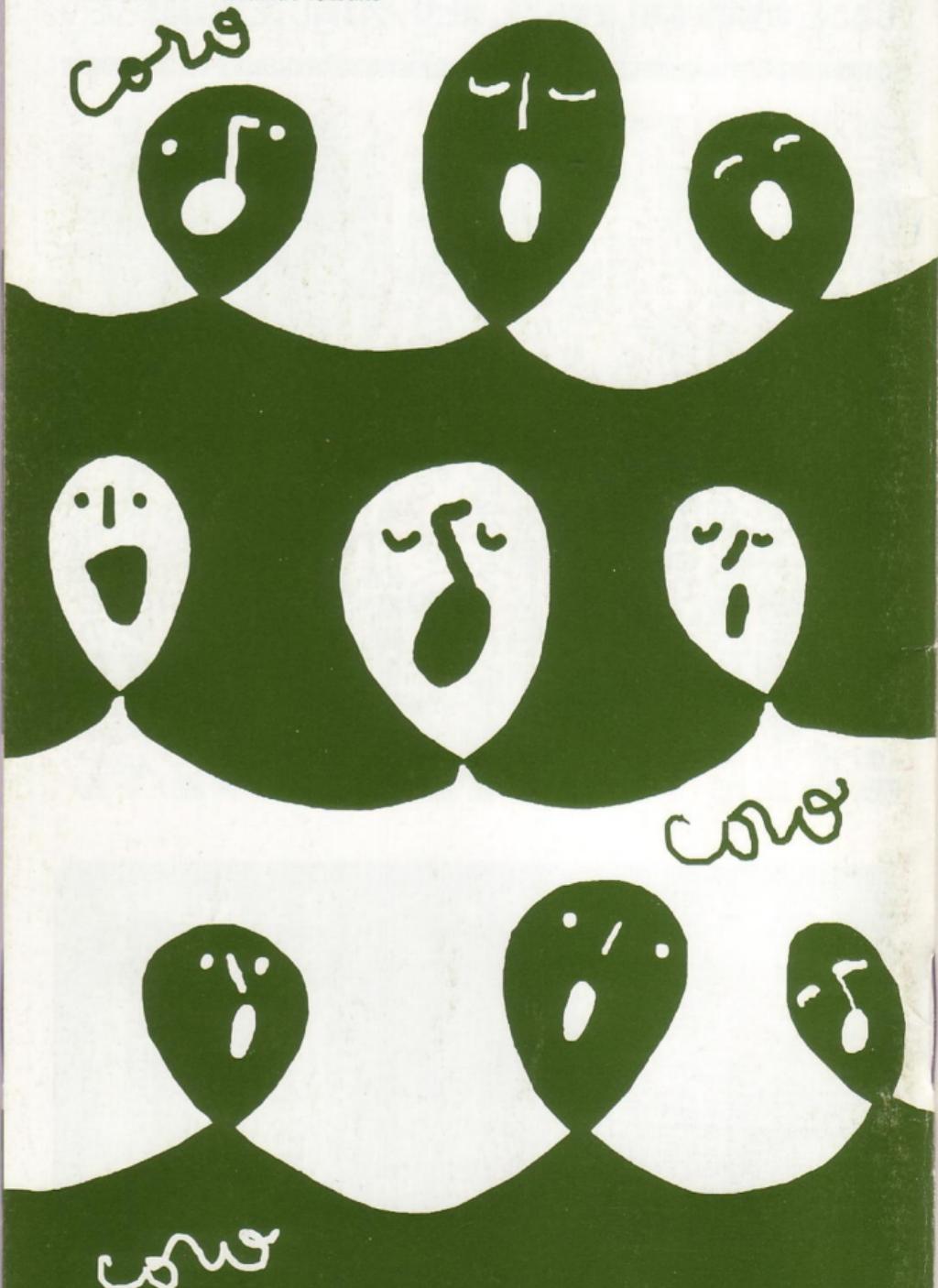


みんなの笑顔が力の源だ

# 力の源 通信

Communication Free Paper

Illustration : Kuramae Ritsuko



KURA.

Vol.45

2005.1 ▶ 2

★ご自由にお持ち帰りください。

# ラーメン

東へ西へ

No.45 東京  
でびつと

某テレビ番組の企画でラーメン店『でび』が渋谷に開店したのは2000年7月19日のこと。翌年には店名を『でびつと』と改め、新展開をはかるデビット伊東こと店主の伊藤努さん。2005年には九州に乗り込む計画が進んでいる。「芸能界が舞台なら、ラーメン店も舞台。演じること、お客さまを楽しませること、スピリッツは同じ」と話は始まった。



「九州との縁が深いんですよ」と伊藤努さん。

生まれは東京だが、父親の郷里は福岡県田川市。

記憶をたどれば高校3年時の時、福岡大学を受験するため福岡を訪れ、長

浜屋台で食べたラーメンが、とんこつラーメンとのなれ初め。その頃、まさか自分がラーメン屋をするとは予想もしなかった。周知通り彼の修業先は

『博多一風堂』、久留米で毎年開催されているラーメンフェスティバルには'03年、'04年と連続出店し、九州のラーメンファンを喜ばせている。

そのフェスティバルのメイン企画として開催された『ラーメンドリームバトル』で、伊藤氏は味噌ラーメン『紅珀』を創った。銀賞を受賞し、ステージ上で「二年がかりで味噌ラーメンを研究し、いろんな味

は「自分では2足のわらじを履いているつもりはありません。何故なら芸能界もラーメン業界も、自分にとっては同じ舞台だから。役者である僕が店に立つ時、それは舞台に立つと同じ感覚です。お客様に満足してお帰りいただけるように全力を尽くす、それが務めだと思っています。僕のわらじは一足。縁あって足のサイズより大きなわらじを選んだだけ。せっかく大きいわらじを履いたのだから、それに合う足に成長しなくてはね」と答えてくれた。増を発見できました。歴史をつくるのはこれからで、諸先輩を越えていかなければならないと実感しました。感謝しています」と「メントした。目上に誰に対しても誠実な姿しか見たことがない。自分という軸に直がなく、しっかりととした信念のもと、何者にも動じず己の道を切り開く。きっかけはどうであれ、彼の30代に「ラーメン」という力一刃が加わり、人間としても男としても、格段に幅が拡がったのではないだろうか。

