886 TEL 0942-33-6695
- 純 連（北海道・新横浜）[4] ■ごもんちゃんラーメン（鹿児島）[20]
- TEL 011-824-5655 TEL 0996-32-0794
- げんこつ屋（東京ほか）[5] ■がんこ本家（東京）[21]
- TEL 03-3393-7981 TEL 072-296-4346
- 玷（福岡・大野城）[6] ■マルバーメン（千葉ほか）[22]
- TEL 092-552-3826 TEL 047-382-8853
- 六角家（東京ほか）[7] ■大文字（東京・横浜）[23]
- TEL 045-413-0356 TEL 042-796-8110
- 昇と亭（久留米）[8] ■ちばき屋（東京・仙台）[24]
- TEL 0942-22-6886 TEL 03-3675-3300
- 井出商店（和歌山）[9] ■中華そば屋三吉（名古屋）[34]
- TEL 0734-36-2941 TEL 052-712-5254
- 勝丸（東京・新横浜）[10] ■博多だるまラーメン（福岡）[35]
- TEL 03-5434-5320 TEL 042-281-4018
- 新福菜館（京都・新横浜）[11] ■麵の坊 菊（東京・渋谷）[26][38]
- TEL 075-371-7648 TEL 03-3780-4450
- 雷文（東京）[12] ■東池袋 大勝軒（東京）[27]
- TEL 042-722-5567 TEL 03-3981-9360
- 南京千両マリン（久留米）[13] ■くじわん（横浜・北海道）[28]
- TEL 0942-31-2092 TEL 045-912-3384
- いのたに（徳島）[14] ■八戸麵道 大陸（新横浜）[28]
- TEL 0886-55-1482 TEL 045-471-0503
- 鈴木商店（福岡）[15] ■柳麺 ちやぶ屋（東京）[29]
- TEL 092-734-1155 TEL 03-3945-3791
- 麵屋 武藏（東京）[16] ■山頭火（北海道・東京ほか）[30]
- TEL 03-3796-4634 TEL 0166-25-3401
- 魁龍（北九州ほか）[17] ■琉球新麵 麵（沖縄）[22, 30]
- TEL 093-922-6666 TEL 098-857-5577
- むみ屋（北海道・東京ほか）[18] ■ラーメンDB 大崎裕史さん（東京）[31]
- TEL 0126-53-2100 TEL 03-3490-7351
- 支那そばや（新横浜・藤沢）[19] ■博多らーメン 虎（東京）[31]
- TEL 045-471-0503 TEL 03-3902-1309
- 道頓堀（東京）[32] ■南池袋 大勝軒 [38]
- TEL 03-5951-2221
- 東池袋 大勝軒（東京）[27] ■どら食堂（白河）[39]
- TEL 042-279-3877 TEL 028-665-5515
- 勝丸（東京・新横浜）[10] ■大陸麵ロード（久留米）[37]
- TEL 092-281-4018 TEL 0942-37-7111
- 新福菜館（京都・新横浜）[11] ■麵坊の坊（東京・渋谷）[26][38]
- TEL 075-371-7648 TEL 03-3780-4450
- 雷文（東京）[12] ■東池袋 大勝軒（東京）[27]
- TEL 042-722-5567 TEL 03-3981-9360
- 南京千両マリン（久留米）[13] ■くじわん（横浜・東京）[28]
- TEL 0942-31-2092 TEL 045-912-3384
- いのたに（徳島）[14] ■八戸麵道 大陸（新横浜）[28]
- TEL 0886-55-1482 TEL 045-471-0503
- 鈴木商店（福岡）[15] ■柳麺 ちやぶ屋（東京）[29]
- TEL 092-734-1155 TEL 03-3945-3791
- 麵屋 武藏（東京）[16] ■山頭火（北海道・東京ほか）[30]
- TEL 03-3796-4634 TEL 0166-25-3401
- 魁龍（北九州ほか）[17] ■春木屋（新横浜・東京）[39]
- TEL 093-922-6666 TEL 045-471-0503
- むみ屋（北海道・東京ほか）[18] ■ラーメンDB 大崎裕史さん（東京）[31]
- TEL 0126-53-2100 TEL 03-3490-7351
- 支那そばや（新横浜・藤沢）[19] ■博多らーメン 虎（東京）[31]
- TEL 045-471-0503 TEL 03-3902-1309
- 博多らーメン 秀（東京）[39] ■博多らーメン 秀（東京）[39]
- TEL 03-5489-6536
- 春木屋（新横浜・東京）[39] ■春木屋（新横浜・東京）[39]
