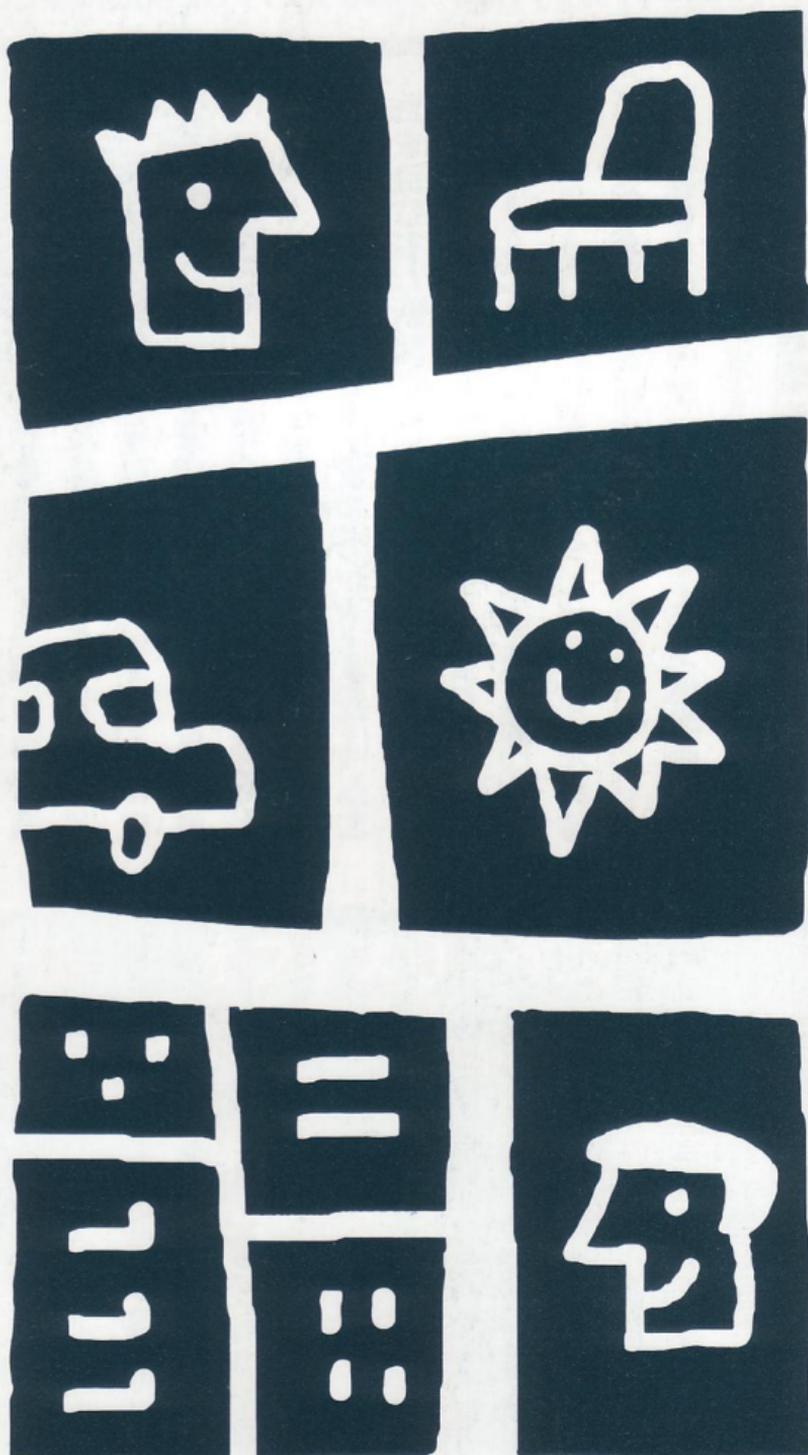


みんなの笑顔が力の源だ

力の源通信

Communication Free Paper

Illustration : Kuramae Ritsuko



KURA.

Vol.47

★ご自由にお持ち帰りください。

2005.5▶6.



2001年3月、新横浜ラーメン博物館「新ご当地ラーメン創生計画」で「琉球新麺 通堂」がオープンした。厳正なる審査をパスしたのは金城良次さん率いる「りょう次ファミリー」の面々である。そのプロデュースを務めたのが河原成美であり、金城氏等がラーメン修業をしたのは「博多 一風堂」の山王テストキッチンだった。あれから4年。今や沖縄に3軒の「通堂」がオープンし、この春キャナルシティ博多 ラーメンスタジアムにも出店を果たした。



ラーメン屋を志すことになったのか？ それは、たまたま目にした新聞広告のコピー、「求む！沖縄ラーメンの元祖になる人」に導かれてのこと。鯉節のきいたコーレグスが合う、ふるさと沖縄の香りいっばいのラーメンが、脳裏にふつふつと浮かび「沖縄にそんな店があつたらすこい」と思った。
公募をかけたのは「新横浜ラーメン博物館」とプロデュースを担当する「一風堂の河原だった。ラーメンをつくった経験もない自分が、審査に受かる自信はない。しかし、「応募することさえしなければ」

金城さんは18歳で飲食の仕事に就いた。神戸の居酒屋修業をスタートし、以降20年以上、居酒屋を中心に飲食店を経営するなど、40歳になるまでラーメン業界とは無縁だった。それが何故、

ば、後々きつと後悔する。応募して落ちたのなら、受かった沖縄ラーメンを気持ちよく応援できるだろう」と思った。そして、スタッフには内緒で応募した。書類審査、調理の実技審査、一般常識試験、面接と進むうち緊張はピークに。一風堂の山王テストキッチンには、テレビ局まで取材に来ているではないか。苦手な面接は、ますますあがって満足いくものではなかった。「落ちて当然」と思ったから、帰り際そこに居合わせた関係者に一人残らず握手を求め、併設する一風堂の店舗で豚骨ラーメンを食した。初めて口にする豚骨ラーメンは、未知なる味に感じた。「これがTVチャンピオンの創り出したラーメンなんだな」と噛み締め、「今回は駄目でも、いつかきつと河原さんと一緒に仕事したい」と強く思った。
後日、その河原本人から直接電話が入る。ラーメン(新横浜ラーメン博物館)行き切符を手にしたの

