

みんなの笑顔が力の源だ

力の源通信

Communication Free Paper

Illustration : Kuramae Ritsuko



KURA.

Vol.43

2004.9▶10

★ご自由にお持ち帰りください。



「とんこつラーメン発祥の地・久留米」の歓楽街「文化街」に古ぼけた一軒のラーメン屋がある。「満洲屋が一番 本店」と看板を掲げたその店には、酔客や夜の仕事を終えた玄人衆などが多く見受けられる。若き店主のつくる、背脂とミンチのエキスを加えた「クリームシチューのようなラーメン」は、夕暮れ時から早曉まで文化街名物として、地元の人や観光客に親しまれ続けている。



祖父・田中平三郎氏が「満洲屋」の名で餃子の屋台を引き始めたのは、昭和28年のことだった。そして父・明氏が跡を継ぎ、現在地に店を構え、餃子に加えてラーメンも出すようになった。三代目・田中稔さん(28歳)は、幼少の頃から夜の街で織り成される人間模様を見聞きしすぎて、「ラーメン屋が極端に嫌い」だった。父と母がコツコツ営む歓楽街のど真ん中にあるラーメン屋、その2階に生活していたことも、田中さんの反発心をあおった。彼が中3の時、父親が急逝する。残された母と従業員さんたちで「満洲屋」を続けている姿を見てると「ラーメン屋にだけはなりたくない」決心が揺らぎ始めた。それでもまだ十代の彼に、「この街を好きになることなどできず、久留米を出たい一心で就職先を

福岡市内と定めた。

高校卒業と同時に彼は「博多 一風堂」に就職。縁故でも紹介でもなく、高3の夏休みに自分で福岡のラーメン店を食歩いた中で、「一風堂のラーメンに惹かれ、「ここで働きたい」と意を決して臨んだのだ。10年前の「一風堂 現 大名本店」で、彼は朝から晩まで働いた。休憩すら取りにくい状態の中、一日12〜13時間勤務が続き、4月1日の入社から、たったの5日間で音をあげた。「自分がラーメン屋の息子であるとは言えず、店を継ぐ意志も固まっておらず、考えが甘かった」と彼は当時を振り返る。

久留米に戻ることもできず、そのまま福岡で一人暮らしを続け、数カ月後に某パチンコ店でアルバイト生活を始める。「ここでの経験が自分を变えるきっかけになった。仕事を通して厳しく指導されたおかげで、働く喜びや人のために何かをすることの楽しさを知りました」と話す田中さん。6つ目の季節が廻る頃、ようやく家

業を継ぐ気になつて生まれ故郷の久留米に戻った。19歳の彼は、それから3ヶ月、死に物狂いでラーメンを覚えようと努めた。店を守ってくれていた従業員が独立するまでの引き継ぎ期間だったのだ。一風堂に勤務した頃とは志が数段違っていた。連日厨房に入り麵あげをしながら、酔っぱらいにも丁寧な対応を心がけ、やがて本気が座つたのは25歳を越えたくらいの頃。「満洲屋を日本一にする」という熱い想いを持ちながら、果たすことなく世を去つた父の遺志を継いで、自分がこの店を日本一にする、そう決意して店名を「満洲屋」から「満洲屋が一番」に改名したのである。と同時に「祖父の餃子と父のラーメンを継承して、自分の味を出していく」と心に決めた。

2001年11月、本店の目と鼻の先に「とんこつしほり店」を開店。その年の「久留米ラーメンフェスタ」には入院先の病院から駆け付け、麵あげをした。「5〜6時間も並んだけど、待った甲斐のあるおいしいラーメンだった」と声をかけてくださったお客さまの言葉は、彼に更なる意欲を燃やさせた。2003年12月には「明石ラーメン波止場店」を、今年の2月には「大阪ナムコシティー 浪花餃子スタジアム店」をオープンさせた。その後も、出店の計画は進んでいる。19歳で三代目を継ぎ、10月1日から10年目が始まる。途中、携帯電話の仕事を並行したり、ヴィンテージ物の洋服屋を営んだりとも多かつたが、もう逸れることはない。「スタッフに支えられ、業界の諸先輩方に導かれて、一人の力では到底やれないことをたくさん経験させてもらっている。今はまだすべてが勉強です」。挫折も失敗も血肉となつて、若きラーメン屋は今日も厨房に立つ。祖父と父から引き継いだ餃子とラーメンで、「満洲屋が一番」を合言葉にどこまでも突く。走るのみ。「誇りを持って、自分はラーメン屋です」と言えるようになるまで、6〜7年かかりました」と、しみじみ話してくれた。

満洲屋が一番

店主 田中 稔さん
TANAKA MINORU



1975年12月18日、福岡県久留米市に生まれ、高校まで久留米で暮らす。その後、福岡に出て一年半「外の飯を食った」後、帰郷し店を継ぐ。祖父が始めた餃子屋台から数えて「満洲屋」三代目。日吉山王少年野球チームの先輩「魁龍」森山日出一氏、「龍の家」梶原龍太氏をラーメン業界の兄貴分として仰いでいる。

文化街本店／福岡県久留米市日吉町13-7
TEL/0942-32-6120
休日/なし
営業時間/11:00～翌5:00、
金・土は11:00～翌6:00
日は17:00～翌5:00

先達に学ぶ 職人のこころ

夏の二十七

屋台大工

赤城 光則さん



つくっているうちに、あれこれ手を加えたくなるね。

ネオンの灯りが輝きだすと、博多の街角に屋台が現れる。ラーメンがおいしいところもあれば餃子が評判のところと顔ぶれもさまざま。そんな屋台を守りつづける裏方衆の一人が、屋台をつくる屋台大工の赤城光則さんだ。

そもそも、赤城さんは家の障子や襖をつくる建具職人。30年以上のキャリアを持つ大ベテランだ。その赤城さんが屋台を手がけるようになったのは、今から22年前のこと。近所に住む緒方宇八さんとの出会いが、赤城さんと屋台大工という職業の出合いでもあった。実はこの緒方さんこそ、現在の博多の屋台のスタイルを考案し確立した屋台大工である。釣り仲間でもあった緒方さんから「屋台の戸板ばつくってくれんね」

