

Vol.42
2004.7 ▶ 8

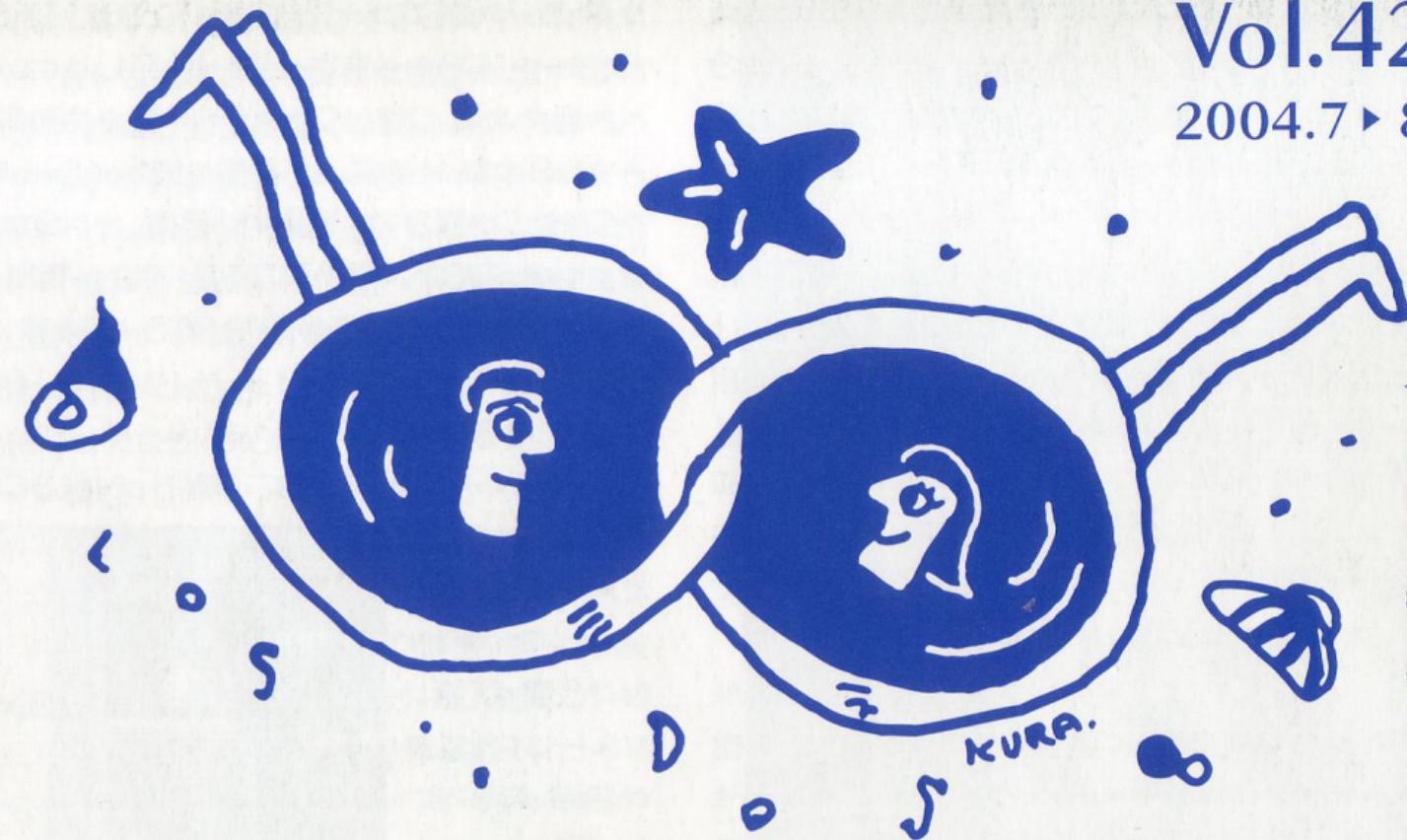
★ご自由にお持ち帰りください。

みんなの笑顔が力の源だ

力の源通信

Communication Free Paper

Illustration : Kuramae Ritsuko



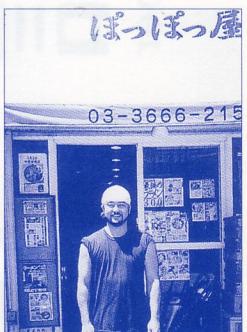
ラーメン

No.42
福岡
久留米

ぽつぽつ屋

昼と夕暮れどきになると、絵に描いたように連日行列ができるラーメン屋がある。『ぼつぼつ屋』は、店主 宮本恵蔵さんが、馬喰町のビジネス街に「店は自分一人で、お客さまに“ぼつぼつ”と来ていただきながらやっていければいいと思って始めた」という、カウンターのみ8席の瀟洒な店。屋号は字面から「ぼつぼつ屋」と呼ばれることが多い。

Digitized by srujanika@gmail.com



ラーメン屋を志したのは、蒲田と

加わり、夏期限定で「冷しサラダめん」もいたぐりとができる。席数の割にメニューが豊富な理由を「その都度、いろいろなことに挑戦してみたいんです」と宮本さんは言う。

店で出す「らーめん」は「二郎」時代に覚えたフレーメンのアレンジ型。背脂たっぷりのスープは豚骨をベースに鶏のモミジや野菜類を大量に煮込むことで、見た目ほどのしつこさは感じさせない。そして、何と言つても「ぼつぼつ屋」の特徴は麺にある。低加水の極太麺を茹でし、それでいてモチモチ感が味わえる、当人の「アゴが疲れるゴムみたいな麺」なのだ。トッピングの茹で野菜に加え、玉ねぎのみじん切りを乗せるのも店主のアイデアによる。そのクセになる印象的なラーメンを求め、多くのお客さまが足繁く通う。オフィス街に暖簾を掲げたおかげで、昼の3時間半は切れ間なく店の外まで列が延びる。なんと20回転することも珍しくない。もちろん夜の営業もその繰り返しである。

ら~めん ぼっぼっ屋

店主 宮本 恵蔵
MIYAMOTO KEIZOU



1967年7月、東京都世田谷区生まれ。大学はニューヨーク・ユニバーシティでコンピューター関連を学び(仕送りの都合で3年半で中退)、帰国後は居酒屋に勤務した。もともとラーメンが好きだったため、知人の紹介で『ラーメン二郎』で働くことに。3年半勤めて独立。2000年5月に「ぼっぽっ屋」を日本橋に開店。ほかに中野新橋に直営店を運営、暖簾分けした店が一軒。通常は、ローリングの厨子によっている。