である。「まさか自分が？」と信じられなかった。それが、ラーメン業界へ足を踏み入れた第一歩だった。一風堂でのラーメン修業の後、新横浜へ乗り込んだ。出店期間は一年。ラーメンのみならず、人々との出会い、ふれ合いの中から様々なことを学んだ。ラーメン博での経験は、何物にも換えがたい貴重な人生のページとなった。「博物館を去る日に大勢のラーメン仲間が駆け付けてくれたことは、「生忘れな」と金城さんは言う。沖縄に初めての出店、2軒目、3軒目と増えるたびに、皆さんから届く応援に「ありがとう」の想いでいっぱいになる。そして、ラーメン店主やそのスタッフと出会えたこと、ラーメンのつくり方を教え励ましてくれること、それぞれの職人が醸し出す熱いエネルギーに触れられることなど、感謝の気持ちは尽きることがない。きつかけをつくってくれたラーメンに、とことん本気で取り組んでいこうと何度も自分に言い聞かせている。

今回の博多出店は、出店続きで一度は辞退したが、恩師である河原に「いま出店することもチャンスだよ。声がかかることをチャンスだと思わなければ」と促され、意を決した。豚骨ラーメンが幅をきかせる博多で、自分たちのラーメンがどれだけ受け入れられるのか、不安もあつた。ゆえにラーメンを博多バリエーションの味に整えた。「博多できれいな味は通用しない。丁寧な仕事と錯覚して、旨味成分まで洗い流しているんじゃないか？」という先輩のアドバイスに気付きを得た。コクを出すために豚のゲン骨を増やし、割った骨から出る髓の旨味を十分に寸胴に行き渡らせる。「ラーメンづくりはまだまだ子ども。本当の仕事はこれからだ」と金城さん。沖縄の材料と沖縄人の魂がいつびい入った「琉球新麺 通堂」のラーメン。どれくらいおいしか、それは沖縄の店か、博多のラーメンスタジアムで確かめてほしい。

オフィスりょう次



社長 金城 良次さん
RYOJI KINJO

1960年、ゴザ市(現・沖縄市)に生まれる。5人兄妹の3番目。テーラー業を営んでいた父が10歳で他界。高校時代は勤労学生で、居酒屋のアルバイトにのめり込み留年。結局、中退して18歳から神戸で居酒屋修業。帰郷後、27歳で独立。2001年、新横浜ラーメン博物館に「琉球新麺 通堂」をオープン。2002年8月、沖縄出店。本年3月、福岡出店。

小禄本店 / 沖縄県那覇市金城5-4-6
TEL / 098-857-5577
休日 / なし 営業時間 / 11:00 ~ 25:00
HPアドレス / www.ryoji-family.co.jp

先達に学ぶ 職人のこころ

金継ぎ師

其の三十一



宮崎 芳昌さん

それまでの25年に匹敵する密度の濃い6年でした。

「金継ぎ」とは割れたり欠けたりした陶磁器を、元の風合いを活かしながら修理修復する技術をいい、室町時代に端を発する。「茶の湯」の隆盛とともに、その技術は磨かれていった。今日、漆を用いた本格的な技術を有する金継ぎの職人は、極めて少ない。精緻で根気と時間を要す金継ぎの技術は、市井に普及せぬまま高額の陶磁器や骨董品のみに施されてきた。

金継ぎ師 宮崎芳昌さんは、商人から職人に移ってきた稀有な経歴の持ち主。幼い頃から手先が器用で、父親がコレクションする古美術に興味を覚え、大学卒業後は古美術に没頭。商いを始めたのは自然な流れだった。福岡を拠点に佐賀・長崎・熊本・山口と美術品を求めて奔走し、数多くの古美術に

ふれる日々が続いた。金継ぎで補修された陶磁器を目にする機会も多く、破損があつて当然な古い物を手入れすれば、高い上、金継ぎは不可欠だった。ある時「自分でも金継ぎをやってみよう」と一念発起する。しかし、応じてくれる金継ぎ師は皆無。教えを請いたくても教われないもどかしさ。仕方なく数少ない書物と目の前にある古美術品を手本に、見様見真似で金継ぎの扉を開けた。持ち前の器用さと柔道で培った鍛練する姿勢は、宮崎さんを金継ぎにのめり込ませた。

独学で15年、何とか形になって同業者からも仕事が舞い込むようになる。商いの片手間に始めた金継ぎだったが、比重はいつしか逆転する。「古美術の商いで物を見極める確かな目が養わ

れ、金継ぎに活かすことができた」と宮崎さん。更に「高価な陶磁器でなくても、その人にとって大切な器やお皿なども直してあげたい」と思うようになる。幸い本業での収入があつたから、伝統と格式を重んじる金継ぎの技術を、物によっては庶民価格で提供することも。

金継ぎに手を初めて25年が経過した頃、宮崎さんは「日本の伝統技術である金継ぎを一般に広め、身近なものにしたい」と考え、金継ぎ教室を開設する。漆かぶれに始まり、欠けた破片の

付け方、筆の運び方など、生徒がつまずく箇所が手にとるようにわかる。「なぜなら自分の技術は、失敗の積み重ねから生まれたやり方だから」と柔和に指導にあたる宮崎さん。「どんどん失敗してください。失敗しても元の壊れた状態まで戻せば、また一から修理できるから」の声に生徒は安心して練習を繰り返す。

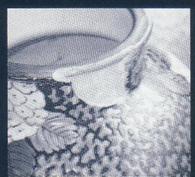
福岡天神で開設した教室が、今では北九州・太宰府・久留米・大分と広がり、教え子の数も百人を上回る。プロを目指す人もいれば、趣味の域で楽しむ人も。「割れた陶磁器が金継ぎで美しくよみがえり、また使えるようになることがうれしい」との声も。どちらかと言えば閉ざされていく傾向にありがちな職人の世界。宮崎さんのように習得した技術をオープンにし、人に教え広めることは、伝統技術の裾野を拡げ、守り育てる上で大切なことなのだと思感した。



Miyazaki Yoshimasa Profile

1946年、熊本県天草に生まれる。小5で柔道の道場に入門。大学卒業後、骨董を扱う仕事を始める。古美術にふれる日々の中で金継ぎに目覚め、30年前から独学で腕を磨く。1998年「茶州会金継ぎ教室」設立、主宰。以降は生徒の指導、技術者育成にあたり、金継ぎの普及に尽力。古美術商、蒔絵作家でもある。

れいしゅうかい
茶州会金継ぎ教室
福岡市中央区
渡辺通5-25-15-401
TEL・FAX 092-736-3711
HPアドレス
<http://www.reishu.jp/>



欠けた陶磁器(上)が金継ぎで美しくよみがえりました(下)



FUKUOKAN PEOPLE NO.47 元氣印の福岡人



ただいま100歳、 Go ahead!