ラーメン修業で伊藤氏を指導した河原成美は、かつて「彼の味覚センスはしっかりしていて、しかも勘がいい。サービス業のセンスもある」と言っていた。修業の中で伊藤氏はラーメンづくりのノウハウを身に付け、オリジナルのレシピを元に自分のラーメンを生み出した。ラーメンの品数を増やし、季節メニューを出し、現状に甘んじることなく研鑽を積

む日々。

ラーメン屋とタレント業の両立。着実に進む店舗展開。スタッフを信じ、育てることも怠らない。

「最初の一ヶ月はスープをとるのに厨房で寝起きしたし、3ヶ月はスタッフと24時間一緒にいて、僕が身上に付けたラーメンのつくり方を教えました。自分一人では何もできないから、従業員の力が必要なんです。今でも自分のラーメンを、完成された味だとは思っていません。すべてこれからなんです」と伊藤氏。店にお客さまが殺到すると、スタッフには「テレビの影響だから浮き足立つな」と言い、タレントの店だから、自分たちの姿勢を理解してもらうには時間がかかると心している。店のスタッフには「やんちゃでいてほしい。ラーメン屋さんとして普にならなくていい。普口を倒す素人でいてほしい」と店主としての考え方を伝えている。

2足のわらじ、と頻繁に形容されることについて

は「自分では2足のわらじを履いているつもりはありません。何故なら芸能界もラーメン業界も、自分にとっては同じ舞台だから。役者である僕が店に立つ時、それは舞台に立つと同じ感覚です。お客様に満足してお帰りいただけるように全力を尽くす、それが務めだと思っています。僕のわらじは一足。縁あって足のサイズより大きなわらじを選んだだけ。せっかく大きいわらじを履いたのだから、それに合う足に成長しなくてはね」と答えてくれた。社会に揉まれ、多くのラーメン職人と接し、とんがつていた自分のカドが取れてきたように思う。理想は無数にあるカドがどれても決して球にならないこと。小さな面が寄り集まる多面的な人間になりたい」のだとか。ラーメンにはつくり手の人柄が出るという。「〇〇のような」とは比喩しにくい「でびつと」のラーメンは、きちんとした主張があり尚かつ、やさしく温かな味がする。

## らーめん でびつと／有限会社チームディー

店主 伊藤 努さん  
ITO TSUTOMU

1966年、東京生まれ。高校卒業後、スイミングスクールのコーチを経て芸能界へ。テレビや舞台で活躍すると同時に、ラーメン店『でび』を運営。2000年夏、テレビ番組の企画が発端となり渋谷にラーメン店『でび』を開店。以降店を増やし、現在は北海道、神奈川、東京に計4軒を運営する。



所在地／東京都品川区東中延2-10-10  
TEL／03-3782-8029  
休日／無休  
営業時間／11:00～22:50 (L.O.)

# 先達に学ぶ 職人の「こころ」

其の二十九

## 靴のお詫え師 関屋 悅次さん

説明は続く。

関屋さんのつくった靴は足に吸い付くようにフィットして軽いのだとか。かかとの付け替えはもちろん緩くなつた幅の調整や、革の補強なども気兼ねなくお願いできるのだ。というのも、「履いて履いて5年、10年、15年。靴を捨てる時に『ああ、この靴はよかつたな』と満足してもらえる靴をつくりたい」という関屋さんの靴に込める想いの現れである。

店に展示された靴は黒や茶などのプレーンな

柔軟な顔立ちの職人が一人。「靴を買う時は、見た目で買つたら駄目ですよ。試し履きをして少し歩いてみて、足にピタッと合う靴じゃないと、足にも身体にもよくないから」と50代の御婦人相手に話をしている。どのような状態が「足に合う」状態なのか、聞いてみた。すると、肝要なのは足の幅にフィットしていること。幅というのは親指の付け根から小指の付け根までを結んだラインで、ここが緩いとサイズはちょうどよくても足が前すべりして痛くなるのだという。爪先がとんがつた靴で、足指が動かせないくらい固定されるのもよくないらしい。

靴のお詫え師、関屋悦次さんはこの道50年を

足にピタッと合う靴は、歩く時に靴が後押しがれます。  
別府橋通り沿い、浪曲の流れる瀟洒な店内には、歩いてみて、足にピタッと合う靴じゃないと、足にも身体にもよくないから」と50代の御婦人相手に話している。どのような状態が「足に合う」状態なのか、聞いてみた。すると、肝要なのは足の幅にフィットしていること。幅というのは親指の付け根から小指の付け根までを結んだラインで、ここが緩いとサイズはちょうどよくても足が前すべりして痛くなるのだという。爪先がとんがつた靴で、足指が動かせないくらい固定されるのもよくないらしい。

靴のお詫え師、関屋悦次さんはこの道50年を

ものより、赤やワイン色、淡いクリーム色など明るめの靴が幅をきかせている。中にはラメ入りやゴールド、シルバーなど光りもの。「お客様の層が50代以上の方が多いから、皆さん元気が出るよう明るい色を好まれるんです。私の靴を履いて弾むように闊歩してくださるなら、それに越したことはないでしょう」と、表情は更ににやかに。自分のつくった靴は何年たつても一目でわかる。なぜなら、雑誌や百貨店のチラシなどで靴のデザインを研究し、世界にただ一つのラインをつくり

に扱い、足の形に合わせ木型を調整するところから靴づくりに取り組む。奥には有に百を超える靴の木型が下がっている。中には先輩から譲り受けた自分の年齢より年期の入った木型が活用されており、外反母趾用に親指の付け根横に貼りものが施された木型が混じつていて。LU70、NO450、370など木型はそれぞれ番号で呼べれ、使い込まれた木型ほどツルツルと光っている。

「足の形は一人一人違いますからね。電子測量計には賛成できんのですよ。緊張して軽く乗つたら細い足になるし、力を入れてベッタッと乗つたら幅広の足になる。靴をつくるなら、自分で測量するところからしないとね」と数種の靴を見せながら、