所在地／東京都中央区日本橋小伝馬町16-12
電話番号／03-3666-2151
休日／日祝日
営業時間／11:00～14:30（月～土）
17:30～21:00（月～金）

一人で「ぱつぱつ」と営むはずが、店はスタッフを含む4人と、アルバイトで回している。三十代半ば、精神的にも体力的にも今がいちばん頑張れる時。あちこちの店の味を食べ歩きながら研究することで、次なるアイデアが浮かび、店のメニューに登場させている。「麺の坊 磐（渋谷区神泉町）」の中坪さんと知り合ったことがきっかけで、「ラーメン屋さんの横のつながりがたくさんできました。『ちばき屋』さん、『くじら軒』さん始め、九州の若手のラーメン屋さんたちとも親交があります」という。

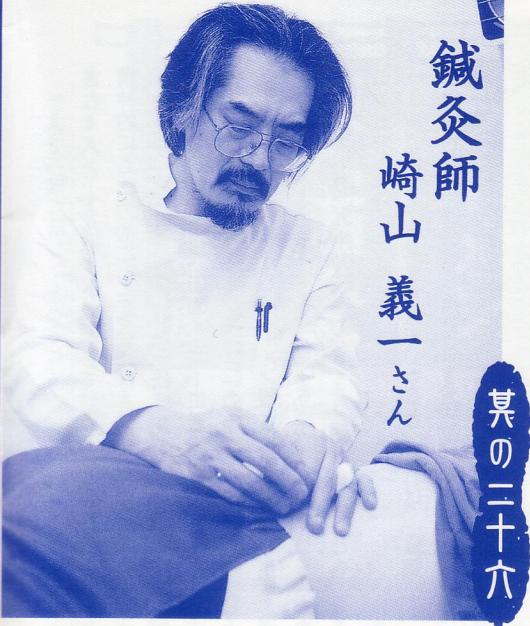
アドバイスまでいた。何度も試作を持ち込むうちに、『ちばぎ屋』の厨房に入らせてもらいました。習う側の必死が先輩に伝わったのだ。この6月には中国のラーメン食べ歩きにも同行させてもらった。そうやって、肌で感じるラーメン職人である諸先輩の頑張りに比べると「自分がこれまでやつて来た四年間など苦労とは言えない」とにこやかに言う。全力で打ち込んで」されたのは「おいしいものをつくり、お客さまに喜んで食べていただきたい」一心にほかならない。「好きだからやれる仕事」「好きなだけではやれないと」とは、どちらも宮本さんの口から出たラーメン屋観だ。三十代半ば、当面の目標は「ぼっぼっ屋」を安定させ、支那そばの店を出す」と。「ラーメン屋としても人間としても尊敬できる先輩に巡り会えたことが何よりの宝、ラーメンの奥深さをどこどん突き詰めてみたい」と今日も厨房に立つ宮本さんであった。

先達に学ぶ 職人のこころ

其の二十六

鍼灸師

崎山 義一さん



「先生の顔を見るだけで半分は治ったよう気がする」と崎山義一氏を知る人は言う。柔軟な表情に向き合い、問わず語りの話に耳を傾けながら診療台に横たわると、わずか40~50分ほどで身も心もリラックスし、血色のいい生氣ある表情で鍼灸院を後にすることができるのだ。

鍼灸師になつた経緯を窺つてみると、流れに導かれるように行き着いた感がある。「親は鍼灸の道に進むことを嘆いていました。何のために7年も大学に通わせたんだってね(笑)」。生来、病弱な体質で、中学時代に友人が見てくれた手相によると、生命線は途中で途切れた「短命」の相が出ていた。それがきっかけとなり手相判断に傾倒し、来る日も来る日も人の手を見て勉強するよ

うになつた。そしていつしか、人の掌に現れた運勢が読めるようになつていった。大学在学中は手相が読めたおかげで色々な縁ができ、酸いも甘いも垣間見た。

お世話をした御婦人に病気の相があつたことから「痛みをやわらげてあげたい」と後先を考えず、テレビで知った指圧を覚えてやろうと、知人を通じて貫心流柔術の宗家が行つていて武道指圧に弟子入り。活法(蘇生及び治療法)に始まり指圧や鍼灸、整体、触手療法等多くを学んだ。それが入口となつて、大学卒業後は鍼灸の学校に通い、資格を取得し生業とした。度重なる流転、自分の手相に現れた十居九転の相が示すままに身の置きどころも移してきた。就職、開業、再就職、

帰郷、開業、移転、流れに逆らわず、すべての事象を受け入れて今日に至る。

『回春堂鍼灸院』、信念は「万病回春……萬の病氣は回復する」。自己を目覚めさせ開かせることが、知識と知恵が快復への力を導き出すのだ。病名で判断するのではなく、患者さんの証と体質で診る。どうしたら湧き出する力……自然治癒力を引出し、快復に向かわせることができるかが己の仕事だと言う。鍼は白いキャンバスに絵を描くようなもので、鍼灸師の個性が如実に現れる。手

法、治療法は個々の患者さんに応じて異なる、アユアルのない仕事である。「鍼の先から氣を送つてます。治りたい、治ろうとする力が増すように、まず心地よい眠りを誘い、それから患部にたまつた毒素が流れ出るようにします」。患者さんの層は、圧倒的に女性が多い。身体の不具合のみならず、心の不安、行き場のない暗愁……、それら一切を引受け、己の中で咀嚼し、鍼に添える指先に全神経を集中させる。体内に濁るようになつた毒素と共に、ため息も吐き出させ、診療が終わる。

「様々な症状を抱える患者さんの期待に応えたい。診療室のドアを開けたときより少しでも楽になつてお帰りしたい」と崎山氏。下関だけでなく、福岡を始め九州全域から通う方も見られる。口コミ、紹介だけで診療を続けてきた。「主訴(患者の主要な訴え)に耳を傾け、骨格、形態、動作、環境等を踏まえて未病を治すのも務めである」という崎山氏。今日も「先生に診てもらつて、治そう」と頼り来る患者さんが、待合室に番を待つ。



Sakiyama Yoshikazu
Profile

1950年9月2日、下関市に生まれる。中学時代に手相に目覚め熱心に修業を積むも、西南学院大学在学中、ひょんな縁から22歳で指圧師に弟子入り。26歳で大学を卒業した後、東京四ツ谷の鍼灸学校に学び、豊川の病院に就職。31歳で独立を果たし、福岡に『貫心流鍼灸院』を開業するも、再び埼玉の病院に勤務し、37歳で下関に帰郷。1987年1月『回春堂鍼灸院』開業～今日に至る。