と頼まれたのが始まりで、次第に注文が増え、同時に屋台づくりのノウハウを教わり、結局、緒方さんが現役を引退する際に跡を引き継いだのだそう。

今まで手がけた建具類とはまったく異なる屋台。屋根は板金屋、本体は赤城さん、土台のりヤカーは自転車屋がつくる分業制。「設計図が特に無いかわり、屋台主によつていろいろ注文があるですよ。ここはこうして、あそこはこうして。それにできるだけ応えようと、いろいろ改善する箇所が増えますね。箱崎宮にある大きな屋台をつくった時はかなり試行錯誤しました。でも、やつて楽しんでましたね」。

どの屋台づくりにも共通する難所が雨漏

り対策。「トタンの屋根は板金屋さんにつくってもらはんやけど、折られたんだ時にトタンの合わせ目が隙間になるとですよ。これが雨漏りの原因。だから、独自に開発した雨どいをつけて防ぐ。屋台を置く場所も地面の平行なところばかりじゃないから、戸や障子に微妙な角度をつけるとです」。ちなみに戸や障子が、屋台で最も消耗の激しい箇所だという。素材はヒノキ。「雨ざらしになるでしょ。だから質のいいものをね。それと見た目がきれいなんです

よ。釘はほとんど使わないで、建具みたいに木と木を組み合わせます」。

新規の屋台がデビューする時は、赤城さんも設置に立ち合う。ふだんはパーツの修理が主。1989年、最盛期の「よかとびあ」の頃に較べると数は減ったが、今でもたまに新規の注文が入る。数年置きにつくり変える屋台もある。

気になるのが後継者問題。屋台は血縁者以外の営業権が取りにくいなど規制が多い。一台の寿命も約20年と長い。つまり数が増えに

くい。ということでは、屋台大工が腕をふるう機会も少なくなる。実際、土台を担当していた自転車屋さんは土台づくりから退いたという。「跡継ぎは……自分が最後になるかもしれない。まあ、我こそはっていう人がいればねえ……」と、赤城さんの口調もこもりがち。博多の食文化の一つ、屋台。それを支える職人の技が、絶えることなく受け継がれていくことを願ってやまない。



Akagi Mitsunori Profile

1940年、熊本県生まれ。18歳で建具職人の道に入る。「赤城建具店」の看板を掲げて今年で35年目。屋台大工の故緒方宇八氏の跡を継ぎ、屋台大工としても腕をふるう。屋台をつくり始めて今年で22年目。現在、福岡で屋台大工といえるのは赤城さんだ一人である。

赤城建具店

福岡県粕屋郡
志免町御手洗103
TEL 092-611-6462



FUKUOKAN PEOPLE No.43 元氣印の福岡人



僕らは皆、国際人。 都会と田舎の共存する福岡に 骨を埋めたい。ニック・サーズさん



フリーペーパーの発行種類が日本一多い福岡で、6ヶ国語で発行され続けているA5判50ページ弱のフリーペーパーがある。『Fukuoka Now』と題するその冊子の生みの親であり、育ての親でもあるニックさんへインタビューを試みた。カナダ人だけど、日本語も堪能。ただし、漢字がちよっぴり苦手なのだとか……。

「福岡に来て14年になるそうですね。きっかけは何だったのですか？」
ニック「パソコンが得意だったため、システムソフト社の創立者・樺島正博氏により日本に初めてMacが持ち込まれた際、指南役として福岡に呼ばれました。その子会社であるパークウェイに勤務し、日本人を相手にMac関連の仕事をしました」。

「ニックさんから見た福岡の印象は？」

ニック「都会と田舎が見事に共存しているため、故郷のカナダやアメリカに近い暮らしが可能です。僕は福岡が大好きだから、骨を埋めるつもりで糸島に土地を購入し、ログハウスに毛が生えたくらいの別荘を建てたんです。ウィークデーは天神周辺に生活し、週末は糸島で過ごしています」。

「日本の食べ物は、お好きですか？」

ニック「もちろん。和食大好き！ 納豆は毎日食べます。黒パン、トーストにスプレッドして食べるとGOOD。夏は断然、ひきわり納豆がデリシャス。明太子スプレッドもよく合いますね。おきゅうとは切らずにマグカップに立て、お醤油を垂らしてスティックサラダのよう

にしていたできます」。

「そろそろ、本題に……(笑)。貴誌を創刊しようと思ったのは、どうしてですか？」

ニック「Mac関係の仕事を離れることになり、福岡のタウン情報誌を発行する会社に、デジタルマガジン発行の企画を持ち込みました。福岡初の外国人向けタウン情報をインプリントしたフロッピーディスクを配付したのですが、まだインターネットが一般家庭に普及する前の時代でしたから、早すぎたのでしょう。私は契約社員として働き、英文の情報誌を2年ほど発行したものの、結局採算ベースに乗せることができず、やむなく廃刊に。しかし、そこで培った編集ノウハウと、持ち前のパソコン技術、それに失敗の経験を活かして創刊したのが『Fukuoka Now』だったというわけです」。

編集コンセプトは、

ニック「よく外国人向け情報誌と間違われるのですが、6ヶ国語で表した言葉のバリエーションが豊富です。日本語以外に、中国語、韓国語、英語、スペイン語、ポルトガル語で情報提供に努めています。発行部数は現在、2万6000部前後。市内のホテルは74箇所に無料

設置していただいていますよ」。

「取材にも出向かれるわけですよね？ 困難なことなどありますか？」

ニック「僕は編集も営業もどちらも好きなんです。強いて困難をあげれば、漢字がオールマイティーではないことかな。それと、同じテーマを紹介するのに、日本人向けと外国人向けではコピーが異なります。例えば「もつ鍋」を紹介するのに、外国人にはもつ鍋の何たるやから説明しなければわからないけれど、日本人にもつ鍋が何から説明する必要はない。その辺りのことはそれぞれの視点に合わせて書き分けています」。