出しているから。師匠から譲り受けた昭和初期の

アメリカ製足踏みミシンや、40数年来使い続けている革ウォーマーがいい相棒だ。

初めて詫え靴を履いた人が「うわあ、気持ちいいね」と喜んでくれ、何度もオーダーの依頼をいただく。その練り返しで、いつまでたつても定年がない。「長く休むと却つてキツイから、週にいくつん休みをとつて、無理せんように続けていきます」と、手にした靴を慈しむような眼差しで見つめる関屋さんであった。



Sekiya Etsuji  
Profile

昭和4年、福岡県朝倉郡に生まれる。終戦の翌年に福岡市内の靴屋に入り。4年後に弟子上げし、1~2年社会勉強をした後、長崎県加津佐に出店を果たす。5年後に福岡へ戻り、昭和34年、福岡市別府(現在地から近い所)に店を開く。昭和44年には道路拡張により現在地へ移転。靴をつくり続け今日に至る。

### 靴のせきや

福岡市城南区  
別府3-1-3  
TEL 092-821-3951



婦人靴は28,000円~、  
男性用は45,000円~



# 元気印の福岡人



**良い人間関係をつくることが  
あらゆる幸せの源だ**

**大島修治さん**



社長歴36年の大島修治さん。持ち前のアイデアと嗅覚で幅広いジャンルの事業に経営手腕を発揮している。年商70億円を誇っていた96年7月23日、不幸は突然訪れた。暴漢によるガソリン焼き討ちに遭い、全身6割のやけどを負うが、5度の危篤状態と18回の移植手術を乗り越え「奇跡の生還」を果たした。

—著書とホームページを拝読させていただきました。貧困にあえぐ幼少時代、20歳で独立、26歳で3500万円の借財、事業が順風満帆な時期に起きた暴漢事件と、筆舌に尽くしがたい半生ですね。

大島「そうですが笑)。貧乏から抜け出したい!この強い気持ちがどんなことで金儲けに結びつけるセンスを養ったと思います。若い頃はとにかくお金を稼いで両親に樂をさせたい、その気持ちで一杯でした」。

—働き盛りの48歳、暴漢事件に遭う。病院で意識を取り戻した時の心境はいかがでしたか?

大島「まさに生き地獄ですね。犯人への憎しみと激痛で眼れない日々が続きました。2カ月半ほど経ち、主治医から右腕右足を切断するかも知れないと告げられました。正直、何度も自殺を試みました。犯人よりも神を恨みました。何故かと思い殺してくれないのか」と。

—お母さまの一言が、それまでのネガティブな考えを全てかき消したそうですね。

大島「右腕を切断する手術の前日に両親が初めて面会に来ました。当時74歳だった母が『お前がどんな体、どんな姿になつてもいい。やけどが治つて生き返ってくれ

掘り当てました。会社と社員にはこれ以上迷惑をかけられないでの、全て私費を投じています。日本ではこういった重度の障害者が安心してくつろげる温泉はほとんどない。この夢の実現と講演活動は2度目の人生に与えられた私の使命だと思います」。



たら、自分はこの歳でもう一人子供を産んだと思うからね」と。たまりませんでしたね。ボロボロと涙が止まりませんでした。よし、事件当日を自分の命日、そして新しい誕生日として生きていこうと心に誓ったんです」。

—ご家族のバックアップもあって、入院から2カ月で集中治療室から退院できました。まさに奇跡ですね。

大島「生きようという心が芽生えると回復は驚くほど早く、幸い右腕右足の切断も免れました。この右腕には息子2人の皮膚が移植されています。本当にありがとうございました。私はいつでも息子たちと一緒にです」。

—事件から1年3ヶ月ぶりには社長業に復帰。が、会社の業績は事件前と一変し赤字。徹底した合理化を図ったんですね。業績不振に陥った要因は何ですか?

大島「今思えば、事件前までは私は『お山の大将』で、社員一人ひとりの幸せを考えていなかった。その時に、ある方から『人生においてその人の性格はそれにふさわしい事件を引き起す』と言われました。ああ、事件も会社の不振も誰のせいでもない、自分のせいだと初めて気が付いたのです。色々と考えて、良い人間関係をつくることがある幸運の源だ』と思いました。

だから、事件で損傷した右手親指に足の親指を移植しました。出会う人と元気に握手をしたかったんです」。

—新しい生き方を発見されたわけですね?

大島「大やけどという苦難を体験したからこそ、新しい幸福の門が開いた。人生、本気でやろうと思えば大抵のことはできますよ。どんな人間でも問題や障害を抱えているのは当然です。そういう苦しみを、私は野良犬や通り雨と思っています。逃げようとすればどんどん追ってくる。だから、人生逃げたらあかんのです」。

—最近の夢は何ですか?

大島「私は温泉に心と体の傷を癒してもらつた。その温泉に感謝して、阿蘇に『やまびこの湯』という施設を建設中です。やけどやアトピー、乳ガン等を患っている方も人目を気にせず利用できるハリアフリーの家族

露天風呂を中心で、1回の入浴料を500~1000円に抑えたい。さらに生涯ケアハウスの併設も視野に入れて取り組んでいるところです」。

—いつオープンの予定ですか?

大島「NPO法人を組織して来年には稼働したいです。すでに2000坪の土地を購入し、64℃の温泉を

## OSHIMA SHUJI PROFILE

1948年北九州市小倉生まれ。地元高校卒業後、20歳で人材派遣業をスタート。26歳で受け取り手形不渡りによる連鎖倒産を経験するも、再起して飲食店やパチンコ店を経営し、急成長。96年に暴漢事件に遭い生死をさまようも社会復帰。現在はキャセイ産業(株)の社長、サン・ペニフィット経営研究所の所長、福岡市倫理法人人会の会長、日創研経営研究会の本部活性委員などを務めながら、年間60本以上の講演をこなす。著書に『人生逃げたらあかん』(創出出版社)がある。03年NHKラジオ「こころの時代」に出演、大反響を呼びCDが発売された。

## キャセイ産業株式会社

福岡市博多区住吉2-12-3  
092-271-0088  
www.ogenkisama.com

# 山屋特派員の

福ふしおが

グルメ

其の三

冬も元気な山屋特派員。ラーメンや水炊きなど博多の食べ物が恋しく思い出される今日この頃である。

さて、今回も博多在住の頃に覚えた味をお取り寄せ。至福の時間を満喫するのであった。



# 三井の寿 井上合名会社のところあわ美田

かつて福岡に暮らしていた頃に、三井の寿 井上合名会社へ蔵の見学に出かけたことのある特派員。

幾種類ものお酒を試飲させてもらい、

「美田」「栄田」「三井の寿」などの銘柄を今でもしつかり記憶している。「甘酸渋辛苦」の調和はもちろのこと、高度に精白した

山田錦の凝縮された旨味とキレ味が醸された酒。

九州と言えば「焼酎」と思うなれ!