昇地三郎さん

50年前、福岡市井尻に日本で初めての障害児のための教育施設『しいのみ学園』が開園した。創設者の昇地三郎さんは、100歳を迎える今日も園長として毎日学園に顔を出す傍ら、韓国や中国でも肢体不自由児教育のために尽力している。今年～来年にかけ「世界一周記念講演」を計画。2月のアクロス福岡講演を皮切りに、4～5月はアメリカ、イギリス、フランス等で講演を行う。年齢を感じさせない軽やかな身のこなしと明朗さは、周囲に勇気と希望を抱かせてくれる。

「100歳を迎え、記念の本を上梓され、いよいよ100歳記念の世界一周講演も始まりましたね。海外ではどのような講演をされるのですか？」
昇「自己紹介に始まり、歩んだ道のりをおおまかに話します。日本の特殊教育のこと、三才児教育の重要性、韓国や中国にも特殊教育を普及させようという活動を続けていること、長寿の秘訣、人生観など、話題には事欠きませぬね」

「行く先々、その国の言葉で講演をされるとお聞きしましたが……」

昇「はい。英語やドイツ語は以前から。韓国語や中国語は90代になってマスターしました。どの国へ招かれても同うまでの間に猛勉強して通訳なしで会話できるよう努めてきたおかげで、講演もその国の言葉でできるようになりました。内容は対象者の傾向や年齢に合わせて変えています」

「昇地先生は長年、教育者として世に貢献してこられました。昔の教育者と今の教育者は、どんなところが違うと思われませんか？」

昇「先頃、福岡県西方沖地震で被害に遭われた方も、世界にメッセージを届けに廻ります。私は今日も元気でです」

**致知出版社より
好評発売中!**

ただいま100歳
今からでも遅くはない

Shichi Saburo
昇地三郎
しいのみ学園園長

**100年生きてつかった
「生き方の秘訣」**

- 10代 教育の志、こころをこめ
- 20代 夢を叶える「秘訣」、思い、読書者になる
- 30代 子育ての秘訣、子育てを学ぶの道を歩む
- 40代 教育の魂(秘訣)、情熱をこめ
- 50代 人生の秘訣、情熱をこめ
- 60代 親愛の時、秘訣の秘訣、実感を込める
- 70代 70代になってからはどうやって生きていくか
- 80代 半分の40代のもので生きていく秘訣、秘訣を伝える
- 90代 今からでも遅くはない、15歳の青春時代は、Go ahead! 前進、また前進
- 100代

1,500円(税込)

SHOCHI SABURO PROFILE

明治39年(1906年)、北海道生まれ。小学校、女学校、師範学校の教員を経て福岡学芸大学教授に就任。昭和54年に退官し、現在は名誉教授を務める。医学・文学・哲学・教育学博士。昭和29年『しいのみ学園』設立。今日も理事長兼園長を務める。韓国大邱大学教授・大学院長、中国長春大学名誉教授、三才児教育学会会長、手作りおもちゃ親子愛情学校長。著書『ただいま100歳』ほか

しいのみ学園
福岡市南区井尻1-40-6
092-572-7519

おいででしたが、同じように昭和9年の自然災害で室戸台風を経験しました。大阪湾周辺の学校では、10人、24人、55人……：たくさんのお子さんが亡くなりました。しかし、私の勤めていた学校は一人も命を落とすことがなかった。私を含め4人の若い先生が、それぞれ両腕に児童を抱きかかえ講堂に避難し、帰宅させなかったことがよかったです。とっさの場合でも、教育者は判断を間違えてはならない。『ここが命の捨てどころ』と思いました。私たちは講堂が流される時、子供を抱いて死ぬ覚悟ができていました。今はサラリーマン先生が多いですね。私たちには常に「神聖な教壇に立つ」気構えがありました」

「先生は先立たれたお子さま方や奥さまの遺影に向かい、毎朝「お父さんは今日も元氣だぞ」と手を合わせて一日が始まるそうですね。そのような精神の強さはどこから湧いてくるのですか？」

昇「変えようのないことを悔やんでみても仕方ありません。哀しんでばかりでは何も好転しない。後退ではなく、前進あるのみ。毎朝、仏壇の中から「父ちゃん、がんばれよ」と声が聞こえる気がします。マイナス思考を

捨てて前進、目覚めと共にそんな感覚が湧き起こってくるのです」

「落ち込んだりすることはいいのですか？」
昇「しよちゅう落ち込むことはいいです。しかし、落ち込んで落ち込んだと思わないようにします。すぐに切替えるのです。苦手な相手は冗談でかわす、すると罪がなくていいですね(笑)」

「100歳を迎えられ、今後の夢や目標をお聞かせください。」
昇「世界一周をして、私の想いを世界中に広めたい。私は子供一人が脳性小児麻痺だったため、小児麻痺で学校へ行けない子供と親の苦しさを身をもって体験しました。だから、50年前に『しいのみ学園』をつくったのです。半世紀を経て、昨年は中国初の特殊学級『しいのみクラス』ができました。そのお役に立つことができたのです。中国では20万学級が必要とされています。障害児だからと家にこもるのではなく、世界中の子供たちが教育を受けられる世の中にしていきたい。戦いや経済ではなく、教育をもって心通わす世の中に。人生は自身自身との闘いです。泣き言を言わず、100歳のこの姿