回春堂鍼灸院

山口県下関市
川中本町15-26
TEL 0832-52-0121



河原「それは楽しみだな。僕は今51歳なんです。食の分野において敬愛する池波正太郎は67歳で没したんだけど、その年齢まであと15~16年しかないんですよ。」

山際「50歳を過ぎたら、人間は自分に厳しくなったほうがいい。嫌われることを恐れなければ、人は強くなられると思う。料理の分野はわずか数秒間、気を抜いただけでダメになるから、私は常に周囲全体を見渡して気を配る癖がついているんです。それが口うるささと等価となりがちですが、敢えて止めない対象者への愛ですか？」

河原「言いたいことは言つて、男も女もきちんと自分を主張すべきだと思う。芯が間違つてなければ、その人の本質的な透明感は搖るがない」。

山際「近年『愛』とか『やさしさ』とか『癒し』とか、丸い言葉がいっぱい転がっているけど、その愛ややさしさ、癒しは本物？ って疑わしくなるんです。確かにやさしさは大切。でも、それは強さに裏打ちされた

やさしさでなければ嘘だと思う。アメリカ先住民にも『男はやさしさを武器にする』という諺があるそうですよ。」

河原「上辺だけのやさしさなんて大嫌いですよ。人も物事も正面からだけでなく、後ろからも斜めからも真横からも見ろよ、って思うね。やさしさや癒しは時代の風潮かもしれないけど、流行りモノなんかに惑わされず生きていきたい」。

山際「うす気味悪い正義感なんてご免です。眞のやさしさを持つ人たちが、本音を世に発していくは、もうとマンな世の中になると思うんだけど……」

河原「ところで、最終的に山際さんはどうなりたいと？」

山際「これまで与えられた仕事に120%、200%と力を尽くしてやってきました。事業拡大より表現することのほうに魅力を感じます。」

お知らせ
山際さんの新刊が海鳥社より好評発売中。『おなかすいてない?』 1,785円(税込)

YAMAGIWA CHIZUE PROFILE

1947年北九州市生まれ。料理研究家、栄養士。1983年 山際生活デザイン研究所を設立。主宰を務める。料理研究家として広く活躍し、仕事は食品関連会社の顧問、メニュー開発、執筆、講演、公的機関の委員、テレビ番組、ラジオのコメントーターなど多方面にわたる。

山際生活デザイン研究所
北九州市小倉北区片野新町2-13-5-106
TEL 093-921-1363
<http://www.qbiz.ne.jp/yamagiwa/>



表現し続けることが、生きること。 山際 千津枝さん



テレビやラジオでは生活感にあふれる話題とユーモアやウィットにとんだ話に定評がある山際さん。道を歩けば妙齢のご婦人たちが振り返り……河原成美もうらやむほどの人気者。「山際さんは、お茶目なアイドルやねえ」と対談は始まった。

■出演中の番組
●NHKテレビ ぐるっと8県九州沖縄!「山際流すてなくらし」
●RKBラジオ (毎週水曜日 11:30~)
オトナの学校!
●FBSテレビ (毎週火曜日レギュラー AM9:00~12:00)
めんたいワイド
■放送日
・月・水・金レギュラー PM3:55~6:55

河原「この前は『四季のラーメン・知新』を食べに来てくださって、ありがとうございました」。

山際「著書『風堂 五輪書』を読んだら一風堂のラーメンが食べたくなって。その後、河原さん自ら厨房に入る日があると聞いて駆け付けたんです。知新で出されたラーメンは油断していない緊張感のある、飽くなき探究心の表出した逸品で、スープの一滴まで残さずいた、だきました。本に書いてあることは間違つてないと納得できました」。

河原「ありがとうございます。山際さんも本を出されたそうですね？」

山際「仕事を始めて35年になるんですが、この本は5年以上かかる出版に漕ぎ切った本です。タイトルは『おなかすいてない?』っていうの。その言葉私の口癖なんです。初めての本だから、選挙ボスターみたいな表紙の本にしてつてお願いしたの。料理写真やレシピも豊富に掲載しています」。

河原「仕事を始めて35年になるんですが、この本は5年以上かかる出版に漕ぎ切った本です。タイトルは『おなかすいてない?』っていうの。その言葉私の口癖なんです。初めての本だから、選挙ボスターみたいな表紙の本にしてつてお願いしたの。料理写真やレシピも豊富に掲載しています」。

河原「この前は『四季のラーメン・知新』を食べに来てくださって、ありがとうございました」。

山際「これまで与えられた仕事に120%、200%と力を尽くしてやってきました。事業拡大より表現することのほうに魅力を感じます。」

オランダ・アムステルダム

☆国境を越えてアムステルダムへ。

列車に揺られること、たったの3時間で他国入り。

☆世界中で最も売れているビールは?

こたえ:ハイネケン。ハイネケンの故郷・オランダでもビール三昧の特派員です。



☆『HOPPE』ホッペは地元子にも馴染みの深い元祖名物カフェ。

特派員が訪れた中では、アムステルダム1の称号を贈りたいバー。

ここではハイネケンの別ブランド『アムステル』をいただいた。



「アムステル」は
コクがあつて「うまい!」の
ひと言に尽きる。グビッ。

イギリス・ロンドン

☆アムステルダムからロンドンへは飛行機でわずか1時間。

ヨーロッパって、本州の人が九州や北海道へ行くくらいのお手軽さ。

しかし、空港に降り立った時から、その物価高に驚嘆する特派員であった。

☆イギリスのビールは伝統的な上面発酵の『エール』。

通常のビールは炭酸ガスで押し出して注ぐ、というのが常だけど、
英国のパブは地下にビールの大樽があり、

ポンプで汲み上げグラスに注ぎ、お客様に提供する仕組み。

☆ベルギーもそうだったが、ロンドンでも

街のあちこちにカフェ&パブを見かける。

その数たるや、日本のコンビニ指数を上回る?

しかし、しかし、ロンドンは異常に物価高。

ビールも、その量、価格共にこれまでのヨーロッパ各国より高い。

(それでも日本並?)