こんなに美味しい、「日本酒」がある。

ふは〜。このしつかりしたボディ。たまらない。

米の味がほんのりと感じられる。

「冬もやっぱ冷やでしよう」とグビグビ飲み始めた。

今宵の肴は筋子、ハタハタ、鶏のハツ……

口いっぱいに広がる豊かな味わい。

まろやかでふくよかな、それでいてスッとキレのある男性的な酒だ。

あ〜、一升瓶を空にしてしまいそうな夜である。



## 横浜在住の山屋特派員より

「今日食べた中では鶏のハツが一番合いました。

もっとしつかりしたモノにも合うと思います。

焼き鳥と日本酒の相性がいい理由が

よくわかりますよ。

けつこうしつかりとしたお酒なので、

燻酒も試してみました。

ぬる燻くらいが、いい塩梅でしたよ」

## お取り寄せ 『住吉酒販』へお申し込みを

「ところあわ美田」は一般市場には流通していません。

蔵元からの直送はできかねるとのこと。飲んでみたいと思われる方は、力の源通信 Vol.36 でご紹介した住吉酒販へお申し込みください。

ところあわ美田 (1,800ml・税込) 3,150円

## 住吉酒販

福岡市博多区住吉3-8-27

TEL092-281-3815 FAX092-281-1677

### ●蔵紹介

大正11年の創業以来、一貫して地元福岡の酒米と水、自然の力を最大限にいかし本物の地酒造りにこだわり続ける。美田には「糸島山田錦」を100%使用。その旨味をいかすべく、伝統的な手造りの技術で醸し出されている。



●余談ではございますが……

蔵元の井上宰寧専務は、その昔、一風堂塩原本舗の隣のアパートに住んでいたそうです。せっせ、せっせと愛車のGTRを洗っていると、よく声をかけてくれたラーメン屋のおやじさん。その人こそ、我らが河原成美だったとか。

### 井上合名会社

福岡県三井郡大刀洗町栄田1067-2 TEL 0942-77-0019

<http://www2.odn.ne.jp/miinokotobuki/index/>



特派員 山屋智章 [yamaya tomoyuki] 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。

定番商品の中でも一番人気は  
「さつま揚げ」2個550円。



今宵の加藤さんは「魔王」をセレクト。



もう一つの定番は「和牛スジと田舎風  
こんにゃく煮」4本600円。月替りの一品もお見逃しなく。

■ A Seasonal Dish & Vegetables in Season 小料理 博多べい  
福岡市博多区冷泉町6-12 TEL 092-271-5662 営 18:00~翌1:00 月曜休

## 時には土をこね、作陶にひたることも 兔陶屋&兔窯陶芸教室

地下鉄藤崎駅から徒歩1~2分のところにある「カルコさん」のお店。兔陶屋では、カルコさんが窯主の兔窯で焼いた器や雑貨、琉球ガラスの食器類、アメリカのオールドガラス「ファイヤーキング」などが売られている。勝手に店の奥へスヌーピーと入って行く加藤さん。「裏で陶芸教室もやってるんですよ」と案内してくれた。



■ 兔陶屋  
福岡市早良区高取2-1-7 TEL 092-851-4922  
営 12:00~19:30 月曜休



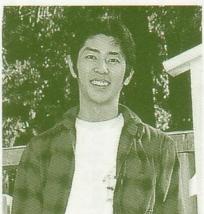
1クラス6人迄を教える  
陶芸教室は週に7回開催され、つくる喜びが味わえる。  
一日体験は焼成費込み  
で2,500円



「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ご紹介

## FUKUOKA こころ晴々 SPOT 香椎宮 & 兔陶屋 & 博多べい

★今回のナビゲーター★  
加藤信介さん



1973年、福岡県八女市生まれ。  
銀座でバーテンダーとして働いた後、  
帰郷し豆腐屋の四代目を継ぐ。  
豆藤社長。

### 豆藤

福岡県八女市本村630-6  
TEL 0943-22-2069

豆腐屋の朝は早い。故郷・八女でつくった豆腐を毎朝福岡へ運び、福岡都市圏に5軒ある「豆藤」で販売。日頃ちょっとした空き時間に、加藤さんが訪れるスポットを案内してもらつた。



三味線が趣味という加藤さん。  
神社という空間が自分の感覚に妙にしつづくるといいます。  
お参りの後はおみくじを引いて木立ちの散策。



■香椎宮  
福岡市東区香椎4-16-1  
TEL 092-681-1001

## 『香椎宮』の散策 『ピンと張り詰めた静寂

神亀元年(724年)の創立とされる香椎宮。加藤さんが好きなのは国道3号線からその香椎宮に向かう「香椎参道」だ。およそ1kmはあるうかという道路を走っているだけで心が晴々としてくるらしい。樹齢1800年の綾杉に悠久の時を思い、お参りをしたあとは、近くにある「不老水」の湧く水汲み場へ。水への関心は職業柄?