☆屋特派員の

福ふくおが

お取り寄せ

グルメ 其の四

江戸時代(安政年間)に創業した老舗「若松屋」のうなぎのセイロ蒸し。

柳川観光の必須アイテム「川下り」の終着地点にある「若松屋」は、特派員も「いつかは行ってみたい」と思っていた名店なのであった。



※商品は、このような容器にて届きます。

季節は日に日に夏へ向かうこのシーズン、スタミナをつけるにはやっぱり「うなぎ!」でしょう。

このセイロ蒸し、電子レンジを用いて手軽に食べられます。いつか、本場で朱塗りのセイロに入った鰻のセイロ蒸しを味わってみたい。川下りのどんこ舟の中でも食べられるとか。さぞや、ビールもうまいことでしょう。

セイロ蒸しのうまさは「たれのまんべんなくいきわたった飯」「芳ばしいうなぎの香り」なんでしょうね。うなぎには、背開き、腹開き、素焼き、蒸し焼きなどありますね。さらに名古屋のひつまふし、浜松のお茶漬けなどいろいろな割き方、焼き方、食べ方があり、どれも美味しいので甲乙つけがたいです。

スタミナ、スタミナ……それにしてもこのセイロ蒸しは一体、何キロカロリあるのだろうかなんて、今日だけは考えなくていいことにする。甘さ、香ばしさ、テリ、ふんわり感……米粒をひと粒残さず口に運ぶ特派員であった。目出たし目出たし。

横浜在住の☆屋特派員より



※写真はイメージです。

柳川・若松屋 うなぎのセイロ蒸し

若松屋の「うなぎのセイロ蒸し」は、クール宅急便で届く。店によつては、日もちを考え冷凍状態で届けるところもあるようだが、若松屋さんの場合、冷蔵状態。おそらく素材の風味を活かすことを考えてのことだろう。秘伝のたれが味の調整用に付いている。

「先祖代々受け継いだ秘伝のたれを、吟味した極上の活うなぎにつけて炭火で焼きあげます。あつあつのたれをご飯にかけ、じっくり蒸らしたものをなかご(セイロ)に入れ、蒲焼きをのせて蒸気で蒸したものです」としおりに書かれている。ほほお、活うなぎの炭火焼き。秘伝のたれや錦糸玉子までついて、家庭でもその味が楽しめるなんて……。

総量ずつしり590グラムのボリューム感。せつかくのセイロ蒸しを、このまま食事として食べてしまうのはもったいないと、特派員は日本酒を取り出す。冷酒と共にいただくセイロ蒸しは甘美で香ばしく、ますます杯がすすむ。

若松屋

福岡県柳川市沖端町26 川下り船着き場前

お取り寄せはお電話かFAXでお申し込みを TEL 0944-72-3163 FAX 0944-74-0500 FAXでのお申し込みには、数量および配達希望日時を明記してください。

上鰻せいろ蒸し 一人前 2,050円(税込)

*セット内容/鰻のせいろ蒸し(錦糸玉子付)、秘伝のタレ *別途クール便にての配送料がかかります。



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、食へ歩く情報通。神戸出身、横浜在住。

「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 アストロさんの SPOT
 エルロク → 火の車 → CABIRIA CAFE

小1まで六本松で育ちました。
 また、通うことになるうとは：

アストロさんは大学院で福岡市をフィールドにした都市社会学を研究している3年生。
 手にする「fU(エフユー)」は、大学院生と並行して勤務する福岡アジア都市研究所発行の季刊誌。
 都市を考え、都市を創る情報誌「fU」の創刊号には屋台、2号には大名地区をテーマに取りあげ、しっかり読み込む内容だった。
 やっぱアストロさんには情報誌が似合う。

★今回のナビゲータ★
 佐々木喜美代さん



「シティ情報 ふくおか」の2代目編集長時代より、通称「アストロ」で名を馳せる。2001年、九州大学大学院入学。現在は博士課程に通いながら、(財)福岡アジア都市研究所に主任研究員として勤務している。

(財)福岡アジア都市研究所
 福岡市中央区天神1-10-1
 福岡市役所北別館6F
 TEL 092-733-5686

かの有名な「火の車」
 マスターとは30年来の
 浄いおつき合い

若い女が来ると
 特別うれしい有働さん。
 豊富な女性タイプ。



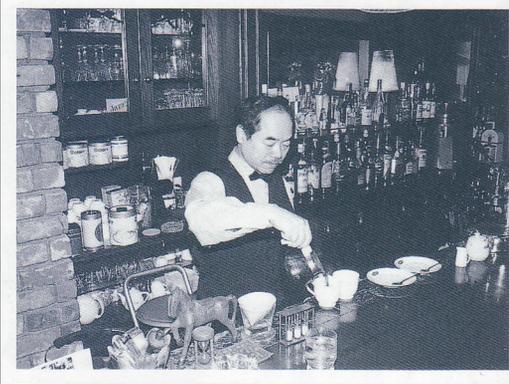
★ある日のおまかせコースのメニュー★

- ・前菜盛り合わせ
 イカとパプリカの和え物
 エビとヤングコーンのアボガドソース
 鶏肉とオクラとみょうがの大葉添え
- ・豚足のマスター炒め
- ・豚ロースとズッキーニの炙り
 &鯛の香草焼き
- ・アワビリゾットのアスパラ添え
- ・グリーンサラダ
- ・牛ヒレステーキ&ハーブソーセージ
- ・冷凍パスタ(トマトソース&バジル)
- ・フランスパン
- ・生ビール、赤ワイン 3デキャンタ、
 おまけでもあった! Wハーバー、コーヒー

■火の車
 福岡市中央区草香江1-2-17
 (草香江バス停前)
 TEL 092-771-3926

「やっぱり火の車に来たら、おまかせコースでしよう。マスターの有働さんが、エルロクから仕入れて来た。その日の上ネタでメニューを決める日替りのフルコース。ビール一杯とカラフェの赤ワインがついて5,250円!」とバナナの叩き売りモードのアストロさん。
 酸いも甘いも、いろいろと見せ合ってきた30年来のお友だちなのだとか。
 「有働さんに会うと、つい陽気になる」といってお客様も。

読書に最適。
 ランチもおいしい JAZZ喫茶。
 『CABIRIA CAFE』



1973年に創業し、移転して6年になるカビリアカフェ。サラリーマンやOLさん、大学関係者などが憩う人気のランチスポット。六本松生まれのマスター、屋敷正弘さんは自他共に認めるジャズ好きで、店内には心地よいジャズが朝から晩まで流れている。