ビールを水のように満喫してきた山屋特派員にとって、

トホホな国がイギリスでした。



*ビール博物館

ベルギー ブリュッセル Grand Place 10 TEL 511-49-87
Gare Centrale 中央駅/Bourse 駅より徒歩1分

*HOPPE ホッペ

オランダ アムステルダム Spui 18-20 TEL 420-44-20
Spui 広場より徒歩1分

*ウェインランド・フォッキング

オランダ アムステルダム Pijlsteeg 31 TEL 639-26-95
Dam広場から徒歩1分



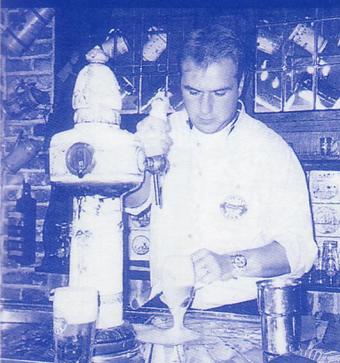
「街のうまかもん」からバージョンアップ!!

山屋特派員が
オススメする

世界の うまかもん

第三弾
ヨーロッパ編

ビールが大好きな山屋特派員。国内外を問わず旅から旅へ
～世界各地で様々なビールを味わいました。前回のドイツ、
チェコに引き続き、ヨーロッパビール紀行の後編です。



17世紀のビール醸造所を
再現した「ビール博物館」
と併設のバー。



ベルギー流ビールの提供の仕方は、
泡がグラスから溢れ出るまで注ぎ、
グラスの上部を持ってシンクに張つ
た水につけてグラスの周囲についた
ビールを洗い流します。そうするこ
とでベタ付かず持てるのです。



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。



yamaya tomoyuki

☆この地方では、ビールの種類(銘柄)に合わせて
いちいちグラスを替えて飲むのが流儀。

☆ベルギーの「ランビック」と言えば、
もっともワインに近い自然発酵のビール。
ちなみに通常は、ビール酵母を添加して発酵させる。

☆至るところに点在するビア・カフェ。
いざこもビールと料理が最高!

FUKUOKA 昭和レトロ SPOT

奈良屋町奥の細道&かどや&本庄湯

メニューの一例

- 野菜いため定食 550円
- かつ定食 500円
- 天ぷらそば、うどん 各450円
- 皿うどん(かたい揚げ麺) 400円
- 玉子丼 350円

■かどや食堂

福岡市博多区美野島1-12-9
TEL 092-451-4653
営 11:00~19:00
日曜休(祝の場合は営業)



商店街の交差点(角)にあるから「かどや食堂」。

おじいちゃんのアイスキャンデーも健在!
美野島商店街 かどや食堂
大正9年創業の「かどや食堂」。おかはちさん
の想い出は浴衣姿でウクレレ片手にテレビ
取材に行ったこと。店構えの懐かしさに負け
ないくらいメニューにもほのぼの感いっぱい。
どう名物・おじいちゃんの40円アイスは6月
から10月頃まで販売されています。
あづき、いちご、抹茶、ミルク…
全8種類は、今年も40円で健在です。

ココロあたたまる裸のふれあい 備長炭の風呂 本庄湯

「博多銭湯会」に所属するおかはちさんにとって、市内30軒に及ぶ銭湯めぐりをするのも楽しみの一つ。中でもオススメなのが、この「本庄湯」。自分と同じ昭和31年、申しと生まれたこの銭湯がいたくお気に召しているご様子。湯温43℃、備長炭によるアルカリ体質への改善(PH8.0)、長丸の湯舟、湯上がりのマミー……いいことづくめです。男湯の壁には熱帯魚、女湯にはツルのタイル絵が施され、創業の頃から半世紀、変わらぬ佇まいに和みます。番台には「いらっしゃい」と色っぽいおかみさんの声。ご主人の石川栄昭さんは、ラグビーの基礎体力づくりを兼ね、毎朝亀の子タワシでお風呂掃除をされているそうです。



▲男湯の
タイル絵
＊入湯料＊
大人:380円
中人:170円
小人:60円

本庄湯の番台は、夜8時が交替のお時間。
「御結婚40周年、おめでとうございます!」



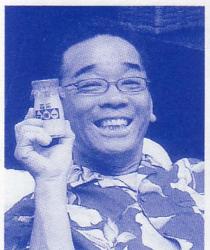
■本庄湯

福岡市中央区今泉1-3-10
TEL 092-741-0709
営 16:00~23:00
金曜休

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。

ゆったり速度で、ひと息ついで

★今回のナビゲーター★
岡部はち郎さん



1956年、福岡市南区生まれ。コピーライター、ラジオDJ、ウクレマン、このしま@ウクレハイキング実行委員長

岡部はち郎事務所

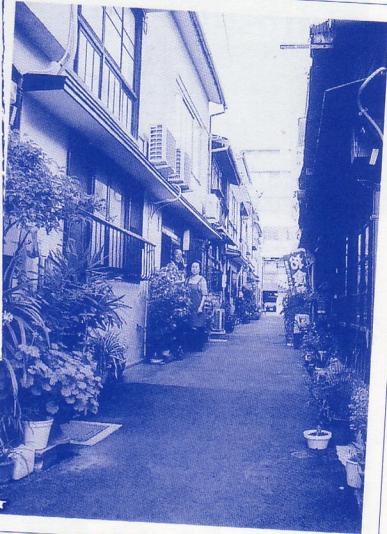
TEL 092-552-5105

おかはちの

『うわさの8チャンネル』

www.uwasano8ch.com

のこのしま@
ウクレハイキングは
7月25日開催!



ALOHA



戦争の焼跡にできた
奈良屋町商店街
いまでは懐かしの小路かな
「法世ちゃんがね……」
と話す國松のお母さんは、その昔、よろず屋「國松商店」の看板娘でした。銘菓「博多通りもん」のCMにも登場した懐かしい路地は、博多区奈良屋町上村醤油店の脇に入った所にあります。

「あー、この景色、知つと
おー!」戦後復興期、町
の人々の暮らしを支えた
「奈良屋町商店街」には、
その昔24軒のお店がひし
めいていたのだとか。



△おかはちさんと國松朝子さん。

「山笠の土居流れは、國松家からも出させてもらつります」。



CHIKARA
NO MOTO OSUSUME SHOP

↓力の源オススメの店↓

NEW
COMBO

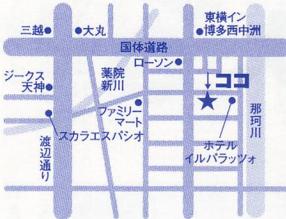


気難しそうに見える人が、話してみると実は気さくな人だつたり……イメージいうものは、案外、当てにならないものなのだ。ジャズという音楽も、またしかり。昼はジャズ喫茶、夜はライブハウス、そしてライブ終演後は、パブとして営業中の「ユーロンボ」は、「ジャズつて、小難しうそ」などと感じている人にこそ訪れてほしい店。特に連日開催されるライブは、そんな先入観を「コップミジン」に打ち碎いてくれるはず。サ克斯フォン奏者の息遣いが聞こえ、ドラマの汗が見える、まさに目と鼻の先で奏でられるジャズを聴けば、あけないほど簡単に体はリズムを刻み始める。マスターの有田幹治さんは言う。「ジャズだからどうだつて決めつけないで、自由に、自分なりに楽しんでほしい」。うん、まったくそのとおり。約2時間のライブ終了後を感じる、大の字にでもなりたいような爽快感は「もっと早く体験したかった」と地団駄を踏んでしまつほど。