# 鮨ばなし

第1回

シャリは握ってこわれず、  
口に入れて  
ハラリとほどけるを  
良シとする。



福岡市内で鮨屋を営む高崎正彦と申します。本来はオモテに出るを良しとしない性分にございますが、友人・河原君のたつての申

したように、粘りがあつてはほどけません。対して関西式では箱寿司、バッテラ、松前寿司などのように色物が好まれ、用途を満たすには粘りある米が都合ヨシとされています。松前寿司にしても押し寿司にしても、数日間保存することで熟成の旨味が出てきます。粘りある米は米粒同士もくつ付きがよく、押し寿司などにする際に空気を押し出しやすくしがり固まります。また、シャリ表面がパサつかないためには、砂糖の保水力も役に立っています。

九州の鮨には関西流れのものが多く、シャリに甘みを感じるのが多ございます。この甘みは砂糖の甘味。自分は、おにぎりに砂糖をかけて食べないことから、生魚を頂くシャリに砂糖の甘さは不用と認識しています。また、温かいおにぎりのほうが冷たいおにぎりより、



高崎正彦プロフィール

1952年、福岡市生まれ。

鮨安春計(あすけ)店主。

福岡市中央区薬院1-6-28-102

## 清酒・亀の尾 酒蔵開放

2月11日(祝)～13日(日)  
9時～16時

\*遠近バス有り

### いりこ勘定

伊豆本店は亨保2年、暴れん坊将軍こと徳川吉宗

が将軍だった頃に創業した蔵元。酒米・亀の尾をよみがえらせ、酒造りに活用している。蔵開きの時期だけに出荷される限定の「初しづり原酒」「いりこ原酒」の味わいは、また格別。まだ呼吸を続いているからとの理由で「いりこ原酒」の栓に穴が開いているのを知つ

た時、少しだけ酒飲みの仲間入りできたようで小さな感動を覚えた。

「蔵開きの時は、お客様がいっぱい来てくださつて人数を数えにやならんけど、よお数えおおせんのですよ。それで、いりこの減り方で来場人数を測るようにしつります。いりこは、塩や昆布などと共に酒の搊みに出すんですが、たくさん来てもらうと「コソツ」と減るし、ほどほどしか入らんと、よお減らんのですな」という話を、伊豆本店社長の伊豆善也さんからお聞きしたことがあります。なんとまあ、大雑把な……どうれしくなった。あれ以来、新酒の季節が廻つて来るといいこ勘定」が



合資会社 伊豆本店

福岡県宗像市武丸1060 TEL 0940-32-3001

\*JR教育大駅前から車で5分

<http://www.kamenoo.com>



\*力の源通信Vol.25に紹介した酒蔵・伊豆本店、伊豆美沙子さんからの情報です。II

# 風のつぶやき

Ka  
ze

nō

Tsu

bū

ya

ki

## 記念すべき 二〇〇五年の 幕開けに

成人に達する日で、そのことを考えるとなんだか落ち着かない河原です。やるべきこと、やつていただきことなど頭に浮かべ、近い将来や少し先の未来に想いを馳せながら、2004年から新年への移り変わりに姿勢を正す日々。

正月がくると、毎年同じことを考えます。それは「僕たちにとって、この一年が始まりの年」ということ。昨日から今日へ「同じ一日が続いているように思うかもしれないけれど、本当は人は毎日、新しく生まれ変わっているのかかもしれません」。昨日の自分は、今日の自分の記憶の中の自分で。今日の新しい自分に、清々しく新たな気持ちで命題を課し、一日一日を大切に生きていこうではありませんか。

ブームが去った後には、本物だけしか残らない。ラーメンは日本の国民食としてしつかり定着したばかりでなく、日本のラーメンが世界の

あちこちで認められ始め、新たな笑顔を育んでいます。上海でも課題は山積みだけど、中国の人たちに喜ばれている確かな手応えを感じます。

ラーメンを好きな人たちが、今日もどこかで自分の好きなラーメンを求めて店の暖簾をくぐる。その中に、一風堂も入れてもらえるように、今年も精一杯いい店づくりに努めていこうと思います。成人を迎える一風堂に、変わらぬご愛顧とご指導ご鞭撻を、これからもどうぞよろしくお願い申し上げます。

河原成美の博多ラーメン案内が全10ページ掲載されます。よろしかつたら、ご一読ください。

年にあたるからです。現在の大名本店のすぐ近くに、1985年10月16日に店をオープンしました。秋晴れの清々しく澄みきった青空が、若干32歳の僕の心を映し出しているかのようでした。

軒立ち上げ、10月には『博多一風堂』の仙台店をオープン、そして師走には『京都五行』が開店致しました。おかげさまで、たくさんのお客さまをお迎えすることができ、ラーメンの持つ温もりとやさしさ、力強さなどをお届けできているのではないか、と思っています。函館・白河・久留米・池田の4市でラーメン・フェスティバルに参加させていただいたことも、たいへん意義ある出来事でした。

さて、2005年が何ゆえに記念すべき年なのかと申しますと、それは『博多一風堂』が店の暖簾を掲げ、ちょうど20年を数える節目

で、言えは生まれた赤ん坊が成人に達することと同じ長い歳月です。分厚い広辞苑を改めて見てみると、そこには【成人】①幼い者が成長すること。また、その人。②成年に達すること。また、その人。おとな。現在、日本では男女とも満20歳以上をいう。と記されています。「人」を「店」に置き換えるなら、立派に成長して地域の皆さんに認められ、そこに有ることを喜ばれるような存在の店になつていなければなりません。だからといって、そんな気がしてなりません。

厳密に言えば、今年の10月16日が一風堂が

1月初旬発売の雑誌『dancyu』2月号に  
「河原成美の博多ラーメン案内」が全10ページ  
掲載されます。よろしかつたら、ご一読ください。

ラーメン店「うま馬」の手嶋武臣氏と共に



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瀬郡城島町に生まれる。1979年、レストラン「AFTER THE RAIN」をオープン、「85年にラーメン店「博多一風堂」を、「03年に「趙翁百福亭」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。

2004年  
12月7日  
NEW  
OPEN!

# ラーメン 龍の家 ワシントン通り店



コクと深みのあるとんこつラーメン  
とんこつこく味 650円



力の源通信41号「ラーメン東へ西へ」にご登場いただいた梶原龍太さんの熊本初のお店がオープンしました。

県下第一の賑わいを見せるアーケード街の一角から少し入ったワシントンホテルのお隣。カウンター10席と大小のテーブル合わせて全39席の広々としたお店には、ご家族連れやカップル、老若男女さまざまなお客さまがご来店の様子。

『龍の家』のラーメン、「とんこつこく味」と「とんこつ純味」が熊本でどのような反応をいただくのか、「皆さまに愛される店を目指して頑張ります」と張り切る梶原さんと、若いエネルギーでいっぱいの龍の家スタッフでした。

久留米から熊本へ、自慢のラーメンとお客様を大切にする真心で、熊本に新しいうねりを巻き起こしてください。

所/熊本市下通2-3-8 ワシントンホテル隣  
TEL 096-355-8800 営/11:00～翌2:00



2004年  
10月19日  
NEW  
OPEN!