「発行を始めて6年目、これからどんな冊子にしていきたいですか？」

ニック「より充実した誌面づくりを心がけたい。もっと面白く、インテリジェンスにレベルアップを図ることはもちろん、記事とイベントのリンクを増やしていきたい。この前は、パチプロのイギリス人の方の協力を得てパチンコセミナーを開催しました。日本人から見ても僕らはガイジンだけど、同じ国際人として福岡に生活する楽しさを共有したい。相互理解のお役に立ちたい

と思っています」。

「今後の夢をお聞かせください」。

ニック「僕はビジネス開発をすることがサイエンスファクション(満足)です。結果が出て、お客さまに喜ばれることがうれしい。それに、外国人は若い時に日本に来て短期間過ごしたら帰国する傾向にあるけど、いい意味で大人の外国人のコミュニティを育てていくことにも尽力したい。そのためにも『Fukuoka Now』の編集エリアを、ゆくゆくは福岡市から福岡県へ、県から九州全域へと拡げていきたいですね。福岡の街角520箇所に『Fukuoka Now』を設置していますので、どこで見かけたなら手にしてみてください」。

NICK SZASZ PROFILE

1960年カナダのトロントに生まれる。大学卒業後、1年半をかけてバックパックでアジア各地を旅するうちに、仏教に興味を覚える。27歳で東京へ初来日後、3年を経て帰国。しばらくして、今度は大阪へ来日。再度の帰国を経て、いよいよ福岡にやって来たのは90年のこと。98年冬から『Fukuoka Now』を立ち上げ、以降は月刊誌として6年近く発行を続けている。

有限会社フクオカ・ナウ
福岡市中央区天神3-6-9-2F
092-762-2505
http://www.fukuoka-now.com

デリで驚愕の食体験



カツ・デリカテッセンの パストラミサンド

205 E. Houston St. TEL 212-254-2246
「とにかくデカイ!」と山屋特派員でさえ度胆を抜かれるパストラミは、下町ならではのビッグな味わい。目の前で湯気の立つ肉塊をダイナミックに分厚くスライスし、ドサッと皿に盛り付けてくれる。

カーネギー・デリカテッセンのパストラミサンド

854 Seven Ave. TEL 212-757-2245

カーネギーホールの斜め前に店をかまえるデリカテッセン。山屋特派員の偉いところは、先ほど「イヤ」というほど食べたはずなのに、またもやパストラミを頼んで食べ比べてみるころ。燻製肉のスライスてんこ盛り。



バーニー・グリーンガラスの サーモンと蝶鮫の燻製~オムレツ

541 Amsterdam Ave. TEL 212-724-4707

イクラの親はサーモン、キャビアの親は蝶鮫。良質なシーフードが揃うデリにて、最高級のサーモンと蝶鮫を味わう特派員。卵でオムレツっぽく炒めると、これがまた異様にうまい。朝っぱらからパドワイザー片手に飛ばし気味。

ロブスター・プレース

Chelsea Market, 75 Ninth Ave
TEL 212-255-5672

アメリカ食材の女王様ともいうべきロブスター。商業施設の中に4.5トンものロブスターを収容する生け簀を備えた専門店。近くにパン屋さんや酒屋さんなどもある。仲間と店内を一巡し、お気に入りを入れてそれぞれ持ち寄って気軽に食べられるスペースへ。フレンドリーで開放感ある空間に、ますますNY好きになること間違いなし。



アメリカの夜を満喫



マロニー・アンド・ポルセリの ポークチョップ

37 E. 50th St. TEL 212-750-2233

店内には米国の象徴であるワシのブロンズ像、食卓に供されるのは豚の塊肉。素揚げにして船色になるまで炙り、ナイフを突き立ててテーブルへ。ゴクン、いただきマス。



「ニューヨークの夏は、しっかり暑くて日本よりカラッとしてます。お手軽デリやジャンクフードが、いかにもNY的で気に入りました」 by T.YAMAYA



もんまか

第五弾

山屋特派員が
オススメする
世界の

ニューヨークと言えば? 「摩天楼」「映画・デイ・アフター・トゥモロー」「9.11」...人によって様々でしょうが、山屋特派員の場合「パストラミ!」の答えが戻ってきました。旅の達人が廻ったHOTな店と食べ物を一挙公開

60 Essex St.
36 Essex St.
ガス・ビクルスのビクルス
ビクルスひと筋80年、NYの老舗ビクルス専門店。腰丈くらいまである大きな樽に漬け込まれたサワー(深漬け)、ハーフサワー(浅漬け)、ホット(辛いビクルス)などの様々なビクルスを計り売りにて購入できる。友人と共に、NY気分を満喫の特派員である。

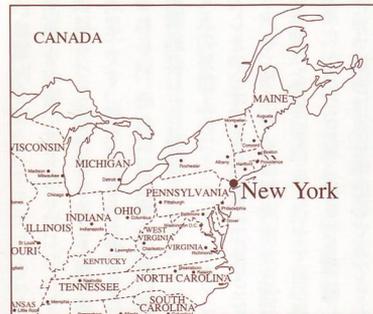


ハリウッドのホットドッグ
In front of 1 W. 54th St.
TEL 212-541-6248
「パンと具とビクルスが別々に出てくるんです」と特派員。映画「恋におちて」の舞台となった界隈で、ロバート・デ・ニーロを気取る(?)特派員であった。高島屋そば。



露天で頬張ったナイスグルメ

シシカパブ 井/羊肉井
移動店舗を上、不定期
出店につき、運がよければ
食べられます。



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 tomyouki

親父の代からお世話になってます。 ンメーラの多博 屋だしく



▼激辛らめめん
500円

店のロゴやメニューは金太夫さんの書によるもの。



▲らーめん
400円

- かえらま 150円
- もやしらーめん 500円
- ちゃんぽん、皿うどん 各600円
- やきめし 600円

■くしだ屋

福岡市博多区上川端1-11
TEL 092-263-1115
営 11:00~20:00
休 月曜日(但し祝日の場合は火曜日)