実はこの「ユーロンボ」、九州のジャズファンには「何をいまさ

ら」と言われそうな有名店。天神の老舗ジャズ喫茶「コンボ」の姉妹店としてオープンし、今年で22年目を迎える。「子どもの頃から音楽は空気のようなものだつた」という有田さんは大学卒業後、一旦はイベント会社に就職するも、'93年に店に入り、父親である先代・有田平八氏が他界された後、経営を引き継いだ。「伝統ゆえにやれること、自分だからやれること。その両方をやっていければ」と有田さんは言ふ。

マスター・有田さんは
「FREE WAVE
TENJIN FM
/77.7 MHz」で
DJとして活動中。
オン・エアは
毎週土曜日
22:00~22:55



ニューコンボ

福岡市中央区春吉3-13-18
ヒヤムタビル1階
TEL 092-712-7809
営業 12:00~15:00/18:30~翌1:00
休 不定休
HP <http://www.f2.dion.ne.jp/~combo/>



ライブチャージ前売 2,000円~

「さあ、どちらかわからん。?まあ、あの頃は日本中が混乱しつたけん?」
私にも同じような経験があります。27歳のとき婚姻届を役所に出したところ、名前が違うとの指摘。冗談じゃないと確認したら、戸籍原簿には「達」の字の横棒が一本少ないと判明。当用漢字にもそんな字は無かつて、と抗議したら、家庭裁判所に申したてて認められりや、改名できますとのことで、面倒くさいのでそのままにしてますが、正式書類に署名するとき、わざわざ間違った字を書かなきゃならない。



達っあん プロフィール

本名:原達郎(はら たつお)。1943年、柳川市生まれ。エッセイスト。原保険事務所代表。九州ラーメン研究会主宰。柳川ふるさと塾塾長。柳川觀光大使、と肩書きをあげれば切りがないくらい多忙な日々を送っている。



第1回
ワケノ
シンノス

博多座の七五公演は、武田鉄矢さんの「母に捧げるバラード」。博多を舞台に、母親イクちゃんと自分自身の二役を演じますから、こりや見逃せません。武田さんは福岡教育大時代、学生課から呼び出され、試験用紙に「エンネームを使うな」と注意された。たまがって調べてみると戸籍は「鉄矢」。物心ついでから21歳まで「鉄也」で生きて来たとにかくどうも。役所に届け出た父親に訊くと「さあ、どちらかわからん。?まあ、あの頃は日本中が混乱しつたけん?」私にも同じような経験があります。27歳のとき婚姻届を役所に出したところ、名前が違うとの指摘。冗談じゃないと確認したら、戸籍原簿には「達」の字の横棒が一本少ないと判明。当用漢字にもそんな字は無かつて、と抗議したら、家庭裁判所に申したてて認められりや、改名できますとのことで、面倒くさいのでそのままにしてますが、正式書類に署名するとき、わざわざ間違った字を書かなきゃならない。



ている人が、現在
一万人いるとする。
日本の人口の一
万分の一千くらい
にあたるわけだ。
この数は少ない
ようだけど、一

「私はいい人と言える？」と問うてみれば、自分に欠けているものを感じるのでしょう？

心が乾ききつて荒んだ世の中で、迷いながら行き場もなくぐもつている人に温かい声をかけ

無関心、ベタベタしたしからみを嫌い、親戚付（きんせきづけ）合いやご近所付き合いはますます希薄に。そういう世の中の乾いた風潮が引き当てた氷山の一角が、昨今の事件ではなかつたのかな？ 何とかの書物で読んだけど、心が乾いてカサカサになつた分、命も軽くなつてゐるんぢやないかとありました。本当に困つたことだよね。（へんざん）

人の”光りをあげることのできるいい人“は複数の人に伝えていくから、ひとたび回転はじめれば”いい人“の輪は急速に広がるはず。”いい人“一千万人突破、一億人突破だって夢じない。いい人“が百人に一人、となればおそらく世の中は浄化されてくると思うう」と。

うしたいと僕は思う。
脈々と続く後輩たちに、自分が受けてきた
愛情やありがたみをしっかりと伝えていこうよ
もうちょっと“いい世の中”になるように、大人
が重い腰を上げ、あと半歩を歩み出そう。踏み
出さなければ始まらない。単純だけど、今年 52
歳を迎える一人の男は、そう思います。

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、レストランバー「AFTER THE RAIN」をオーブンし、「86年にラーメン店「博多一風堂」を、「03年に「麺痴百福亭」を開店。「04年より上海に「78一杯ラーメン」を展開。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に従事。

いい人 100万人

かた　たかたが5年ばかりですか　日本人の
暮らしぶりは大きく変化し、便利・快適の代償
として失くしたものがたくさんあります。その
一つが「ふれあい」ではないかと思つていました。
「袖触れ合うも他生の縁」というけれど、家族
や仲間つてそだよね。

ところが、つい最近よく晴れ渡つたある日曜
日のこと。昼ごはんに「ゴーヤとアンチョビ」の
ペペロンチーニをつくろうと、福岡の家の近くの

いた「なんとかしなくては」の想いが目を瞑り、なんとなく形に現れ出したような感があります。大人は考えた。「このまま大丈夫なのか?」と不安になって、真剣に考え「何から始めなくては」と思ったんじやないのかな。いくつかの事件は子供の間で起きたけど、それは子どもだけの問題ではなく、その子たちを取り巻く大人たちや社会に問題があるんじゃないのかな。事が起きてても他所様のことには

夏の陽差しがまぶしいこの季節、皆さん、いかがお過ごしですか？

最近、いろんな事件がありますね。心が痛くなるような事件が多いですね。

私が生まれてこのスパーマーケットに出かけました。いつもなら大人一人、買い物をするお母さんの姿が多いんです。でも、その日はやたらと親子連れが目につきました。父の日ではなかつたけど、お父さんと子どもが一緒に買い物に来ている、両親に連れられた子どもたちがはしゃいでいる、そんな光景が幾つも見られました。そう言えども、朝入ったファミレスでも家族連れが目立つて多かつたな。ひょっとすると、みんなの心に鬱蒼と積もって