# アルピース ALPINE

料理長・本田太さん



今泉(福岡市)の少し入り組んだ一角に、いい雰囲気のお店を見発見。「酒・炭・煙」をテーマにしているらしい。店内に一歩足を踏み入れるや否や、ソースを煮込むいい香り。「熊本産地鶏 天草大王」や「仏産 フレッシュウズラ」「スペイン産イベリコ豚バラのサラダ仕立て」など、世界各地の重厚感ある食べ物がすぐられています。料理長の本田太さんによれば「前沢牛の炭火焼」や「フレッシュサーモンの瞬間燻製」などもおすすめだと。カクテルやワインを中心、いろいろな銘柄のアルコール類が揃っています。数人で料理をいくつか頼んでも、一人あたり5,000円で足りるくらい。大人の時間を満喫するには、お手頃かもしれません。入ってすぐには9席のバーカウンターが、一階奥と二階にはソファ席も。9LDKの民家を改装したという、なんとなく隠れ家的な、なんとなくツウ好みの、なんともいい感じのお店です。どうせだったら女同士より、カップルで訪れるほうが似合うかも?

所/福岡市中央区今泉1-18-42

TEL 092-761-6585

営/18:00～翌4:00(O.S.～翌2:30) 休/火曜



# 情報スクランブル

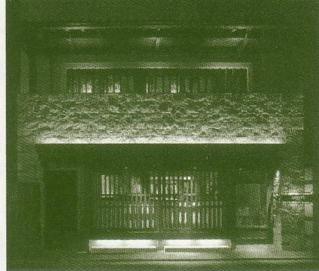
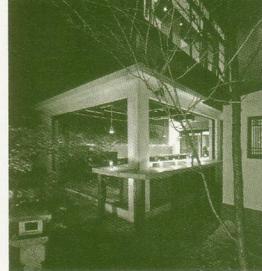
Fresh  
information  
you want to  
get now.

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。

2004年  
12月1日  
NEW  
OPEN!

# 中華麺酒家 京都五行



「中華麺酒家 五行」の3軒目が京都にオープン致しました。場所は四条通から柳馬場通に入り、錦小路を越えたところ。人気の「焦がし味噌」「焦がし醤油」「しお麺」「つけ麺」は、京都でも好評で、二度、三度と訪れてくださるお客様も。皆さまから「この雰囲気が格別だね」というお声をいただく五行の建物は「モルガンお雪さん」の住居跡を改装したもの。モルガンお雪さんは、明治時代に国際結婚をした第二号と言われています。お相手はアメリカの大富豪の御曹子だったとか。京の町家特有の間取り、何んまが感じられるしつらえの雰囲気の店、設計は神谷デザインの神谷氏によるもの。京都にお出かけの機会がありましたら、どうぞ「京都五行」にもお立ち寄りください。

所/京都市中京区柳馬場通蛸薬師下る十文字町452 TEL 075-254-5567 営/11:45～15:00、17:00～24:00 併設する『BAR 蔵』17:00～翌3:00

2004年  
10月1日  
OPEN!

# 博多 一風堂 仙台青葉通り店

仙台に東北地方初出店の『一風堂』がオープン致しました。このエリアではまだ珍しい豚骨スープのラーメンが皆さんに親しまれ、いい反応を示していただいている。青葉通りの並木道を歩いて行くとやがて、一風堂が見つかります。青葉城や広瀬川も近くにあります、お近くへお越しの際はぜひ、お立ち寄りください。

所/仙台市青葉区大町2-1-24 副都心ビル百番館大町 TEL 022-216-1675 営/11:00～翌3:00

2005年  
1月3日  
OPEN!

# 博多 一風堂 上野広小路店

新年の初出店は、東京 上野から。銀座線の上野広小路駅から徒歩2分ばかりのところにオープンします。アメ横、松坂屋、お買い物や散策の帰りにもお立ち寄りください。本場・博多のとんこつラーメン、白いスープと細麺がお気に召していただければ幸いです。ご来店を心よりお待ちしています。

所/東京都台東区上野3-17-5 TEL 03-5807-2772 営/11:00～翌3:00

# Great Shop List

通信1~44号に登場

## 福岡のショップ

- キャブテンサンタアイランド [2] ..... TEL 092-725-5588
- ジャック（アルザス菓子）[4] ..... TEL 092-712-7007
- TINY SWEETS（ファンシーグラス）[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 092-542-0550
- フラワーモン（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
- 友ヶ崎果店 [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
- シフタ靴専門店 [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
- スティプMCサプライ（ハイク）[29] ..... TEL 092-954-0013
- ボーダーライン（中古CD）[30] ..... TEL 092-734-4198
- 工房我楽堂（家具）[31] ..... TEL 0944-67-0103
- ハーバーストーレーベル（ハウ）[31] ..... TEL 092-761-8898
- 博多菓子工房 二鶴堂 [31] ..... TEL 010-565-634
- 椒根庵（辛子めんたい）[32] ..... TEL 092-976-0001
- プロマジューリー欧グラン [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（ティガセツ）[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
- アルコンアート（アーティグエロー）[37] ..... TEL 092-752-2100
- 昇和亭（久留米）[8] ..... TEL 092-42-6886
- ラントマン・ショブ [37] ..... TEL 092-812-0132
- 古書 痛快洞 [38] ..... TEL 092-721-5210
- 胸屋（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
- N.F.O COOP（雑貨、調理器具）[41] ..... TEL 092-272-5015
- 大名駄菓子屋本舗 [43] ..... TEL 092-732-7607
- 望雲（ルビングギャラリー）[44] ..... TEL 092-733-1135