- TEL 03-5951-2221
- 東池袋 大勝軒（東京）[27] ■どら食堂（白河）[39]
- TEL 042-279-3877 TEL 028-665-5515
- 勝丸（東京・新横浜）[10] ■大陸麵ロード（久留米）[37]
- TEL 092-281-4018 TEL 0942-37-7111
- 新福菜館（京都・新横浜）[11] ■麵坊の坊（東京・渋谷）[26][38]
- TEL 075-371-7648 TEL 03-3780-4450
- 雷文（東京）[12] ■東池袋 大勝軒（東京）[27]
- TEL 042-722-5567 TEL 03-3981-9360
- 南京千両マリン（久留米）[13] ■くじわん（横浜・東京）[28]
- TEL 0942-31-2092 TEL 045-912-3384
- いのたに（徳島）[14] ■八戸麵道 大陸（新横浜）[28]
- TEL 0886-55-1482 TEL 045-471-0503
- 鈴木商店（福岡）[15] ■柳麺 ちやぶ屋（東京）[29]
- TEL 092-734-1155 TEL 03-3945-3791
- 麵屋 武藏（東京）[16] ■山頭火（北海道・東京ほか）[30]
- TEL 03-3796-4634 TEL 0166-25-3401
- 魁龍（北九州ほか）[17] ■琉球新麵 麵（沖縄）[22, 30]
- TEL 093-922-6666 TEL 098-857-5577
- むみ屋（北海道・東京ほか）[18] ■ラーメンDB 大崎裕史さん（東京）[31]
- TEL 0126-53-2100 TEL 03-3490-7351
- 支那そばや（新横浜・藤沢）[19] ■博多らーメン 虎（東京）[31]
- TEL 045-471-0503 TEL 03-3902-1309
- 博多らーメン 秀（東京）[39] ■博多らーメン 秀（東京）[39]
- TEL 03-5489-6536
- 春木屋（新横浜・東京）[39] ■春木屋（新横浜・東京）[39]
- TEL 03-5951-2221
- 東池袋 大勝軒（東京）[27] ■どら食堂（白河）[39]
- TEL 042-279-3877 TEL 028-665-5515
- 勝丸（東京・新横浜）[10] ■大陸麵ロード（久留米）[37]
- TEL 092-281-4018 TEL 0942-37-7111
- 新福菜館（京都・新横浜）[11] ■麵坊の坊（東京・渋谷）[26][38]
- TEL 075-371-7648 TEL 03-3780-4450
- 雷文（東京）[12] ■東池袋 大勝軒（東京）[27]
- TEL 042-722-5567 TEL 03-3981-9360
- 南京千両マリン（久留米）[13] ■くじわん（横浜・東京）[28]
- TEL 0942-31-2092 TEL 045-912-3384
- いのたに（徳島）[14] ■八戸麵道 大陸（新横浜）[28]
- TEL 0886-55-1482 TEL 045-471-0503
- 鈴木商店（福岡）[15] ■柳麺 ちやぶ屋（東京）[29]
- TEL 092-734-1155 TEL 03-3945-3791
- 麵屋 武藏（東京）[16] ■山頭火（北海道・東京ほか）[30]
- TEL 03-3796-4634 TEL 0166-25-3401
- 魁龍（北九州ほか）[17] ■琉球新麵 麵（沖縄）[22, 30]
- TEL 093-922-6666 TEL 098-857-5577
- むみ屋（北海道・東京ほか）[18] ■ラーメンDB 大崎裕史さん（東京）[31]
- TEL 0126-53-2100 TEL 03-3490-7351
- 支那そばや（新横浜・藤沢）[19] ■博多らーメン 虎（東京）[31]
- TEL 045-471-0503 TEL 03-3902-1309
- 博多らーメン 秀（東京）[39] ■博多らーメン 秀（東京）[39]
- TEL 03-5489-6536
- 春木屋（新横浜・東京）[39] ■春木屋（新横浜・東京）[39]
- TEL 03-5951-2221
- 東池袋 大勝軒（東京）[27] ■どら食堂（白河）[39]
- TEL 042-279-3877 TEL 028-665-5515
- 勝丸（東京・新横浜）[10] ■大陸麵ロード（久留米）[37]
- TEL 092-281-4018 TEL 0942-37-7111
- 新福菜館（京都・新横浜）[11] ■麵坊の坊（東京・渋谷）[26][38]
- TEL 075-371-7648 TEL 03-3780-4450
- 雷文（東京）[12] ■東池袋 大勝軒（東京）[27]
- TEL 042-722-5567 TEL 03-3981-9360