すみれ 博多店 OPEN

4月27日

すみれ

塩ラーメン
780円

天神からも、薬院駅からも根気よく探さないと行き着かない渋い場所に「すみれ博多店」がひっそりとオープンしています。近くには凸版印刷、今泉公園、本庄湯などが。

一階は『カフェ SUMIRE』、横の階段をトントン上がった二階です。宣伝もしないのにジワジワと客足が増え、昼夜ともに若い人からご近所さんまで北海道・老舗の味を満喫中。味噌ラーメン、塩ラーメン、醤油ラーメン、そして昔風ラーメン。どれもアツアツやけどしそうなスープに、本場・北海道から空輸する太く伸びにくい黄色味がかった麺を使用。キンキンに凍てつく北の大地で、長い待ち時間を並んで食べたラーメンが、こんなに身近に食べられるなんて……！ 何より、運がよければ社長・村中伸宜さんの麺あげで、すみれのラーメンがいただける。今がねらい目かなあ。



通り沿いに
この口を見かけたら、
2階が「すみれ博多店」

SHOP DATA 所/福岡市中央区今泉1-3-1-2F
TEL/092-741-4685 営/11:00~22:00 休/年中無休



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。



魁龍 新宮店は、R3号線を古賀方面に向かう左側。

魁龍 新宮店は、R3号線を古賀方面に向かう左側。
店主・森山日出一さんの姿もご愛嬌。
ザラザラとしててのど・トンコツ「魁龍ラーメン」に加え、ここでは「あつさりラーメン」（注・店の人たちは「あつさり」と言うが、キ）大きな豚の赤ちようちゃんを大事に守る店主・森山日出一さんの姿もご愛嬌。
魁龍の通常の豚骨スープが濃いため、この「あつさり」は、他店のノーマルな豚骨スープに匹敵も味わえます。
「ど・トンコツ」が亡き父をイメージした親父の味なら、「あつさり」にはお袋への感謝をイメージしたという森さん。
お土産には名物・魁パンをお忘れなく。



SHOP DATA 所/福岡県粕屋郡新宮町大字原上1613-1
TEL 092-962-3339 営/11:00~21:00 休/月曜定休



4月21日 大砲長門石店 リニューアルOPEN!!



www.taiho.net

「時空を超えた不思議なラーメン世界」「アジアから九州へ、そして九州からアジアへ」「無国籍で幻想的なラーメン世界」……なんやそれ? と思った方は、久留米のはずれ・長門石まで車を走らせてください。「千と千尋の神隠し」に触発されて店のデザインをまとめ上げたというグラフィック・ラーメン屋香月均が贈る宮崎ワールド。木づくりの和み空間は凝った居酒屋のような店構え。『かまど飯』(竈は使用済みの割り箸が焚き付け材となり、矢部村の薪で矢部村の棚田米を炊く)やエスニックラーメン(まずはタイ風カレーつけ麺、定期的に替わる)、昔ラーメン用に開発された『むかし麺』などなど、この店ならではのウキウキがいっぱいです。お願いすれば、裏庭での薪割り体験ができるかも。

SHOP DATA 所/福岡県久留米市長門石5-5-11
TEL 0942-39-7424 営/11:00~23:00 休/無休



開催日時／7月9日(金)、10日(土)

両日とも21:00開場、22:00~翌5:30

会 場／福岡市博多区下川端町3-1 博多リバイン
イニミニマニモ5F アトリウムガーデン

入場料／前売 3,500円、当日券は4,000円

問／ Eメール bouvier@cmfestival.com TEL&FAX 092-843-7370
*チケットはローソンチケット(Lコード:82831)、チケットぴあ(pコード:602-994)にて

お詫び
と訂正

力の源通信41号に掲載しました新横浜ラーメン博物館関係の情報に一部誤りがありました。
お詫びと共に、ここに訂正させていただきます。
(誤)横浜市長 中田広氏 → (正)横浜市長 中田宏氏

Great Shop List

通信1~41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

- キャパンサンタアイランド [2]
-TEL 092-725-5588
- ジャック(アルサス菓子) [4]
-TEL 092-712-7007
- TINY SWEETS(ファンシーフラフ) [6]
-TEL 092-713-6638
- 井手精肉店 [8]
-TEL 092-781-7058
- 豆 藤(八女の豆腐) [9]
-TEL 092-523-4500
- ドクスピール(木のおもちゃ) [12]
-TEL 092-942-0560
- フラームーン(花) [13]
-TEL 092-371-8783
- ライオズ ベースボール ショップ [16]
-TEL 092-771-2322
- 鈴 懸 本店(和菓子) [17]
-TEL 092-291-2867
- リメンバー・キルト [17]
-TEL 092-761-4557
- 岩田時計店 [18]
-TEL 092-741-0045
- 古蓮茶房 [19]
-TEL 0942-32-4278
- フランス菓子16区 [20]
-TEL 092-531-3011
- 友納青果店 [20]
-TEL 092-641-5587
- 柳田茶屋 [21]
-TEL 092-271-7618
- ダム・ド・フランス(パン) [22]
-TEL 092-712-3100
- シブタ靴専門店 [23]
-TEL 092-761-4415
- 酒屋ナカムラ [24]
-TEL 092-741-7331
- 伊豆本店(酒蔵) [25]
-TEL 0940-32-3001
- ガレージ・シルバーストーン [25]
-TEL 092-552-8898
- WHY NOT?(インテリア) [26]
-TEL 092-715-0822
- 株式会社荒木帽子店 [27]
-TEL 092-281-2120
- LUSH(ハンドメイド・コスメ) [28]
-TEL 092-263-6768
- スティーブMCサプライ(ハイク) [29]
-TEL 092-954-0013
- ボーダーライン(中古レコード) [30]
-TEL 092-732-4198
- 工房我楽堂(家具) [31]
-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 010-565-634
- 椒房庵(辛子めんたいご) [32]
-TEL 092-976-0001
- フロマジリー・欧グルマン [32]
-TEL 092-713-5722
- 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
- アルビオン(アーティグエリー) [37]
-TEL 092-752-2100
- 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
- ふくや(味の明太子) [40]
-TEL 092-261-2981
- ギャラリー一番番 [40]
-TEL 092-841-0050
- F.O.B COOP(雑貨・調理器具) [41]
-TEL 092-722-5015
- COTAN(器、雑貨等) [41]
-TEL 092-263-5761