## 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
- 小児歯科はのまの [5] ..... TEL 092-551-8080
- フーディーム・トクナガ [6] ..... TEL 092-734-2008
- 額装工房・横山 [7] ..... TEL 092-751-5961
- 界財界（経済誌）[8] ..... TEL 092-715-1221
- インターネット（九州ベンチャードラゴン）[9] ..... TEL 092-781-5252
- しんじょう（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
- 岡部はの筋事務所 [13~16] ..... TEL 092-552-5105
- グレイト・パパ・ベアーズ（企画）[14] ..... TEL 092-726-1866
- アルコラ（コンセプトワール）[15] ..... TEL 092-751-9128
- 博多左官 沢野組 [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
- ランドプレーン [18] ..... TEL 092-588-2601
- 甲木工房（染織）[18] ..... TEL 092-953-0255
- えこいろアーチャー [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タレンツスクール [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 ブルミエ [21] ..... TEL 092-734-7600
- 八女人形会館 [22] ..... TEL 0943-24-5550
- 九州ウォーカー編集部 [22] ..... TEL 092-822-8511
- 奇術の店 西岡 [22] ..... TEL 092-291-3212
- CANDY（ライブハウス）[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
- アトリエときデザイン研究所 [25] ..... TEL 0977-84-5171
- WAVE-G グラス工房 [26] ..... TEL 092-952-2271
- 元氣種つと事務局 [26] ..... TEL 092-412-7140
- Windy（GS/パト）[27] ..... TEL 092-714-3738
- 玉樹（博多物語）[28] ..... TEL 092-651-0469
- グラノ24K（あらどうの樹）[28] ..... TEL 093-282-2226
- りばさいどかふみどるひん [29] ..... TEL 092-761-0736
- 高柳製器研究所（鍛冶屋）[30] ..... TEL 092-921-0613
- 新庄造園 [30] ..... TEL 092-511-3551
- ジンギスリズミアン・グーグル [31] ..... TEL 092-843-7370
- 伊藤抜工房 [32] ..... TEL 092-861-8705
- 博多人形 [いとう] [33] ..... TEL 092-801-2410
- 烟問英一さん [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・フレリ [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
- INPOボディバーカッション協会 [35] ..... TEL 0942-32-5738
- 博多座 [35] ..... TEL 092-263-5858
- 画廊 春月 [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
- アトリエときデザイン研究所 [38] ..... TEL 092-714-7373
- FM福岡 [39] ..... TEL 092-781-6185
- 隈本木工所（和ごま）[40] ..... TEL 093-42-2955
- 奥日田美建（茅葺き屋根）[41] ..... TEL 0973-53-2141
- 武舞術事務所（シシガラスターさん）[41] ..... TEL 092-714-7896
- グラノ24K（あらどうの樹）[28] ..... TEL 092-932-2226
- オール・フーズ [41] ..... TEL 092-534-1655
- 赤城建具店（屋台大工）[43] ..... TEL 092-712-4056
- 山際生活デザイン研究所 [42] ..... TEL 093-921-1363
- 本庄湯（鉄湯）[42] ..... TEL 092-741-0709
- ニューコンボ（JAZZレストラン）[42] ..... TEL 092-712-7809
- 赤城建具店（屋台大工）[43] ..... TEL 092-611-6462
- フクオカ・ナウ（情報誌）[43] ..... TEL 092-762-2505
- 野村織物有限公司（久留米織）[44] ..... TEL 0943-32-0018
- 博多歌謡伎（あらうど）[44] ..... TEL 092-725-2550

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。

## ラーメン

- 新横浜ラーメン博物館 [2] ..... TEL 045-471-0503
- 野方ホーリー（東京）[3] ..... TEL 03-3387-2886
- すみれ（札幌・福岡）[4] ..... TEL 011-824-5655
- げんこつ屋（東京ほか）[5] ..... TEL 042-796-8110
- ちばぎ屋（東京・仙台）[24] ..... TEL 03-3675-3300
- 玷（福岡）[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 03-3780-4450
- 井出商店（和歌山）[9] ..... TEL 0734-36-2941
- 古書 痛快洞 [38] ..... TEL 092-721-5210
- 胸屋（和菓子）[39] ..... TEL 092-741-6488
- ふくや（味の明太子）[40] ..... TEL 092-261-2981
- 柳町 ちゃん屋（東京）[29] ..... TEL 03-3981-9360
- 勝丸（東京・新横浜）[10] ..... TEL 092-279-3877
- めんぢらんラーメン（福岡）[26] ..... TEL 092-281-4018
- 麵の坊 味（東京・渋谷）[26] ..... TEL 03-3780-4450
- 東池袋 大勝豚（東京）[27] ..... TEL 03-3981-9360
- 山頭火（北海道・東京ほか）[30] ..... TEL 0166-25-3401
- 三井（福岡）[11] ..... 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
- 勝丸（東京・新横浜）[10] ..... TEL 03-5434-5320
- F.O.B COOP（雑貨、調理器具）[41] ..... TEL 0866-53-1482
- 大名駄菓子屋本舗 [43] ..... TEL 092-732-7607
- 柳町 ちゃん屋（東京）[29] ..... TEL 03-3945-3791
- 山頭火（北海道・東京ほか）[30] ..... TEL 0166-25-3401
- 琉球新麺 通庵（沖縄）[22, 30] ..... TEL 098-857-5577
- 鈴木商店（福岡）[15] ..... TEL 092-734-1155
- 柳町 ちゃん屋（東京）[29] ..... TEL 03-3490-7351
- 博多らーめん あく（東京）[31] ..... TEL 03-3490-7351
- 道頓堀（東京）[32] ..... TEL 03-3939-6367
- むつみ屋（北海道・東京ほか）[18] ..... TEL 0126-53-2100
- いのたに（徳島）[14] ..... TEL 0886-53-1482
- 大名駄菓子屋本舗 [43] ..... TEL 092-732-7607
- 柳町 ちゃん屋（東京）[29] ..... TEL 03-3490-7351
- 博多らーめん あく（東京）[31] ..... TEL 03-3490-7351
- 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
- 支那そばや（新横浜・藤原）[19] ..... TEL 045-471-0503
- 象と丘ラーメン劇場（大阪）[33] ..... TEL 03-3490-7351
- 柳町 ちゃん屋（東京）[29] ..... TEL 03-3902-1309
- 鰐龍（北九州ほか）[7] ..... TEL 093-922-6666
- むつみ屋（北海道・東京ほか）[18] ..... TEL 0942-31-2092
- いのたに（徳島）[14] ..... TEL 0886-53-1482
- 大名駄菓子屋本舗 [43] ..... TEL 092-732-7607
- 柳町 ちゃん屋（東京）[29] ..... TEL 03-3490-7351
- 博多らーめん あく（東京）[31] ..... TEL 03-3490-7351
- 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
- 支那そばや（新横浜・藤原）[19] ..... TEL 045-471-0503
- 象と丘ラーメン劇場（大阪）[33] ..... TEL 03-3490-7351
- 柳町 ちゃん屋（東京）[29] ..... TEL 03-3490-7351
- 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
- 博多のラーメン（した屋）[福岡] [43] ..... TEL 0942-261-1155
- 秀ちゃんラーメン（福岡）[43] ..... TEL 093-3674-0051
- ラーメン初代（小樽）[44] ..... TEL 0134-33-2626
- チムドンドン（沖縄）[44] ..... TEL 098-868-1511