- 南京千両マリン（久留米）[13] ■くじわん（横浜・東京）[28]
- TEL 0942-31-2092 TEL 045-912-3384
- いのたに（徳島）[14] ■八戸麵道 大陸（新横浜）[28]
- TEL 0886-55-1482 TEL 045-471-0503
- 鈴木商店（福岡）[15] ■柳麺 ちやぶ屋（東京）[29]
- TEL 092-734-1155 TEL 03-3945-3791
- 麵屋 武藏（東京）[16] ■山頭火（北海道・東京ほか）[30]
- TEL 03-3796-4634 TEL 0166-25-3401
- 魁龍（北九州ほか）[17] ■琉球新麵 麵（沖縄）[22, 30]
- TEL 093-922-6666 TEL 098-857-5577
- むみ屋（北海道・東京ほか）[18] ■ラーメンDB 大崎裕史さん（東京）[31]
- TEL 0126-53-2100 TEL 03-3490-7351
- 支那そばや（新横浜・藤沢）[19] ■博多らーメン 虎（東京）[31]
- TEL 045-471-0503 TEL 03-3902-1309
- 博多らーメン 秀（東京）[39] ■博多らーメン 秀（東京）[39]
- TEL 03-5489-6536
- 春木屋（新横浜・東京）[39] ■春木屋（新横浜・東京）[39]
- TEL 03-5951-2221
- 東池袋 大勝軒（東京）[27] ■どら食堂（白河）[39]
- TEL 042-279-3877 TEL 028-665-5515
- 勝丸（東京・新横浜）[10] ■大陸麵ロード（久留米）[37]
- TEL 092-281-4018 TEL 0942-37-7111
- 新福菜館（京都・新横浜）[11] ■麵坊の坊（東京・渋谷）[26][38]
- TEL 075-371-7648 TEL 03-3780-4450
- 雷文（東京）[12] ■東池袋 大勝軒（東京）[27]
- TEL 042-722-5567 TEL 03-3981-9360
- 南京千両マリン（久留米）[13] ■くじわん（横浜・東京）[28]
- TEL 0942-31-2092 TEL 045-912-3384
- いのたに（徳島）[14] ■八戸麵道 大陸（新横浜）[28]
- TEL 0886-55-1482 TEL 045-471-0503
- 鈴木商店（福岡）[15] ■柳麺 ちやぶ屋（東京）[29]
- TEL 092-734-1155 TEL 03-3945-3791
- 麵屋 武藏（東京）[16] ■山頭火（北海道・東京ほか）[30]
- TEL 03-3796-4634 TEL 0166-25-3401
- 魁龍（北九州ほか）[17] ■琉球新麵 麵（沖縄）[22, 30]
- TEL 093-922-6666 TEL 098-857-5577
- むみ屋（北海道・東京ほか）[18] ■ラーメンDB 大崎裕史さん（東京）[31]
- TEL 0126-53-2100 TEL 03-3490-7351
- 支那そばや（新横浜・藤沢）[19] ■博多らーメン 虎（東京）[31]
- TEL 045-471-0503 TEL 03-3902-1309
- 博多らーメン 秀（東京）[39] ■博多らーメン 秀（東京）[39]
- TEL 03-5489-6536
- 春木屋（新横浜・東京）[39] ■春木屋（新横浜・東京）[39]
- TEL 03-5951-2221
- 東池袋 大勝軒（東京）[27] ■どら食堂（白河）[39]
- TEL 042-279-3877 TEL 028-665-5515
- 勝丸（東京・新横浜）[10] ■大陸麵ロード（久留米）[37]
- TEL 092-281-4018 TEL 0942-37-7111
- 新福菜館（京都・新横浜）[11] ■麵坊の坊（東京・渋谷）[26][38]
- TEL 075-371-7648 TEL 03-3780-4450
- 雷文（東京）[12] ■東池袋 大勝軒（東京）[27]
- TEL 042-722-5567 TEL 03-3981-9360
- 南京千両マリン（久留米）[13] ■くじわん（横浜・東京）[28]
- TEL 0942-31-2092 TEL 045-912-3384
- いのたに（徳島）[14] ■八戸麵道 大陸（新横浜）[28]
- TEL 0886-55-1482 TEL 045-471-0503
- 鈴木商店（福岡）[15] ■柳麺 ちやぶ屋（東京）[29]
- TEL 092-734-1155 TEL 03-3945-3791
- 麵屋 武藏（東京）[16] ■山頭火（北海道・東京ほか）[30]
- TEL 03-3796-4634 TEL 0166-25-3401