九州の元気人 & 企業

- イングデザイン研究所 [1]
-TEL 092-531-7234
- ミック工房(建築デザイン) [1]
-TEL 092-711-9221
- ふくおか経済(経済誌) [4]
-TEL 092-474-4455
- Kiryu(美容室) [5]
-TEL 092-732-6900
- 小児歯科はまの [5]
-TEL 092-551-8080
- フーディアムトクナガ [6]
-TEL 092-734-2008
- Kiryu(美容室) [5]
-TEL 092-732-6900
- 小児歯科はまの [5]
-TEL 092-551-8080
- 九州ウォーカー編集部 [22]
-TEL 092-262-8511
- しんしょう(理髪店) [10]
-TEL 092-721-6147
- 玄南荘(寮・給食・飲食事業) [10]
-TEL 092-822-6201
- カヨシステム [11]
-TEL 092-522-6112
- トコトコ俱楽部 [12~15]
-TEL 092-736-5003
- 岡部はる那温泉所【3】
-TEL 092-771-8023
- グレイ・パパ・ベアーズ(企画) [14]
-TEL 092-726-1866
- アルゴプラン(ソーシャルワーカー) [15]
-TEL 092-751-9128
- 博多左官(浜野組) [16]
-TEL 092-822-1326
- 九州ラーメン研究会 [16]
-TEL 092-512-2500
- ブランニング秀巧社 [17]
-TEL 092-712-3292
- 井上和紙処 [17]
-TEL 0946-25-0517
- ランドブレーン [18]
-TEL 092-588-2601
- 甲木工房(染織) [18]
-TEL 092-953-0255
- えころアートgallery [19]
-TEL 0977-85-5450
- from guys(美容室) [19]
-TEL 092-715-4331
- 望月歯科 [20]
-TEL 092-715-6480
- フロムFシャントスクール [20]
-TEL 092-752-1511
- 北伊醤油 [21]
-TEL 092-328-2204
- OFFICE 滝 [21]
-TEL 092-526-5111
- プラザホテル ブルミ [21]
-TEL 092-734-7600
- 八女人形会館 [22]
-TEL 0943-24-5550
- 橋本スティッチャー [22]
-TEL 092-641-3681
- NPOボディ・カッシュ協会 [35]
-TEL 0942-32-5738
- 博多座 [35]
-TEL 092-731-4445
- 唐津煙火 [24]
-TEL 0955-72-4862
- オフィスMOTOKU [24]
-TEL 092-873-1314
- アリエときデザイン所【25】
-TEL 0977-84-5171
- WAVE-G グラス工房 [26]
-TEL 092-952-2271
- 元氣種っと事務局 [26]
-TEL 092-412-7140
- Windy(GSババ) [27]
-TEL 092-714-3738
- 玉樹(博多曲物) [28]
-TEL 092-651-0469
- グラノ24K(ぶどうの樹) [28]
-TEL 093-282-2226
- 限本木工所(和ごま) [40]
-TEL 0943-22-2955
- りばさいどふどるかん [29]
-TEL 092-761-0736
- 高柳利器製造所(鉄鑄冶) [30]
-TEL 092-291-0613
- 新庄造園 [30]
-TEL 092-511-3551
- 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
- アルビオン(アーティグエリー) [37]
-TEL 092-752-2100
- 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
- ふくや(味の明太子) [40]
-TEL 092-261-2981
- ギャラリー一番番 [40]
-TEL 092-841-0050
- F.O.B COOP(雑貨・調理器具) [41]
-TEL 092-722-5015
- COTAN(器、雑貨等) [41]
-TEL 092-263-5761

ラーメン

- 新横浜ラーメン博物館 [2]
-TEL 045-471-0503
- 野方ホープ(東京) [3]
-TEL 03-3387-2886
- 純連(北海道・新横浜) [4]
-TEL 011-824-5655
- げんこつ屋(東京ほか) [5]
-TEL 03-3393-7981
- 大麺らーめん(久留米・福岡) [19, 28~32]
-TEL 0942-33-6695
- ごもちゃんラーメン(鹿児島) [20]
-TEL 052-588-5550
- 名古屋・駿捷通り(名古屋) [33]
-TEL 052-712-5254
- 中華そば屋三吉(名古屋) [34]
-TEL 092-761-1958
- マルバーラン(千葉ほか) [22]
-TEL 092-761-1958
- 站(福岡・大野城) [6]
-TEL 092-552-3826
- 六角家(東京ほか) [7]
-TEL 045-413-0356
- 昇と亭(久留米) [8]
-TEL 0942-22-6886
- 大文字(東京・横浜) [23]
-TEL 042-796-8110
- ちばき屋(東京・仙台) [24]
-TEL 03-3675-3300
- 博多だるまラーメン(福岡) [35]
-TEL 092-37-7111
- 站(福岡・大野城) [6]
-TEL 092-552-3826
- 六角家(東京ほか) [7]
-TEL 045-413-0356
- 昇と亭(久留米) [8]
-TEL 0942-22-6886
- 大文字(東京・横浜) [23]
-TEL 042-796-8110
- ちばき屋(東京・仙台) [24]
-TEL 028-665-5517
- 中村屋(神奈川) [25]
-TEL 046-279-3877
- めんちゃんラーメン(福岡) [26]
-TEL 092-281-4018
- 勝丸(東京・新横浜) [10]
-TEL 03-5434-5320
- 東池袋 大勝軒(東京) [27]
-TEL 07-750-3129
- 井出商店(和歌山) [9]
-TEL 0734-36-2941
- 南千両マリン(久留米) [13]
-TEL 0942-31-2902
- いのたに(徳島) [14]
-TEL 0886-53-1482
- 雷文(東京) [12]
-TEL 042-722-5567
- 南京千両マリン(久留米) [13]
-TEL 0942-31-2902
- 柳麵 ちゃんぶ屋(東京) [29]
-TEL 03-3981-9360
- くじら軒(横浜・北海道・東京) [28]
-TEL 045-912-3384
- 八戸麵道 大陸(新横浜) [28]
-TEL 07-936-9117
- 柳麵 ちゃんぶ屋(東京) [29]
-TEL 03-3945-3791
- 山頭火(北海道・東京ほか) [30]
-TEL 0166-25-3401
- 麺屋 武藏(東京) [16]
-TEL 03-3796-4634
- 魁龍(北九州ほか) [17]
-TEL 093-922-6666
- むみ屋(北海道・東京ほか) [18]
-TEL 0126-53-2100
- 支那そばや(新横浜・藤沢) [19]
-TEL 045-471-0503
- 道頓堀(東京) [32]
-TEL 03-3939-6367
- でび(東京・横浜・北海道) [17~19]
-TEL 092-863-5355
- 南池袋 大勝軒(東京) [27]
-TEL 03-3490-7351
- 麺劇場 玄瑛(福岡) [39]
-TEL 092-732-6100
- 満洲屋が一番(久留米・明石) [39]
-TEL 078-936-9117
- 博多らーめん 秀(東京) [39]
-TEL 03-5489-6536
- ラーメンD大崎裕史さん(東京) [31]
-TEL 03-3949-0371
- 山頭火(北海道・東京ほか) [30]
-TEL 0166-25-3401
- 麺屋 武藏(東京) [16]
-TEL 03-3796-4634
- 柳麵 ちゃんぶ屋(東京) [29]
-TEL 03-3674-0051
- 春木屋(新横浜・東京) [39]
-TEL 045-471-0503
- 麺劇場 玄瑛(福岡) [39]
-TEL 092-732-6100
- 満洲屋が一番(久留米・明石) [39]
-TEL 078-936-9117
- 博多らーめん 秀(東京) [39]
-TEL 03-4549-6536
- ラーメン3大崎裕史さん(東京) [31]
-TEL 052-953-5666
- むみ屋(北海道・東京ほか) [18]
-TEL 03-3902-1309
- 道頓堀(東京) [32]
-TEL 03-3939-6367
- ふくちゃんラーメン(福岡) [33]
-TEL 0942-22-7811