■CABIRIA CAFE
 福岡市中央区六本松2-6-5-2F
 TEL 092-731-2455



「今年は博士論文を書きます!」とマスターに答えるアストロさん。



魚屋の名物おばちゃん。
 「今日の目玉から食べ方指導まで、何でも聞いてくれ」

大学院に来ると立ち寄る
 地域の台所「エルロク」
 「このメサバは最高なんだから。それに、魚がいいです。そんじょそらの新鮮さとは段違い。お惣菜もおいしいし、私はよくお弁当も買ってます。酢の物もすて難しい、果物だって…」とエルロク自慢が止まらないアストロさん。1976年に設立し、1999年に「こんなにキレイな店」になったエルロクは、地域を越えた「地域の台所」として、冷蔵庫代わりに愛される商店集合型スーパー。とにかく生鮮が強い。たとえば、魚は魚屋のおじさんが朝3時起きして市場から仕入れたネタを朝まで出す。場立ち目利き、信頼感仕入れから売りの最後まですべてに責任を持つのがエルロクのポリシー。

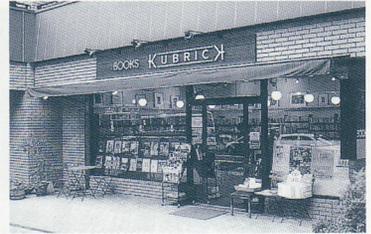


持ってうれしいエルロクカード。レシートを投函すると抽選で金券が当たる。

■ELLE6
 福岡市中央区六本松2-9-16
 TEL 092-712-5147

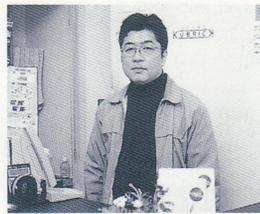
↓力の源オススメの店↓

ブックスキューブリック



「本屋へ行くと、つい長居をしてしま
う」衝動買いが抑え切れず5千円や
1万円を惜し気もなく使ってしまう、
そんな本好きが泣いて喜ぶような書
店が福岡のけやき通りにある。
4月で満4周年を迎えたこの書店、名
前を「キューブリック」と言う。そう、
映画「2001年宇宙の旅」の監督、ス
タンリー・キューブリックの名が店名の
由来。この書店の魅力を挙げたら切り
がない。本のブティックとも言うおうか、

衝動買いをしなければならなくさせる「そえられる本」が、わず
か15坪の店内に「ヨコ」ヨコと顔を覗かせる。●高村光太郎の詩
集『智恵子抄』(愛蔵版)●金子国義の『不思議の国のアリス』
●『図説 中村天風』●池波正太郎が歩いた京都●ヘミングウェイ
イのバリガイド●井上孝治さん写真集『思い出の街』●夢二
ハガキ●田中千絵さんのいろのはがき●声に出して読む般若
心経(CD付)……いけない。まるで、ハラペコでデパ地下に迷



い込んだ状態。沸き起る欲求が、どうにも抑えられない。
欲しい本もいっぱいだが、既に持っていて大切にしている本まで
も、書棚に並んでいる。それも、この書店の魅力の一つだ。新刊と
息の長い良書を並行して揃えた、本好きをうならせるセレクト
シヨンプなのである。

昔の小学校の図書館にあったような木の床がいい。明るくし
すぎない黄色い照明がいい。店主の大井美さんがいい。「街の本
屋のスタンスを大切に、大人が楽しめる本、生活をより豊かにす
るヒントとなる本を意識して揃えています。棚は日々入れ替わるから、枯れさせない
ように毎日耕す。畑仕事といっ
しよです。手入を念入りに
すれば、お客さまに届くんで
す」という。

自分との取り決め「一度に
使っていない本代は5千円まで」
のおかげで、どうやらこの書
店には何度も足を運ぶこと
になりそうだ。



ブックスキューブリック

福岡市中央区赤坂2-1-12-1F
TEL 092-711-1180
☑(平日) 10:30~21:00
(日祝) 11:00~20:00
休第3月曜日

素材のみならず、季節によっても加減が必要。汗を多くかく夏場と、
身が縮こまる冬場では、食す人の欲する塩分濃度が若干異なります
ゆえ、煮切や山葵に加減を要するのです。お気付きでしょうか？ シャ
リの塩梅も、夏と冬では微妙に異なっていることを……。
煮切は決して美味しい醤油ではありません。鰯を旨くするための
ソースです。鰯屋のカウンターでは、どうしても魚に目が行きがちですが、
ネタの持ち味を最大限に活かすために活躍するのがシャリであり、
山葵であり、煮切であります。おのおの揃ってこそ握り鰯です。
手でさわってはかる意の「料」と、すじみちを付ける意の「理」。
食す人の気持ちになって、より口にしやすい美味しく美味しくいただけるよう
食材を整え、さばくことを「料理」と言います。長く調理場に立つて
おりますと慣れが出てしまいがち
ですが、料理の基本は手を抜かぬ
こと。これが、いちばん難しいこと
でございます。あまねく一切
をいい加減(丁度よい加減)に、
今日もまた鰯を握る田舎の鰯屋
でございます。



高崎正彦 職業・鰯屋。
1952年、福岡市生まれ。



鰯ばなし

徒然なるままに

第3回

煮切はフレンチでいうソース。
店の味が顕著に現われます。

鰯屋では煮切醤油を使います。店により味は様々ですが、醤油に
酒やみりんを加え、ひとたび火入れをすることで、醤油独特のツンと
くる匂いや塩角をやわらげます。

煮切はフランス料理に例えますとソースに相当します。ソースが未
熟ですと料理がうまくまとまりません。白身魚やイカのように淡白
な素材には少し控え目に、脂の乗った魚には多めに付けます。山葵も
また然り。微妙な加減で鰯一貫の味わいが細やかに変化いたします。