「まだ学生だった頃、今のホテルオークラ玄關口あたりにあった『屋台 みつちゃん』は、父が『焼鳥屋をしていたよ』と連れて行ってくれた店」と河原さん。みつちゃんこと古屋英満さんのつくるラーメンは、どこかしら支那そばを思わせる博多の昔ながらのラーメン。豚頭骨だけからとったすっきりしたスープに、やや中太のストリート麺。煮豚とキクラゲ、ネギが乗る至ってシンプルなもの。「わあ、なつかしかね。これがホントの博多の味やね」と、喜ぶ声も。櫛田神社、町屋ふるさと館、櫛田の焼き餅などとセットで訪れたい観光客に人気のラーメン屋さんです。

「陽が高いうちに飲むビールって、最高ですね」 屋台 風来けん坊

取材も佳境に入り、最後は屋台へ。「ビールは飲む点滴。折れた手足と錆びたハートへの消毒薬」と、白いほっぺは直ぐさま薄桃色に。全国から博多の屋台を目指してやって来る観光客の皆さんに、安心してオススメできる屋台がここ。河原さんの大黒流れの後輩でもある二代目・安永建太さんが、母・美穂子さんと共に昭和通り沿いに構える屋台。「ホルモン鉄板焼とみそラーメンがボクのおすすめ」と満腹たぬきのお腹の河原さんでした。



◀赤い暖簾と「風来けん坊」の看板が目印。



■風来けん坊

福岡市博多区中洲5丁目
昭和通り沿い・明治生命ビル前
携帯TEL 090-1979-7296
営 18:30~翌2:00くらい
休 日祝日および雨の日

ラーメン 500円▶

- みそラーメン 550円
- 焼きとり 1本150円
- ホルモン鉄板焼 850円
- 風来けん坊風クッパ 600円



「あの人」のっておき、福岡のナイススポットを毎回テーマを変えてご紹介

FUKUOKA ラーメン SPOT

屋台 KENZO cafe & くしだ屋 & 風来けん坊

山笠男、屋台に憩う

★今回のナビゲーター★
河原 由紀夫さん



1967年、福岡市博多区下川端(博多座のあたり)に生まれる。キャナルシティ博多 営業企画部 ラーメンスタジアム担当。山笠では、大黒流れの取締りに専従。*注 発行人・河原成美と血縁関係はありません。

キャナルシティ博多 ラーメンスタジアム

福岡市博多区住吉1-2-25
キャナルシティ博多・
アミューズメントビル5F
TEL 092-282-2525
www.canalcity.co.jp/



すみれ 村中さんも 屋台 KENZO cafe 密かに訪れる

「好物や味付けもすっきり覚えてもらってます」、まるで我が家のように心和むスポットだとか。

「仕事を終えたらここに来て、日付けが変わる頃まで飲んでます」「好物や味付けもすっきり覚えてもらってます」、まるで我が家のように心和むスポットだとか。

キャナルシティ博多から徒歩5分ばかり。「かろのうろん」の右横から入る細い小道の入口に河原さんが某ラーメン屋店主の待ち合わせによく利用する店がある。屋台のようで屋台でない。カフェじゃないのに、カフェと名の付くその店は、和食の料理人あがりの店主が、2002年暮れにオープンした。「主人・白水さんとは須崎で屋台をされていた頃からおつき合い。(美人の奥さん目当てに通い始めたそう)」



▲まぐろしお
ラーメン 600円



- ラーメン 480円
- そーらめん 480円(夏限定)
- ザルらーめん 500円(夏限定)

■屋台 KENZO cafe

福岡市博多区上川端2-16 TEL 092-262-5373
営 11:30~14:30、18:00~24:00 日曜休



ジュウジュウ鉄板で香ばしいソースの風味たっぷりに出てくる焼ラーメン、700円。生卵が麺に絡んで、とろ〜んと美味。トッピングにベビースターラーメンが乗る。

↓力の源オススメの店↓

大名駄菓子屋本舗



るしの「スマートボール」台が、ナント9台も設置されている。

「ここで『スマートボール』を『存じない方』のために解説。

それは、パチンコの先祖格的な遊戯台で、18個の手玉を1コずつ弾きタテ・ヨコ・ナメの穴に並べていく遊び。簡単なようでも、これが意外に難しい。釘師の妙か悪事の報いか、2ツ3ツは入っても、なかなか玉4ツ揃えるのは至難の技。見事、1列揃えば3等賞。2列並べた人は2等賞。3列揃えられるスマプロは1等賞。並べた数に応じて景品がドンドンよくなります。1回100円でここまで楽しませてくれるなんて。ゲームセンターでは味わえません。「あいくすりん」や「スマック」片手に2度、3度挑戦する大人も多いとか。

むかし昔、その昔、きつとどこかで見た記憶の中に眠る景色……福岡でいまイチバン若い人たちがウヨウヨ集まる大名の隠れた一角に、なんとも微笑ましい店を見つけた。大砲ラーメンの香月均さんや、魁龍・森山さんが泣いて喜びそうな駄菓子屋である。まぼ



これでみて 882円ナリ

し、何よりこんな店に連れて行ってくれる男性は、きつとモデルと思うんだな。黄色い裸電球に戦前の音楽。そこはまるで縁日のよう。「大名1丁目」大人の遊び場をつくらうと思った」とご主人、もしかして一番楽しんでいるのは、ご主人、アナタかもしれないね。



大名駄菓子屋本舗

福岡市中央区大名1-11-27
松風荘1階2号
TEL092-732-7607
開12:00～20:00 年未年始



Who are you ?