- 魁龍（北九州ほか）[17] ■琉球新麵 麵（沖縄）[22, 30]
- TEL 093-922-6666 TEL 098-857-5577
- むみ屋（北海道・東京ほか）[18] ■ラーメンDB 大崎裕史さん（東京）[31]
- TEL 0126-53-2100 TEL 03-3490-7351
- 支那そばや（新横浜・藤沢）[19] ■博多らーメン 虎（東京）[31]
- TEL 045-471-0503 TEL 03-3902-1309
- 博多らーメン 秀（東京）[39] ■博多らーメン 秀（東京）[39]
- TEL 03-5489-6536
- 春木屋（新横浜・東京）[39] ■春木屋（新横浜・東京）[39]
- TEL 03-5951-2221
- 東池袋 大勝軒（東京）[27] ■どら食堂（白河）[39]
- TEL 042-279-3877 TEL 028-665-5515
- 勝丸（東京・新横浜）[10] ■大陸麵ロード（久留米）[37]
- TEL 092-281-4018 TEL 0942-37-7111
- 新福菜館（京都・新横浜）[11] ■麵坊の坊（東京・渋谷）[26][38]
- TEL 075-371-7648 TEL 03-3780-4450
- 雷文（東京）[12] ■東池袋 大勝軒（東京）[27]
- TEL 042-722-5567 TEL 03-3981-9360
- 南京千両マリン（久留米）[13] ■くじわん（横浜・東京）[28]
- TEL 0942-31-2092 TEL 045-912-3384
- いのたに（徳島）[14] ■八戸麵道 大陸（新横浜）[28]
- TEL 0886-55-1482 TEL 045-471-0503
- 鈴木商店（福岡）[15] ■柳麺 ちやぶ屋（東京）[29]
- TEL 092-734-1155 TEL 03-3945-3791
- 麵屋 武藏（東京）[16] ■山頭火（北海道・東京ほか）[30]
- TEL 03-3796-4634 TEL 0166-25-3401
- 魁龍（北九州ほか）[17] ■琉球新麵 麵（沖縄）[22, 30]
- TEL 093-922-6666 TEL 098-857-5577
- むみ屋（北海道・東京ほか）[18] ■ラーメンDB 大崎裕史さん（東京）[31]
- TEL 0126-53-2100 TEL 03-3490-7351
- 支那そばや（新横浜・藤沢）[19] ■博多らーメン 虎（東京）[31]
- TEL 045-471-0503 TEL 03-3902-1309
- 博多らーメン 秀（東京）[39] ■博多らーメン 秀（東京）[39]
- TEL 03-5489-6536
- 春木屋（新横浜・東京）[39] ■春木屋（新横浜・東京）[39]
- TEL 03-5951-2221
- 東池袋 大勝軒（東京）[27] ■どら食堂（白河）[39]
- TEL 042-279-3877 TEL 028-665-5515
- 勝丸（東京・新横浜）[10] ■大陸麵ロード（久留米）[37]
- TEL 092-281-4018 TEL 0942-37-7111
- 新福菜館（京都・新横浜）[11] ■麵坊の坊（東京・渋谷）[26][38]
- TEL 075-371-7648 TEL 03-3780-4450
- 雷文（東京）[12] ■東池袋 大勝軒（東京）[27]
- TEL 042-722-5567 TEL 03-3981-9360
- 南京千両マリン（久留米）[13] ■くじわん（横浜・東京）[28]
- TEL 0942-31-2092 TEL 045-912-3384
- いのたに（徳島）[14] ■八戸麵道 大陸（新横浜）[28]
- TEL 0886-55-1482 TEL 045-471-0503
- 鈴木商店（福岡）[15] ■柳麺 ちやぶ屋（東京）[29]
- TEL 092-734-1155 TEL 03-3945-3791
- 麵屋 武藏（東京）[16] ■山頭火（北海道・東京ほか）[30]
- TEL 03-3796-4634 TEL 0166-25-3401
- 魁龍（北九州ほか）[17] ■琉球新麵 麵（沖縄）[22, 30]
- TEL 093-922-6666 TEL 098-857-5577
- むみ屋（北海道・東京ほか）[18] ■ラーメンDB 大崎裕史さん（東京）[31]
- TEL 0126-53-2100 TEL 03-3490-7351
- 支那そばや（新横浜・藤沢）[19] ■博多らーメン 虎（東京）[31]
- TEL 045-471-0503 TEL 03-3902-1309
- 博多らーメン 秀（東京）[39] ■博多らーメン 秀（東京）[39]
- TEL 03-5489-