## 福岡の飲食店

- 前田家の食卓（居酒屋）[2] ..... TEL 092-712-1186
- 福新樓（中華料理）[3] ..... TEL 092-771-3141
- 木楽屋（居酒屋）[3] ..... TEL 092-714-0965
- がんばらんば（居酒屋）[4] ..... TEL 092-291-2158
- 両 国（手うどん）[5] ..... TEL 092-851-0602
- カフェ・ド・カッタ（喫茶店）[6] ..... TEL 092-714-7179
- 名古屋（騒音通り）[名古屋] [33] ..... TEL 052-588-5550
- 大庭ラーメン（久留米・福岡）[19, 28-32] ..... TEL 0942-33-6695
- 中華そば屋三吉（名古屋）[34] ..... TEL 052-712-5254
- ごもんちゃんラーメン（鹿児島）[20] ..... TEL 096-32-0794
- 博多のラーメン（した屋）[福岡] [43] ..... TEL 092-881-2787
- 樂花生（居酒屋）[24] ..... TEL 092-716-6646
- 圓（まとか・天ぷら料理）[25] ..... TEL 092-552-7043
- 中華季葉、櫻榴石 [26] ..... TEL 092-736-2660
- 味の正福（定食）[7] ..... TEL 092-721-0464
- ふくいアジア祭り実行委員会 [38] ..... TEL 092-714-7373
- 割烹たぬき（博多鶴）[7] ..... TEL 092-291-0371
- スマラエリヤ（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 092-714-2022
- 宝雲亭（餃子）[32] ..... TEL 092-733-3322
- てしま（串揚げ）[12] ..... TEL 092-712-7791
- 鉄なべ本店（餃子）[13] ..... TEL 092-752-8833
- たつ壽司（寿司）[31] ..... TEL 092-715-8139
- 香津木（性感日本料理）[11] ..... TEL 092-281-7452
- 山際生活デザイン研究所 [42] ..... TEL 092-716-8889
- 三木瓜（和食処）[27] ..... TEL 092-735-5055
- 越後屋（京風もつ鍋）[28] ..... TEL 092-714-6500
- 藤よし（焼きとり）[29] ..... TEL 092-716-5692
- 利花苑（韓国料理・ストリート）[30] ..... TEL 092-291-2133
- 岩戸屋（鍋料理、すき焼）[11] ..... TEL 092-714-2022
- 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
- もり兵衛（焼鳥）[14] ..... TEL 092-712-4056
- がなかわ（ステーキ専門店）[15] ..... TEL 092-716-2057
- たらふくまん（飯処）[16] ..... TEL 092-713-6056
- 富松うなぎ屋 [18] ..... TEL 0942-26-3608
- カブトの森公園 [36] ..... TEL 092-948-1000
- YURURI（居酒屋）[44] ..... TEL 092-714-3380
- みのる（居酒屋）[44] ..... TEL 092-801-4399
- しんけ（居酒屋）[44] ..... TEL 092-724-8300
- 屋台 KENZO cafe（居酒屋）[43] ..... TEL 092-262-5373
- 屋台 風来けん坊 [43] ..... TEL 090-1979-7296
- 万十屋（もつ鍋）[44] ..... TEL 092-801-4399
- しんけ（居酒屋）[44] ..... TEL 092-724-8300
- 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

## その他

- 福岡市博物館 [36] ..... TEL 092-845-5044
- 春堂鍼灸院 [42] ..... TEL 092-845-5044
- キャナルシティ博多 [43] ..... TEL 092-282-2525

# IPPUDO information

今年もヨロシク! の願いをこめてプレゼント  
一風堂のロゴ入り手拭いを抽選で10名さまに

※プレゼントをご希望の方は、  
①よくご利用いただくのは一風堂の何店ですか? 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。



おかげさまで「博多一風堂」は、  
1月3日オープンの上野広小路店を含め、福岡から北海道まで  
全国に26軒となりました。いつも変わらぬご愛顧をいただき、本当にありがとうございます。  
本年もよろしくお願ひ申し上げます。

力の源通信44号 「虎的麺厨房の生ビール券」当選者

山口文子様(博多区)・小村祐道様(筑紫野市)・塙見秋子様(朝来郡)・前田香菜子様(葛飾区)・三須康弘様(仙台市)他

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](http://www.ippudo.com/rengendo.html)

無料

ホームページ ..... [www.ippudo.com](http://www.ippudo.com)

力の源カンパニー ..... [www.chikaranomoto.com](http://www.chikaranomoto.com)

## 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
一風堂上野広小路店(東京・上野)	TEL 03-5807-2772
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
一風堂仙台青葉通り店(仙台)	TEL 022-216-1675
一風堂札幌狸小路店(北海道・札幌)	TEL 011-252-5505

1/3  
OPEN!

12/1  
OPEN!

### 一般飲食

虎的麺厨房	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
京都 五行	TEL 075-254-5567

### 上海のメン店

78一番ラーメン	国貿中心店(一号店)	TEL 8621-6275-6386
78一番ラーメン	正大広場店(二号店)	TEL 8621-5047-5178
78一番ラーメン	准海店(三号店)	TEL 8621-5047-5178
78一番ラーメン	漢口店(四号店)	TEL 8621-6361-7178
78一番ラーメン	港匯店(五号店)	TEL 8621-6448-3578

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、今春卒業予定の方……詳しくは下記までお問い合わせください。

2005年1月1日 発行:株式会社力の源カンパニー 発行人:河原成美

〒810-0022 福岡市中央区薬院1-10-1 力の源通信編集室

TEL092-762-4445 FAX092-762-5556