第2回
アブツテ
カモ

アブツテカモという小魚を「存じだろ」か。カモといっても鴨ではなく、10センチ前後の紫がかった黒色をしたスズメダイを、博多じゃこう呼びます。筑前海では明治後期、大群が沿岸に押し寄せ、始末に困った漁師が船上で塩漬けにして博多に運び、焙じて喰んで食べたことから、アブツテカモの名になったといいます。

戦前は魚屋にも置いてもらえない下種扱いで、八百屋の店先に並べられていた。それが戦後、料亭にもお目見えするようになったのは、北九州コカコーラボトリングの社長だった篠原雷次郎さんが、料亭「やま祿」の女将さんに頼んで宴席に出してもらい、美食に飽いた粋人に喜ばれたことに始まったもの。柿の若葉が眼に映えるころが旬。沖塩をしたアブツテカモを、皿の上に柿の葉を敷いて売るのが昔はしきたりだったとか。

鱗、内臓も落とさず、そのまま焼いて食べるのが一番美味いが、骨には「注意を」。この魚に鹿児島、和歌山、淡路島ではオセングロシという

名があるのは、お千という美しい娘が硬い骨を喉に立てて死んだ故事によるもの。焼酎のお湯割りにこれほど良く合う魚を他に知らない。

作曲家の團伊玖磨さんがこよなく博多を愛したのには、祖父の團琢磨が旧黒田藩士で福岡出身だったから。琢磨は明治中期に三池炭鉱を開発し、後に三井合名会社理事長となって、経団連の初代会長をつとめるなど、日本の近代化に貢献。團さんは四つか五つの子どものころ、いつも朝食のときはこの祖父の膝に抱かれて、小さくむしったアブツテカモを食べさせてもらい、その美味さに、もつともつと、せがんだといひます。琢磨は昭和7年、74歳のとき血盟団のテロにより射殺されます。

食べ物には、誰もがいろいろな思い出を持つもの。願わくば、楽しい思い出ばかりであってほしいと願わずにはおれません。



達っあん プロフィール
本名：原達郎（はら たつお）
1943年、柳江市生まれ。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。柳川観光大使、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。





れだけで表情が自然にや
わらかくなり、自ずと笑
顔になるんですね。
通常は、お客さまがお
帰りになる際、背中越し
に言う「ありがとうございます

やさしい応対ができること。そのためには、どうす
るか？
禅問答のように自分への問は続き、浮かんでき
たこと。それは、「風堂の店内に入ってきてくだ
さったお客さまに、いきなり「いらっしやいませ」と
言うのではなく、頭に「ありがとうございます」と
を付けたらどうだろうか、と。
手始めに心の中で「ありがとうございます。い
らっしやいませ」と何度か言ってみました。次に、
声を出して「ありがとうございます。いらっしやい
ませ」と言ってみました。すると、とても穏やかな
心持ちで「いらっしやいませ」が言えるんです。そ

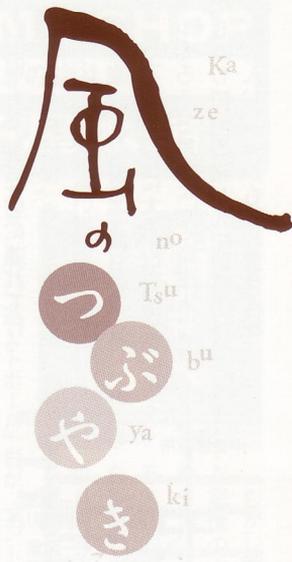
「お客さまの目を見て、ありがとうございますを言う」
「僕はありがとうございますをつくっている」「井の中には
ありがとうございますが詰まっている」「ありがとうございますの始まり
はお母さん」「人は皆、ありがとうございますに始まり、あ
りがとうに還る」と散々ありがとうございますについて述べ
てきた河原ですが、「いらっしやいませ」の前に「あ
りがとうございます」を付ける、こんな簡単なこ
とに今まで気付かなかったなんて…。早速、
北から南まで全25軒の「風堂」で「ありがとうございます
でございます。いらっしやいませ」を言っていくことにし
ました。空元気に任せて大声で叫ぶのではなく、
穏やかにやさしい声で、微笑みをたたえながら。
たったこれだけのことで、店長を筆頭に
末端のスタッフに至るまで徹底させるとしたら、

しかも一風堂全店を対象にしたら、
浸透するまで軽く3年はかかるで
しょう。しかし、これが「真心サービ
ス」の「その1」なわけで、5年後、
10年後には飲食業界の常識になっ
ているかもしれません。「ありがとうございます
でございます」に続けて「いらっしやい
ませ」と、ダブルのお礼でお客さま
をお迎えする。そこに来てくださっ
た方に「やっぱり、外で食事をする
のは気持ちがいいね」と感じていた
だけなら、飲食店（ラーメン屋）
のステージを高めていきたい。

これから一風堂および力の源カン
パニーでは、スタッフ一同心を一つにし
て「真心サービス」に徹していくこと
を宣言します。以後、皆さまからの
ご指導を、宜しくお願い致します。

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浦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「麵翁百福亭」を開店、'04年より上海に「78一番ラーメン」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。



ありがとうございます。いらっしやいませ。

とある夏の日、僕らは野球観戦に興じていまし
た。ダイエー VS オリックス戦、人工芝の鮮やかな
グリーンに、両チームの精鋭が気持ちよくプレイす
る姿。攻守の間にはホークスを応援する風船が上

がり、「いざ行け 無敵の 若鷹軍一団」「い
らゝの 我らの ダイエーホークス」と応援歌が
流れ、人形が膨らんで立ち上がったたり、勝利を祝
う花火が上がったり…。ホークスを好きになつて
もらおうと、球団がいかにお客さま一人ひとりを
大切にしているか、ひしひしと伝わってきました。
実はその少し前、一風堂 横浜ポルタ店を出店
しているショッピングモールのアンケート結果にショッ
クを受け、「真のサービスとは？」を何度も考え
直してため、ダイエー戦に余計に感じるもの
があったのだと思います。

アンケートの内容は5点方式で「接客について」
「商品について」「提供時間について」など、いくつか
の項目に答えていただく方式でした。その一つ「笑
顔について」の項目が、ナント2点！「案内はテキ
パキでできているが、笑顔が少ない」みたいなコメント
をいただいたんです。ポルタ店と言えば、日に
600人〜800人のお客さまをお迎えしてい

る店ですから、スタッフも気が急いで、ゆとりある
満面の笑顔でお迎えすることができなかったのか
もしれません。それにしても、平日頃からあんな
に言っている「お客さまを温かい笑顔と共にお迎え
する」ということができていなかったなんて…。
このさみしい結果に、何とか直していかなければと
考えていた矢先でした。