に次なる新たなドアノブが見つかるんです。
だから、やり続けなければならぬ。例えば
仕事。「石の上にも3年」「3が物事の基準」と
いうように、自分が選んだドアの向こうに広がる
世界で、せめて3年は続けてほしい。最初の
一年くらいは、繰り返しで面白くないかもしれ
ない。だけど、基礎となるこの時期を飛ばし
ては結果に差が出るのです。「毎日同じことば
かりでつまらない」「上司や先輩が厳しすぎる」
「仕事がついていらない、慣れないうちにはいろいろ
感じるでしょう。でも、泣き言は言わないでね。
2年、3年と続けていくうちに見えてくるこ
とがあるから。逆に言えば3年くらい続けて
みないとわからない、確立できない、つてこと。
まずは考える(想う)こと。そして、決意し
たら行動を起す。実行していく中で、もちろ
ん数々の障害に出くわすでしょう。迷って立ち

風

自分と
生きる

Ka ze no
Tsu bu ya ki

樹木の先に、育ち始めた若葉が美しいです
ね。まだ黄みどり色した葉っぱに「元気に大き
くなれよ」と声をかけたくなります。

新緑を目に、父の言葉を思い出しました。
男4人兄弟の僕は、幼い頃によく父から
「人間には無限の可能性がある。だから、どん
なことにでも挑戦できるんだ」と聞かされてい
ました。末っ子の僕の耳にも克明にインプット
され、大人になった今日もしっかり記憶に残っ
ています。しかし、ある日気が付いたんですね。
「可能性は無限にあっても、その中から選ぶの
は一つだけなんだ」と。

瞬間瞬間の連続で生きる一人の人間が、同
じ時間にくつものことをするのは不可能で、
自分の前に広がる可能性は無限にあったとし
ても、最終的に一つのことしか選択できないの
だと。迷って答えが出せず、親や先輩、恩師な

止まり、障害に潰されてしまうかもしれない。
つまずいても、迷っても、自分の真ん中に自分
を置いて、しっかりと進んで行つてください。あな
たの頑張っている姿は、周りの人の励みにもつ
ながるから。

無限の可能性の中から自分の道を選んだら、
迷わないで進んでいこうね。時には立ち止まる
ことがあるかもしれないけど、決してあきら
めないで。自分人生の主人公は自分だからね。

新たな目標・
目的への挑戦



どにアドバイスを受けることはできても、無限
の可能性の中から何を選ぶか、最終的に決定
するのは自分です。親から「お前にはこれが
いい。これをしなさい」と勧められたとしても、
それを了承したのであれば、それは自分が
選んだことになると思ってください。

これは、僕が時々口にする「いくつものドア
を開け続けよう」という話にも通じます。
自分の前にいくつものドアがあつて、どのドアを
開けるか決めたら、ドアノブを回して進んで行
く。ドアを開けた途端、そこが激しい嵐の真つ
只中であるうが、泥沼に毒ヘビがうようよ、お
どろおどろしい光景が広がっていくうが、進ま
ねばならない。ドアを開けてすぐ、「ここはよく
なかった」と、隣のドアに手をかけるようでは
いけない。開けたドアの先へ信念をもつて進ん
で行き、何かをやり遂げた後には、またその先

Kawahara Shigemi Profile

1952年12月18日、男4人兄弟の末っ子として福岡
県城島町(現・久留米市)に生まれる。1979年、レストランバー
「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。'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。



3/18 キャナルシティ博多 ラーメンスタジアムに OPEN!

ラーメンスタジアム/営業時間 11:00~23:00 (O.S.は22:30)
福岡市博多区住吉1-2 キャナルシティ博多 5F



店主はご存じ「デビット伊東」こと伊藤努さん。力の源通信 Vol.45では「2005年には九州に乗り込む計画が進んでいる」と話してくれた伊藤さんでしたが、こんなに早く福岡出店が実現するとは! 2000年7月に誕生した「三位味(しお)」はよりいっそうおいしくなり、久留米ラーメンフェスタでも販売されていた「しょうゆ」もラーメンスタジアムで味わえます。ラーメンのあとの「でびっと風黒みつアイス」がまた美味でした。

TEL 092-283-2034



でびっと三位味
(しお・あじ玉) 800円



ラースタに「私のふるさととは韓国です」と名乗りあげたのが、千葉からやって来たにやがにやが亭の金根亨さん。ラーメンは「極み味噌らうめん」「極みジャン辛」2種類あって、どちらも金さん特製の韓国キムチがどっさりに乗っています(苦手な方にはキムチ抜きもできます)。「極み」と付くだけあって、辛さとコクとまろやかさが入り混じる奥深い味わい。トッピングの韓国のりを別注して、キムチを包んで食べると更においしかったです。

TEL 092-262-2066



極み味噌らうめん750円、
トッピングに韓国のり100円



沖縄に3軒のラーメン店と7軒の飲食店を展開する「りょう次ファミリー」。店主の金城良次さん率いる「琉球新麺 通堂」は「ありがとう」の笑顔があふれるフレンドリーな店。冬瓜や昆布、塩など沖縄の食材をふんだんに使った通堂ラーメンには、チャーシューが5枚。半熟玉子も乗ってボリューム満点。

*巻頭の「ラーメン東へ西へ」コーナーに通堂・金城良次さん登場。あわせてご覧ください。



琉球新麺 通堂ラーメン 900円

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。

6月下旬まで明石ラーメン波止場に出店中

トクちゃんらーめん

「60歳までは元気に全国のラーメン屋さんを訪ねて廻ろうと思っているんです」と、福島県は郡山市から全国のラーメン店のオープン祝いに馳せ参じる「トクちゃん」こと小島進さん。手打中華で評判の「トクちゃんらーめん」の支店を、ただいま兵庫県明石市に出店中。マイカル明石2番街に店があります。「近くに来られることがあれば、お立ち寄りください」とにこやかな表情の小島さん。ますますのご活躍を。

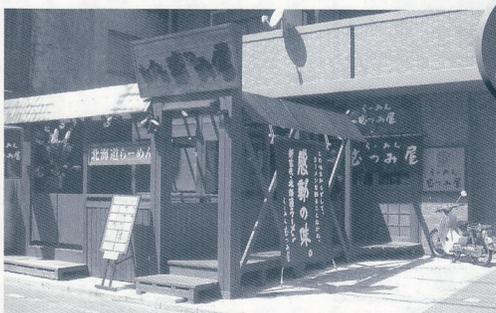


トクちゃんらーめん 明石ラーメン波止場店

兵庫県明石市大久保町ゆりのき通2-3-1
マイカル明石2番街1階
TEL 078-936-6433

店主 小島進さん

2005年
3月29日
NEW OPEN!



