

みんなの笑顔が力の源だ

力の源通信

Communication Free Paper [chikara no moto tūshin]

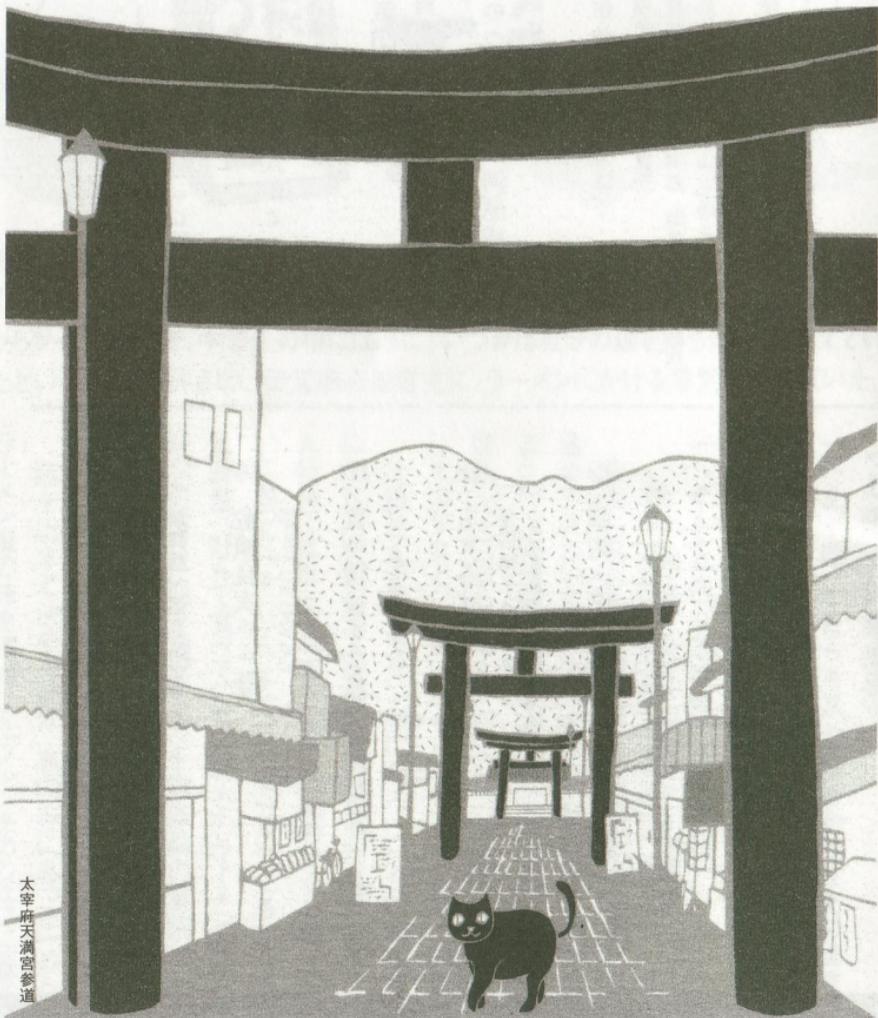


Illustration : Suzuki Yoh

★ご自由にお持ち帰りください。

Vol.50
2005.11▶12

もくじ

02 ラーメン 東へ西へ

東京「めん徳二代目 つじ田」
辻田雄大さん



04 先達に学ぶ職人のこころ

編集者弓削聞平さん

Vol.50
2005.11▶12

力の源通信

みんなの笑顔が力の源だ
力の源通信

Communication Free Paper [chikara no moto tushin]

Vol.50
2005.11▶12

力の源通信

Communication Free Paper [chikara no moto tushin]

15 滝悦子の「好いとるけん、言いたかと」
最終回・鍋を偏愛する
From OKINAWA おと～り

16 金城良次さん談
パベットの晩餐会

麦田陽子さんオススメ
trattoria NANAKURA

17 食べ物にまつわる映画紹介
（総）

18 らんちすぱつと
麦田陽子さんオススメ
trattoria NANAKURA

19 情報スクランブル～インフォメーション

- ・「NEW COMBO」移転オープニング
- ・第7回 ラーメンフェスティバル 久留米
- ・「温坐」オープニング
- ・「享食78」ご案内

13

11 20年前の一風堂は…：

新横浜ラーメン博物館 館長 岩岡洋志氏
麺の坊 砂 大将 中坪正勝さん
ジャックのクグロフ・マロン &
ケーキ・ショコラ
20周年によせて（寄稿）

09

07 元気印の福岡人

福岡サンパレス 社長 高祖智明さん
20年は通過点

05

03

01



若干26歳のラーメン職人が、東京・麹町と神田に2軒のラーメン店を営んでいる。
『めん徳 二代目 つじ田』、すだちと黒七味で味わうつけ麺が評判の店だ。子どもの頃からラーメン好きで、中学生の頃には既に「いつかは自分の店を持ちたい」と考えていたという。妥協を許さない研究熱心な店主に、ラーメンにかける意気込みを訊いた。