一風堂ではお客さまに対して、どんなサービス
を心がけていくべきか？ 人形を膨らます、風船
を飛ばす、花火を上げる…。球場でのサービスを
そのまま持つてきても当てはまりません。僕らは
きちんとした接客で、おいしいラーメンを食べてい
ただこうと努めているけど、果たしてそれで足り
ているのか？ それに「きちんと」とはどういうこ
と？ 社員さん、アルバイトさん、パートさんすべ
てのスタッフがお客さまに対して、温かい心持ちで
接することができること。僕らの店に食べに来て
くださったことに対して感謝の気持ちを持って、

11月6日(土)~7日(日) とびうめ国文祭 in 久留米 ラーメンフェスティバル

例年開催されている「ラーメンフェスタ in 久留米」が、今年は「国民文化祭・ふくおか2004」の一事業として久留米百年公園、久留米リサーチセンタービルで開催されます。全国のラーメンによる町おこしの先駆けともなった久留米市のラーメンによる催し。内容も招待店もさらに充実し、主催者が「史上最大・最強」というだけに、ラーメンファンにとっては見逃せない2日間。

招待店 全15軒

- 札幌・すみれ
- 東京・ちばき屋
- 横浜・くじら軒
- 函館・マメさん
- 東京・でびっと
- 福岡・一風堂
- 喜多方・大みなと味平
- 東京・柳麺ちやぶ屋
- 北九州・魁龍
- 宇都宮・花の季
- 横浜・支那そば屋
- 串木野・味工房みその
- 東京・雷文
- 横浜・大文字
- 沖縄・通堂

間/久留米市市民部市民文化振興室 担当:中垣さん、平木さん TEL0942-30-9224

ラー博に8月3日 New Open! ふくちゃんラーメン

力の源通信Vol.33(2003年1月発行)でもご紹介した福岡市早良区田隈にある「ふくちゃんラーメン」が、新横浜ラーメン博物館に出店しました。昭和49年、百道(福岡市)に開店してちょうど30年。これまで頑に支店を出すことをよしとしなかった「ふくちゃんラーメン」、ラー博出店を機に、全国に大ブレイクするかも……

- ふくちゃんラーメンでは、創業時より豚頭だけを使ってスープをとっています。「熟したスープ」と「新しいスープ」のブレンドによりコクとキレのある豚骨スープが完成。加水率の低い中細麺が濃厚なスープを吸い込み、食べごたえあるおいしさに。
- 豚骨ラーメンに生ニンニクを潰して食べる方法を考案したのはこのお店。スイス製ニンニククラッシャーを探し出し、最初に起用したのもふくちゃんです。



SHOP DATA

- ふくちゃんラーメン 新横浜ラーメン博物館店
横浜市港北区新横浜2-14-21 TEL 045-471-0503
- ふくちゃんラーメン 本店
福岡市早良区田隈2-24-2 TEL 092-863-5355

秀ちゃんラーメン おめでとう10周年

「秀ちゃん」こと河原秀登さんが10年前、'94年7月に福岡市警固にオープンした「秀ちゃんラーメン」が創業10周年を迎えました。これを記念して、去る7月29日には親子3人(父・登さん、母・房子さん、秀登さん)で厨房に入り、2000年まで箱崎にあった「だるまラーメン」の味を再現し、お客さまをもてなしてくれました。お父さんが麺あげをし、お母さんが盛り付け、息子はそこからお馴染みさんにチャンポン吹いて……これってすごい親孝行だぞとゾンワリ。。。温もりいっぱいラーメン、おいしかったです。ごちそうさまでした。



SHOP DATA

- 秀ちゃんラーメン 福岡市中央区警固2-13-11 TEL 092-734-4436
- 博多だるまラーメン 福岡市中央区渡辺通り1-8-26 TEL 092-761-1958

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。

全国でラーメンの催し 続々開催

9月4日(土)~5日(日) 第3回 函館塩ラーメンサミット

明治17年に端を発する函館ラーメン、平成14年に「函館の塩ラーメンをまちおこし」との願いを込め始めた函館塩ラーメンサミット。今年で3回目の開催です。会場は函館駅から徒歩3分の「はこだてグリーンプラザ」。

函館のラーメン店は4軒が出店

ゲスト出店は、博多一風堂、久留米・大砲ラーメン、横浜支那そば屋、東京・ちやぶ屋の4軒

支那そば屋の佐野実さんのつくる「一風堂から函館市民に捧げる「塩ラーメン」に乞うご期待を

間/函館塩ラーメンサミット実行委員会 事務局
TEL 0138-24-0033、0138-23-6991

10月10日(日)~11日(祝) 全国ラーメンフェスティバル in 白河

この秋、全国屈指のラーメン職人が白河に集結する。「一風堂」河原はじめ、「白河ラーメン」を全国に知らしめた「とら食堂」竹井和之氏など、ラーメンに人生をかけるラーメン職人が一堂に会し、白河の地で自慢の味を披露する。

ゲスト
博多一風堂 河原成美、札幌すみれ 村中伸宜氏、東京・ちばき屋 千葉憲二氏、栃木・ハカウまらーしん花の季 菊池英之氏、春木屋 手塚英幸氏、郡山・トクちゃんラーメン小島進氏。

特設会場(JR白河駅から徒歩一分)
会場 福島県白河市イベント広場

間/全国ラーメンフェスティバル in 白河 実行委員会
TEL0248-22-1111(代) 白河市役所内商工観光課



Great Shop List

通信1〜42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

- キャプテンサンアイランド[2]
..... TEL 092-725-5588
- ジャック(アルザス菓子)[4]
..... TEL 092-712-7007
- TINY SWEETS(ファンシージャズ)[6]
..... TEL 092-713-6638
- 井手精肉店[8]
..... TEL 092-781-7058
- 豆 藤(八々の豆腐)[9]
..... TEL 092-523-4500
- ドク スピール(木のおもちゃ)[12]
..... TEL 092-542-0550
- フラワームーン(花)[13]
..... TEL 092-731-8783
- ライオンズ 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
- リメンパーキルト[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
- 酒屋カムラ[24]
..... TEL 092-741-7331
- 伊豆本店(酒蔵)[25]
..... TEL 0940-32-3001
- ガレッジ・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
- ステイプMCPライ(バイク)[29]
..... TEL 092-954-0013
- ボーダーライン(中絶CD)[30]
..... TEL 092-734-4198
- 工房我楽堂(家具)[31]
..... TEL 092-734-4198
- ハーヴェスト・ルーベル(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(辛子めんたいこ)[32]
..... TEL 092-976-0001
- フロマジューレ・欧クマン[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
- ハーニー珈琲店[36]
..... TEL 092-542-4917
- ALBINO(インテリア・雑貨)[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
- ギャラリー一番館[40]
..... TEL 092-841-0050
- F.O.B COOP(雑貨・調理器具)[41]
..... TEL 092-272-5015
- COTAN(器・雑貨等)[41]
..... 閉店しました