IPPUDO information

一風堂の赤手ぬぐいを
抽選で10名さまにプレゼント!

- 
- 毎回「力の源通信」編集室宛に届くたくさんのお便り、ありがとうございます。
 - 皆さまのお声をもとに、より良い誌面づくりに励んでいきますので、今後ともご愛読よろしくお願い致します。

※プレゼントをご希望の方は、①1ヶ月に何回くらいラーメン屋さんに行くか ②力の源通信を読んでのご意見ご感想 ③〒、住所 ④氏名 ⑤年齢 ⑥電話番号を明記の上、下記へハガキかファックスにてご応募ください。

力の源通信39号プレゼント
『一風堂餃子券』当選者

増田雅哉様(京都市)・大代剛様(大阪市)・大倉秀明様(世田谷区)・青木かよ様(世田谷区)・中尾瑞季様(港区)・手島真奈美様(伊丹市)・塙見静恵様(神戸市)・橋本奈美様(豊前市)・大宝理絵様(福岡市)・岡田恵貴子様(知立市)

一風堂メルマガ会員様には『ラーメンイベント』や『四季のラーメン』のご案内などの情報を自動的にお送りしています。メールマガジン『れんげ堂本舗』へのご入会は、

www.ippudo.com/rengedo.html 無料

ホーリーページ

一風堂 www.ippudo.com

力の源カンパニー www.chikaranomoto.com

プレゼント応募やお便りの宛先

〒810-0022 福岡市中央区薬院1-10-1 (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

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

一風堂大名本店(福岡・大名)	TEL 092-771-0880
一風堂塩原本舗(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
一風堂薬院店(福岡・薬院)	TEL 092-725-2022
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
一風堂神戸元町店(神戸・中央区)	TEL 078-335-0581
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
一風堂札幌狸小路店(北海道・札幌)	TEL 011-252-5505

3月上旬
改装
OPEN!

一般
飲食

虎の厨房	TEL 092-761-8852
行集談四朗商店	TEL 092-716-0050
中華麺酒家 五行	TEL 092-735-4152
西麻布 五行	TEL 03-5775-5566

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、新卒の方……詳しくは下記までお問い合わせください。

2004年3月1日 発行:株式会社力の源カンパニー TEL 092-762-4445

〒810-0022 福岡市中央区薬院1-10-1 発行人:河原成美