ラーメン 東へ西へ



若干26歳のラーメン職人が、東京・麹町と神田に2軒のラーメン店を営んでいる。
『めん徳 二代目 つじ田』、すだちと黒七味で味わうつけ麺が評判の店だ。子どもの頃からラーメン好きで、中学生の頃には既に「いつかは自分の店を持ちたい」と考えていたという。妥協を許さない研究熱心な店主に、ラーメンにかける意気込みを訊いた。

「つじ田 つけ麺流儀」

一・まずは、すだちも黒七味もかけずそのまま食すべし。
一・三分の一食べ終わつたところで麺にすだちを搾り、
よく混ぜてから食すべし。
一・そして、残り三分の一になつたら、
麺に黒七味をふり掛けて食すべし。

店内に貼られた説明書き。味の変化を楽しみながら食べ進めてほしいと考えた。まるで、名古屋名物「ひつまぶし」のようだ。辻田雄大さんがラーメン店を開店して2年半。看板商品『二代目らーめん』『二代目つけ麺』に加え、限定ラーメンを出すなど、人気にあぐらをかくことなく邁進する。

辻田さんが「ラーメン屋になろう」と決意したのは、最初に出した居酒屋では満足感が得られなかつたから。板前さん任せではなく、お客様に自分のつくる料理を提供したいと思った。そして、すぐに「自分がつくるならラーメンだ」と決意。好んで食べていてた何軒ものラーメンが彼の青春の味だった。青年期を過ごした十数年前の東京は、何度もかのラーメンブームに沸き、テレビ番組や雑誌の類いでも、よくラーメンが取り上げられていたのだ。

店を出すと決めた彼は、高田寺にあつた『めん徳』というラーメン屋の味を指導したフレンチのシェフに教えを請う。

おかげさまで「博多 一風堂」は
創業二十周年を迎えました。



先達に学ぶ 職人のこころ

編集者 弓削 聞平さん

箕の
34

「本当の姿を伝えたい。
だから、正直な編集をしたいんです」

フクニチ新聞社で記者をしていたお父上から一人息子に託された名前、それが「聞平」だった。「女の子に生まれていたらベン子の予定だったそうです。男でよかつた(笑)」と弓削さん。身長180cm、体重74kg、スリムな体型なのに、本人いわく「痛風になるんじやないかと恐れる昨今」だと。昼・夜・夜中、一日数回摂る食事は外食率が極めて高く、大半が情報収集を目的としている。

5年前に独立した頃から始めたインターネットの人気サイト『福岡外食日記』には、弓削さんの食生活や交友関係が朗らかに綴られている。登場する料理



TSUJITA TAKEHIRO

めん徳 二代目 つじ田 [店主 辻田 雄大さん]

1978年、東京・文京区に生まれる。高校卒業後、居酒屋に就職し、22歳で自分の店を出すがそこにやりがいを感じることができず、居酒屋を売り23歳頃からラーメン修業を始める。24歳でラーメン店「めん徳 二代目 つじ田」オープン。今年7月に、2軒目を開店した。

所在地／神田御茶ノ水店／東京都千代田区小川町1-4 TEL／03-5256-3200 休日／日曜 営業時間／11:00～15:30、17:00～21:30 祝 11:00～21:30 売切次第終了



それから半年～一年は独学で味を構築していった。「斑鳩」「青葉」「田中商店」、好きなラーメン店の味も参考にし、鶏と豚骨、サバ節やカツオ節を合わせたトロリと濃厚なスープが完成。「妥協しないでつくりなさい」という師匠の言葉を、今でもラーメンづくりの源流としている。師匠から店名を継ぐことを奨められ、自分自身に恥じない店にしたいと考え、「めん徳 二代目 つじ田」とした。

一軒目はオープンと同時に繁盛店に成長。そして、御茶ノ水に2軒目を出店。それだけ聞けばラーメン屋のエリートのようだが、実は大事なオープンの当日に、どうしても納得のいくスープがとれず、彼は店を開けなかつた。それも2軒とも。お客さまに對して申し訳ない自責の念と、満足いかないものを出せないと、いう気持ちと、迷つての決断。プロとしてあつてはいけない失態だった。だからこそ、安定した味のおいしいラーメンが出せるように彼は努力を惜しまない。時間がいくらあつても足りないと感じる昨今。「ありがたいことに、ラーメン屋の諸先輩がいろいろとアドバイスをくださいます。若輩者ながら、とにかく一所懸命がんばる。今はそれで精一杯ですが、お客さまがうますぎて食べてくれる顔を見ていると、もっとがんばろうという気持ちが沸いてくるんです」と声は弾んでいた。