- 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
- 店(福岡・大野城)[6]
..... TEL 092-552-3826
- 六角家(東京ほか)[7]
..... TEL 045-413-0356
- 昇和亭(久留米)[8]
..... TEL 0942-22-6886
- 井出商店(和歌山)[9]
..... TEL 0734-36-2941
- 勝丸(東京・新横浜)[10]
..... TEL 03-5434-5320
- 新福菜館(京都・新横浜)[11]
..... TEL 075-371-7648
- 雷文(東京)[12]
..... TEL 042-722-5567
- 南京千両まん(久留米)[13]
..... TEL 0942-31-2092
- いのたに(徳島)[14]
..... TEL 0896-53-1482
- 鈴木商店(福岡)[15]
..... TEL 092-734-1155
- 麺屋 武蔵(東京)[16]
..... TEL 03-3796-4634
- 魁龍(北九州ほか)[17]
..... TEL 093-922-6666
- むつみ屋(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
- でび(東京・横浜・北海道)[17~19]
..... TEL 非公開
- 大崎ラーメン(久留米・福岡)[19,28~32]
..... TEL 0942-33-6695
- ごもんちゃんラーメン(鹿児島)[20]
..... TEL 0996-32-0794
- がんご総本家(東京)[21]
..... TEL 非公開
- マルラーメン(千葉ほか)[22]
..... TEL 047-382-8853
- 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
- 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
- 麺の坊 豊(東京・渋谷)[26][38]
..... TEL 03-3780-4450
- 東池袋 大勝軒(東京)[27]
..... 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 042-471-0503
- 柳屋 ちやぶ屋(東京)[29]
..... TEL 03-3945-3791
- 山頭火(北海道・東京ほか)[30]
..... TEL 0166-25-3401
- 琉球新麵 通堂(沖縄)[22,30]
..... TEL 098-857-5577
- ラーメンDB大崎裕史さん(東京)[31]
..... TEL 03-3490-7351
- 博多らめん 虎(東京)[31]
..... 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 092-863-5355

ラーメン

- 泉ヶ丘ラーメン劇場(大阪)[33~41]
..... TEL 072-296-4346
- 名古屋・舞臺通(名古屋)[33]
..... TEL 052-588-5550
- 中華そば屋三吉(名古屋)[34]
..... TEL 052-712-5244
- 博多だるまラーメン(福岡)[35]
..... TEL 092-761-1958
- たけちゃんにほらら麵(東京)[35]
..... TEL 0424-41-2740
- バカウラーメン花の季(宇都宮)[37]
..... TEL 028-665-5517
- 大陸麺ロード(久留米)[37]
..... TEL 0942-37-7111
- 南池袋 大勝軒[38]
..... TEL 03-5951-2221
- とら食堂(白河)[39]
..... TEL 0248-22-3426
- 麵翁 百福亭(大阪)[39]
..... TEL 072-750-3129
- 麵劇場 玄珠(福岡)[39]
..... TEL 092-732-6100
- 萬葉屋がー番(久留米・明石)[39]
..... TEL 078-936-9117
- 博多らめん 秀(東京)[39]
..... TEL 03-5489-6536
- 春木屋(新横浜・東京)[39]
..... TEL 045-471-0503
- にやがにやが亭(東京・千葉)[40]
..... TEL 03-3674-0051
- チャルメラみそゴロ(名古屋)[40]
..... TEL 052-953-5666
- 78一番ラーメン(上海)[40]
..... TEL 86-21-62758413
- 龍の家(福岡・久留米)[41]
..... TEL 0942-22-7811
- ぽっぽ屋(東京)[42]
..... TEL 03-3666-2151

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)[2]
..... 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
- 額装工房・横山[7]
..... TEL 092-751-5961
- 財界九州(経済誌)[8]
..... TEL 092-715-1221
- インタークス(九州ベンチャー大学)[9]
..... TEL 092-781-5252
- 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
- トコロ倶楽部[12~15]
..... TEL 092-736-5003
- 岡部はち郷事務所[13,16~18,42]
..... TEL 092-552-5105
- グレート・パパ・ペーズ(企画)[14]
..... TEL 092-726-1866
- アルゴプラン(コンセプトワーク)[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
- ランドブレン[18]
..... TEL 092-588-2601
- 甲木工房(染織)[18]
..... TEL 092-953-0255
- えころろアート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タレントスクール[20]
..... TEL 092-752-1511
- 北伊醬油[21]
..... TEL 092-328-2204
- OFFICE 滝[21]
..... TEL 092-526-5111
- プラザホテル プルミエ[21]
..... TEL 092-734-7600
- 八女人形会館[22]
..... TEL 0943-24-5550
- 九州ワイパーカー編纂部[22]
..... TEL 092-262-8511
- 奇術の店 西岡[22]
..... TEL 092-291-3212
- CANDY(ライハウス)[23,29]
..... TEL 092-731-4445
- 唐津煙火[24]
..... TEL 0955-72-4862
- オフィスMOTOKI[24]
..... TEL 092-873-1314
- アトリエとゼミナリ研究所[25]
..... TEL 0977-89-6171
- WAVE-G グラス工房[26]
..... TEL 092-952-2261
- 元気種と事務局[26]
..... TEL 092-412-7140
- Windy(GSパブ)[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
- りばあさいどかふん どんふん[29]
..... TEL 092-761-0796
- 高柳利器製造所(鉄鍛冶)[30]
..... TEL 092-291-0613
- 新庄造園[30]
..... TEL 092-511-3551
- ジャンワリデザイン・ブライズ&さん[31]
..... TEL 092-843-7370
- 伊藤拡工房[32]
..... TEL 092-861-8705
- 博多人形にしとう[33]
..... TEL 092-801-2410
- 畑間英一さん[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・クレイン[34]
..... TEL 092-603-6255
- 橋本ステッチャー[35]
..... TEL 092-641-3681
- NPOボディパーカッション協会[35]
..... TEL 0942-32-5738
- 博多座[35]
..... TEL 092-263-5858
- 画廊 香月[35]
..... TEL 092-716-1032
- 住吉酒販有限公司[36]
..... TEL 092-281-3815
- 東洋ビル管理株式会社[37]
..... TEL 092-473-0211
- FM MIMI[37]
..... TEL 092-833-3333
- 忠工房[38]
..... TEL 非公開
- ふくいアジア祭り実行委員会[38]
..... TEL 092-714-7896
- FM福岡[39]
..... TEL 092-781-6185
- 隈本木工所(和菓子)[40]
..... TEL 0943-22-2955
- 奥田美津(茅葺き屋根)[41]
..... TEL 0973-53-2141
- 武術事務所(シニアスターさん)[41]
..... TEL 092-714-7896
- オールフーズ[41]
..... TEL 092-534-1655
- 山際生活デザイン研究所[42]
..... TEL 093-921-1363
- 本庄湯(銭湯)[42]
..... TEL 092-741-0709
- ニューコンボ(JAZZレストラン)[42]
..... TEL 092-712-7809