北海道月形町発で全国に出店を続ける「むつみ屋」。キャナルシティ博多 ラーメンスタジアムを卒業し、大名に路面店がオープンしました。外観も内装も木をふんだんに使ったログハウスのような造り。温かく陽のさすウッドデッキでいただくラーメンは、またひとしおです。場所は「居酒屋「みなの」」と床屋の「しんしょう」さんに挟まれたところ」と言えばおわかりでしょう。林店長やスタッフもがんばっています。

店長のおすすめ「北の恵みらーめん」800円。
ベーコンとアスパラ、コーンがたっぷり乗ったクリーミーなラーメン。中太の丸い麺にバターがとろ〜んとからんで、風味を引き立てます。



むつみ屋 福岡大名店

福岡市中央区大名1-8-3-1F TEL 092-714-3388

むつみ屋 福岡大名店

Great Shop List

通信1~46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]
- TEL 092-725-5588
- ジャック(アルザス菓子) [4]
- TEL 092-712-7007
- 井手精肉店 [8]
- TEL 092-781-7058
- 豆藤(八女の豆腐) [9]
- TEL 092-523-4500
- ドクスピル(木のおもちゃ) [12]
- TEL 092-542-0550
- フラウームン(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
- 吉連茶房 [19]
- TEL 0942-32-4278
- フランス菓子16区 [20]
- TEL 092-531-3011
- 女納骨堂 [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 092-954-6768
- ステイプMCサブライバイク [29]
- TEL 092-954-0013
- ボーダーライン(中古レコード・CD) [30]
- TEL 092-734-4198
- 工房我楽堂(家具) [31]
- TEL 0944-67-0103
- ハヴェスト・レーベル(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
- フロマジューズ(フルーツ) [32]
- TEL 092-713-5722
- アートハウス21(ヨーロッパ家具) [32]
- TEL 092-928-3388
- Oro-Gio(時計・宝石) [34]
- TEL 092-725-7766
- ゲテハウス(アフリカアクセサリー) [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
- アビシオナ(アペティティヴ) [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 092-725-5015
- 大名駄菓子屋本舗 [43]
- TEL 092-732-7607
- 望雲(ムービングキャリヤー) [44]
- TEL 092-733-1135
- 靴のせきや [45]
- TEL 092-821-3951
- 免陶屋(創作陶器・雑貨) [45]
- TEL 092-851-4922
- トレーディング・ポスト [46]
- TEL 092-716-8048
- ジェントル・コレクション(紳士服) [46]
- TEL 092-712-4020
- フレーム(革小物・雑貨) [46]
- TEL 092-725-9282

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
- すみれ(札幌・福岡) [4]
- TEL 011-824-5655
- げんこつ屋(東京ほか) [5]
- TEL 03-3393-7981
- 站(福岡) [6]
- TEL 092-552-3826
- 六角家(東京ほか) [7]
- TEL 045-213-0356
- 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 0175-371-7648
- 雷文(東京) [12]
- TEL 042-722-5567
- 南京千両(久留米) [13]
- TEL 0942-31-2092
- いのたに(徳島) [14]
- TEL 0886-53-1482
- 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(新横浜・藤沢) [19]
- TEL 045-471-0503
- 大筒ラーメン(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
- がんど総本家(東京) [21]
- TEL 非公開
- マルバラメン(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 092-319-3877
- めんちゃんラーメン(福岡) [26]
- TEL 092-281-4018
- 麺の坊舎(東京・渋谷) [26] [38]
- TEL 03-3780-4450
- 東地袋 大勝軒(東京) [27]
- TEL 03-3981-9360
- (しん軒(横浜・北海道) [27] [38]
- TEL 045-912-3384
- 八戸麺道 大陸(新横浜) [28]
- TEL 045-471-0503
- 柳通 ちやが亭(東京・福岡) [40]
- TEL 03-3945-3791
- 泉ノ丸(北海道・東京ほか) [30]
- TEL 0166-25-3401
- 地球新道 通堂(沖縄・福岡) [22, 30]
- TEL 098-857-5577
- ラーメンDB大崎裕史も(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
- ぶんちゃんラーメン(福岡) [33]
- TEL 092-863-5355
- 泉ノ丘ラーメン劇場(大阪) [33]
- TEL 072-296-4346
- 名古屋・脚道通(名古屋) [33]
- TEL 052-588-5550
- 中華そば屋三吉(名古屋) [34]
- TEL 052-712-5254
- 博多だるまラーメン(福岡) [35]
- TEL 03-3782-8029
- たけちゃんにいらしや麺(東京) [36]
- TEL 0424-41-2740
- バクオラーメン花の季(香取) [37]
- TEL 028-665-5517
- 大陸麺ロード(久留米) [37]
- TEL 0942-37-7111
- 南海袋 大勝軒 [38]
- TEL 03-5951-2221
- とら食堂(白河) [39]
- TEL 0248-22-3426
- 麺翁 百福亭(大阪) [39]
- TEL 072-750-3129
- 麺劇場 玄珠(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
- にやがにが亭(東京・福岡) [40]
- TEL 03-3674-0051
- チルメラみそロー(名古屋) [40]
- TEL 052-953-5666
- 78一番ラーメン(上海) [40]
- TEL 86-61-62758413
- 龍の家(久留米・熊本) [41]
- TEL 0942-22-7811
- ぼっぱ屋(東京) [42]
- TEL 03-3666-2151
- 満洲屋が一番(久留米・明石・大阪) [43]
- TEL 0942-32-6120
- 博多のラーメン(した屋・熊本) [43]
- TEL 092-263-1115
- 秀ちゃんラーメン(福岡) [43]
- TEL 092-734-4436
- らめん初代(小樽) [44]
- TEL 0134-33-2626
- チムドンドン(沖縄) [44]
- TEL 098-868-5111
- でついで(東京・北海道・福岡) [45]
- TEL 03-3782-8029
- うま馬(福岡・東京) [46]
- TEL 092-283-1015