福岡の飲食店

- 前田家の食卓(居酒屋) [2]
-TEL 092-712-1186
- 福新楼(中華料理) [3]
-TEL 092-771-3141
- 安河内商店 [33]
-TEL 090-925-5789
- 北谷の窯 [34]
-TEL 092-925-5789
- 煙間英一さん [33]
-TEL 093-961-0440
- 安河内商店 [33]
-TEL 090-3011-9125
- 北谷の窯 [34]
-TEL 092-925-5789
- サロン・フルリ [34]
-TEL 092-525-1308
- 乗馬クラブ・ケイレン [34]
-TEL 092-603-6255
- 橋本スティッチャー [35]
-TEL 092-641-3681
- NPOボディ・カッシュ協会 [35]
-TEL 0942-32-5738
- 博多座 [35]
-TEL 092-263-5858
- 面屋(居酒屋) [23]
-TEL 092-851-0602
- カフェ・カッ파(喫茶店) [6]
-TEL 092-714-0965
- がんばらんば(居酒屋) [4]
-TEL 092-731-2158
- 両 国(手うどん) [5]
-TEL 092-851-0602
- TOKYO 21(居酒屋) [23]
-TEL 092-714-0965
- かわせみ(和食) [24]
-TEL 092-716-6646
- 圓(まどか・天ぶら料理) [23]
-TEL 092-471-9575
- 能古かもめ(魚食べ処) [23]
-TEL 092-881-2787
- 味の正福(定食) [7]
-TEL 092-721-0464
- 割烹たぬき(博多鍋) [7]
-TEL 092-291-0371
- ヌワラエリヤ(スリランカ料理) [8]
-TEL 092-737-7788
- さぬきうどん [9]
-TEL 092-714-0994
- 河太郎(日本料理) [10]
-TEL 092-271-2133
- 岩戸屋(鍋料理・すき焼) [11]
-TEL 092-741-2022
- 香津木(感性日本料理) [11]
-TEL 092-716-8889
- 三木瓜(和食処) [27]
-TEL 092-735-5055
- 越後屋(京風もつ処) [28]
-TEL 092-714-6500
- 北京家庭料理(紅夢) [27]
-TEL 092-716-8889
- 圓(まどか・天ぶら料理) [23]
-TEL 092-552-7043
- 中華季菜 瑞瑠山 [26]
-TEL 092-736-2660
- 富松うなぎ屋 [18]
-TEL 092-26-3608
- がんばらんば(居酒屋) [4]
-TEL 092-761-5355
- 地球屋(居酒屋) [23]
-TEL 092-471-9575
- カフェ・カッ파(喫茶店) [6]
-TEL 092-881-2787
- 樂花生(居酒屋) [24]
-TEL 092-716-6646
- 圓(まどか・天ぶら料理) [23]
-TEL 092-471-9575
- 好中食(中国菜) 紅葉樓 [35]
-TEL 092-524-0546
- 似湖(カツバ・レストラ) [35]
-TEL 092-741-8568
- 和田門(欧風レストラン) [36]
-TEL 092-761-2000
- 煮込み(もつ料理) [37]
-TEL 092-525-1166
- オーバーカナル(BAR・CAFE) [38]
-TEL 092-762-7373
- シナプス(スタディングバー) [38]
-TEL 092-606-6237
- 好吃中国菜 紅葉樓 [35]
-TEL 092-524-0546
- 龍の家(福岡・久留米) [41]
-TEL 0942-22-7811
- 和田門(欧風レストラン) [36]
-TEL 092-761-2000
- 煮込み(もつ料理) [37]
-TEL 092-525-1166
- 安春計(鮨) [40]
-TEL 092-716-6688
- きたの旅(旅館) [40]
-TEL 092-881-0598
- 利花苑(韓国焼肉・スパイス) [30]
-TEL 092-724-8730
- ピストロ・ミツ [40]
-TEL 092-713-5227
- 鰐(料理屋) [40]
-TEL 092-714-0559
- ラビュタファーム [41]
-TEL 0947-47-4000

その他

- 福岡市博物館 [36]
-TEL 092-845-5044
- カブトの森公園 [36]
-TEL 092-948-1000
- 福岡市総合図書館 [37]
-TEL 092-852-0600

IPPUDO information

元氣印の福岡人でご紹介した山際千津枝さんの新刊プレゼント
「おなかすいてない?」を抽選で10名さまに!



税込み1,785円

力の源通信41号プレゼント
「一風堂 五輪書」当選者

宮原義孝様(福岡市)・塩見淳様(神戸市)・宮本洋子様(神戸市)
柴田勝美様(名古屋市)・金本淳子様(五条市)・林アスカ様(大阪市)
渡辺純子様(瀬戸市)・内田陽介様(東京都中央区)
横山牧子様(札幌市)・ほか

◎海鳥社より料理研究家 山際千津枝先生の新刊が発売されました。すぐに読みたいと思われる方は、093-921-1363へお申込みください。

※プレゼントをご希望の方は、①この夏食べたいのは、どんな麺類か? 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。

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

ホームページ

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

一般飲食

虎の麺厨房	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、来春卒業予定の方···詳しくは下記までお問い合わせください。

2004年7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