- 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
- 木楽屋(居酒屋)[3]
..... TEL 092-714-0965
- がんばんらば(居酒屋)[4]
..... TEL 092-731-2158
- 両 国(手うちそば)[5]
..... TEL 092-851-0602
- カフェD・カッパ(喫茶店)[6]
..... TEL 092-714-7179
- 味の正福(定食)[7]
..... TEL 092-721-0464
- 割烹たぬき(博多焼物)[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 092-714-0965
- 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
- 津澤木(感性日本料理)[11]
..... TEL 092-733-3322
- てしま(串揚げ)[12]
..... TEL 092-712-7791
- 鉄なべ本店(餃子)[13]
..... TEL 092-841-1549
- もり兵衛(焼鳥)[14]
..... TEL 092-721-4056
- ながかわ(ステーキ専門店)[15]
..... TEL 092-716-2057
- たらふくまんま(飯処)[16]
..... TEL 092-713-6056
- 富松うなぎ屋[18]
..... TEL 0942-26-3608
- AFTER THE RAIN(バー)[20]
..... TEL 092-761-5355
- 地球屋(居酒屋)[23]
..... TEL 092-471-9575
- 能古かめ(魚食べ処)[23]
..... TEL 092-881-2787
- 楽花生(居酒屋)[24]
..... TEL 092-716-6646
- 圓(まどか・天ぷら料理)[25]
..... TEL 092-552-7043
- 中華季菜 瑞理屋[26]
..... TEL 092-736-2660
- 北京家庭料理 紅夢[27]
..... TEL 092-716-8889
- 三木瓜(和食処)[27]
..... TEL 092-735-5055
- 越後屋(京風もつ焼)[28]
..... TEL 092-714-6500
- 藤よし(焼きとり)[29]
..... TEL 092-761-5692
- 利花苑(韓国焼肉レストラン)[30]
..... TEL 092-752-8833
- たつみ寿司[31]
..... TEL 092-715-8139
- 宝雲亭(餃子)[32]
..... TEL 092-281-7452
- SUNSET(レストラン)[32]
..... TEL 092-809-2937
- ハートストリングス[33]
..... TEL 092-262-3136

福岡の飲食店

- bar Eno(バー)[33]
..... TEL 092-734-2284
- 割烹 川田[34]
..... TEL 092-271-1234
- ハーブ・キッチン パステリス[34]
..... TEL 092-606-6247
- 好吃中国菜 紅葉楼[35]
..... TEL 092-524-0546
- 似瀨礼(カフェ・レストラン)[35]
..... TEL 092-741-8568
- 和田門(焼酎レストラン)[36]
..... TEL 092-761-2000
- 煮こみ(もつ料理)[37]
..... TEL 092-525-1166
- オーパカナル(BAR・CAFE)[38]
..... TEL 092-762-7373
- シナプス(スタンディングパブ)[38]
..... TEL 092-724-8730
- 安春計(鮎)[40]
..... TEL 092-716-6688
- きたの荘(旅館)[40]
..... TEL 092-881-0598
- ピストロ・ミツ[40]
..... TEL 092-713-5227
- 鱈(料理屋)[40]
..... TEL 092-714-0559
- ラビュタファーム[41]
..... TEL 0947-47-4000
- かどや食堂[42]
..... TEL 092-451-4653

その他

- 福岡市博物館[36]
..... TEL 092-845-5044
- 回春堂鍼灸院[42]
..... TEL 0832-52-0121
- カブの森公園[36]
..... TEL 092-948-1000
- 福岡市総合図書館[37]
..... TEL 092-852-0600

IPPUDO information

新発売の
カップ麺
プレゼント

『一風堂 ピリ辛とんこつ』
1ケースを抽選で10名さまに

7月に全国のセブンイレブンで新発売された一風堂の新しいカップ麺、もうお試しいただきましたか? おいしく召し上がっていただくコツは、お湯を入れ3分たったところで、減った分量だけをさし湯すること。真紅のタテ型カップに外付けの調味オイル。コンビニでは1コ172円+消費税でお求めいただけます。



※プレゼントをご希望の方は、①どんな時にラーメンが食べたいですか? 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42号プレゼント「おなかすいてない?」当選者

高田功様(神戸市)・塩見静恵様(神戸市)・粥川友美子様(名古屋)・合田弘様(姫路市)ほか
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あります

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	虎的麵厨房…………… TEL 092-761-8852
	行集談四朗商店…………… TEL 092-716-0050
	中華麵酒家 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9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