九州の元氣人 & 企業

- イングデザイン研究所 [1]
- TEL 092-531-7234
- シック工房(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
- フーディアン・トクナガ [6]
- TEL 092-734-2008
- 顔装工房・横山 [7]
- TEL 092-751-5961
- 財界九州(経済誌) [8]
- TEL 092-715-1221
- インタークロス(九州ベンチャー大学) [9]
- TEL 092-781-5252
- んししょう(理髪店) [10]
- TEL 092-721-6147
- 玄南荘(餐・給食・飲食事業) [10]
- TEL 092-822-6201
- カヨシステム [11]
- TEL 092-522-6112
- トコト倶楽部 [12~15]
- TEL 092-736-5003
- 岡部はち事務所 [13, 16~18, 42]
- TEL 092-552-5105
- グレイ・パパ・ベアーズ(企画) [14]
- TEL 092-726-1866
- アルゴラン(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
- プランニング秀巧社 [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
- えごろアー・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・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 プルズエ [21]
- TEL 092-734-7600
- 八女人形会館 [22]
- TEL 0943-24-5550
- 九州ウオーカー編集部 [22]
- TEL 092-262-8511
- 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
- オフスMOTOKI [4]
- TEL 092-873-1314
- アリエエきデザイン研究所 [25]
- TEL 0977-84-5171
- んししょう(理髪店) [10]
- TEL 092-721-6147
- 玄南荘(餐・給食・飲食事業) [10]
- TEL 092-822-6201
- Windy(GS/PAPA) [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 093-921-1363
- 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
- 赤城建具店(屋敷大工) [43]
- TEL 092-611-6432
- フクオカ・ナウ(情報誌) [43]
- TEL 092-762-2505
- 野村織物有限会社(久留米絹) [44]
- TEL 0943-32-0018
- 博多歌舞伎あみんづ(ショーパブ) [44]
- TEL 092-725-5550
- キャセイ産業 [45]
- TEL 092-271-0088
- 井上合名会社(酒蔵) [45]
- TEL 0942-77-0019
- 大庭鍛冶工場(博多包丁) [46]
- TEL 092-531-5625
- 栗田事務所 [46]
- TEL 092-511-1068
- 佐賀・嬉野温泉 大正屋 [46]
- TEL 0954-42-1160
- 源泉野天風呂 清滝 [46]
- TEL 092-952-8848
- 橋本ステッチャー [35]
- TEL 092-641-3681
- NPOボディーカッション協会 [35]
- TEL 0942-32-5738

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
- 木楽屋(居酒屋) [3]
- TEL 092-714-0965
- がんばらば(居酒屋) [4]
- TEL 092-731-2158
- 岡 国(手うちそば) [5]
- TEL 092-713-6821
- カフェド・カッパ(喫茶店) [6]
- TEL 092-714-7149
- 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
- AFTER THE RAIN(バー) [20]
- TEL 092-761-5355
- 地球屋(居酒屋) [23]
- TEL 092-471-9575
- 能古かまめ(魚食べ) [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 瑪瑙山 [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(京風つけ焼) [28]
- TEL 092-714-6500
- 藤本七(焼鳥) [29]
- TEL 0947-47-4000
- 料花苑(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
- 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(パスタ) [34]
- TEL 092-606-6237
- 好吃中国菜 紅葉楼 [35]
- TEL 092-524-0546
- 似潮川(カフェレストラン) [35]
- TEL 092-741-8568
- 和田門(欧風レストラン) [36]
- TEL 092-761-2000
- 煮こみ(もつ料理) [37]
- TEL 092-525-1166
- オーバルカナル(BAR・CAFE) [38]
- TEL 092-762-7373
- シブサ(スタンディングバー) [38]
- TEL 092-724-8730
- 計春安(館) [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
- 鮎(料理屋) [40]
- TEL 092-714-0559
- ラビスタファーム [41]
- TEL 0947-47-4000
- 屋台 KENZO cafe(居酒屋) [43]
- TEL 092-262-5373
- 屋台 風来けん坊 [43]
- TEL 090-1799-7296
- 万十屋(もつ鍋) [44]
- TEL 092-801-4399
- しんすけ(居酒屋) [44]
- TEL 092-724-8300
- YURURI(居酒屋) [44]
- TEL 092-714-3380
- みなの(居酒屋) [44]
- TEL 092-751-8351
- 小料理 博多べい [45]
- TEL 092-271-5662
- ALPINE(酒・炭・焼) [45]
- TEL 092-761-6585
- ハンバーグオニオン [46]
- TEL 092-521-2488

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
- 回春堂鍼灸院 [42]
- TEL 0932-52-0121
- キャナルシティ博多 [43]
- TEL 092-282-2525
- 香椎宮 [45]
- TEL 092-681-1001
- 太宰府天満宮 [46]
- TEL 092-922-8225

IPPUDO information

一風堂のロゴ入りキティちゃんグッズ、 セットで10名さまにプレゼント!

一風堂とサンリオのコラボレーショングッズが誕生しました。全国のコンビニで部分的に販売されています。一風堂のロゴ入りバンダナのキティちゃんが何ともキュート。携帯ストラップ、メモ帳、ボールペンの3点をセットで10名様にプレゼントします。



※プレゼントをご希望の方は、①これまでに行ったことのある一風堂は何店ですか?②力の源通信を読んだのご意見感想③〒、住所④氏名⑤年齢⑥電話番号を明記の上、ご応募ください。

力の源通信46号「清滝」のヘア入湯券当選者

国松栄枝さま(福岡市)・柴田貞雄さま(福岡市)・和田幸野さま(福岡市)ほか7名様

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

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
一風堂なんば店(大阪・難波)……………	TEL 06-4397-6886
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

4/23
OPEN!

一
般
飲
食

虎の麵厨房……………	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
京都 五行……………	TEL 075-254-5567

ラ
イ
マ
の
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 淮海路店(三号店)……………	TEL 8621-5047-5178
78一番ラーメン 漢口路店(四号店)……………	TEL 8621-6361-7178
78一番ラーメン 港匯広場店(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、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。

2005年5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