写真は、行く先々で自ら撮りおろしたもの。最近入手した二代目のデジカメ「FUJIFILM FINEPIX」最新機種をカバンから取り出し、まるでワインクでもするように、さりげなくスマートにシャッターを切る。「料理写真ですか？」メモ替わりですよ。ネットに掲載しなかつた写真是、たまたま気にして捨てますから。忘れっぽいからとメニューやお酒の銘柄も目立たないようメモをとる。一般人が普通に訪れて普通に食事する、その時に受ける感覚を、自らも失わずにいたいのだろう。

さて、今宵のお連れさまは「アストロ」とこと佐々木喜美代さん。出版社時代の大先輩で、「二十年以上のつき合いだ。一軒目は開店一ヶ月の中国料理店。下調べの段階から期待度は高く、おなかも程よく空く夜8時が集合時間。メニューにグルッと目を通し、コースで行くか単品にするか迷った末に、まずは「オープン記念メニュー」より3品を選んだ。生ビール、紹興酒と杯は進むが、肝心の料理の減り方はいつになくゆつ

て、また行きたいと思つたところを紹介する。この当たり前のことだが、エディター（編集者）やディレクターの意識、時間、コスト、人間関係、クライアントのプレッシャーなど、様々な理由によりできないことの何と多いことでしょう。僕は『epi』を始めとするいろいろな仕事で、このことを大事にしていきたい。今現在、100%それを実現できていませんが、かなりそれに近いものはあると思っていましたし、それを目標としてやることが大切です」と書かれていた。「エディターとして当たり前のことを眞面目にきちんとやつていきたい」。その姿勢が痛いほど伝わってきた。

弓削さんは思ったとおり、氣骨ある編集の職人だった。身体のコンディションだつて気になるだろうに、自分の中でバランスを保ちながら毎日飲食店に出かけていく。彼を駆り立てるのは「うそのない情報伝達」をしたいというプロ意識。弓削さんにとっての「いいお店」を聞いた。すると、「味や価格は一つの要素で、居心地のよさや店の人の心くばりなど、あくまで総合点で後味のいい店」と返ってきた。

九州のおいしさ新発見!
「epi」は文藝出版社より
奇数月20日発行。
480円

インターネットのサイト
1年分のエッセンスを
集約した冊子。
「福岡外食日記」630円



Yuge Bunpei Profile

1960年福岡市に生まれる。大学時代を東京で過ごし、再び福岡へ。『プランニング秀巧社』にて16年間勤務する。営業、企画、編集などの経験を活かし、2000年9月独立。フリーのエディターとして多方面に活躍。『聞平堂』代表、グルメ雑誌『epi』エディターアルディレクター。インターネット情報サイト『福岡外食日記』好評連載中。
<http://www.yugebun.com/>



聞平堂 福岡市中央区薬院2-11-12-203 TEL 092-713-1099

「料理写真ですか？メモ替わりですよ」

くりだ。春巻とシュウマイを追加しても、オーダーを受けるサービスの人とうまく噛み合わない。最後に確認トッピングを小鉢に取り分けるも瞳に光が感じられない。店を出る際、「トイレチエックしとこう」と席を立つ。本来だったら担当するグルメ誌『epi』の「NEW OPEN」コーナーに掲載したい候補店と考えていた。しかし、没。「ちょっと残念でしたが、まあ、下見なんてこんなものです」。

そして、2軒目へ。せっかくアストロさんと共にするひと時だ。二人とも好きな店・西中洲の『ラ・カーヴ・ド・モンターニュ』で飲み直し。夜定食を肴にオーストラリア産赤ワインを空にする頃には、仕事の打ち合わせや古巣の話、気になる店の情報交換も済ませ、ほろ酔い顔で表情もにこやかに。気心知れた店で「店主のふくろうコレクション」は新たな収穫だった。数日後、この夜の食事はどういう文面で『福岡外食日記』に登場するのだろう？

弓削さんから届いたメールには「客として店に行つ

KOUSO TOMOAKI PROFILE

1959年、福岡県吉井町生まれ。九州芸術工科大学(現・九州大学芸術工学部)卒業。「81年4月リクルート入社に伴い上京。'95年4月より福岡ドームプロジェクトに抜擢され、広報宣伝部長としてツイントームシティへ出向。'99年1月リクルートへ復帰し、3月退社。同年4月(株)プライトウェイ代表取締役プロデューサーに。'04年9月~(株)福岡サンパレス代表取締役社長を兼任する。

株式会社 福岡サンパレス 福岡市博多区筑港本町2-1 TEL 092-272-1123

手渡しています(笑)」。

——この一年は高祖社長にとってどんな一年でした?

高「2年前が遠い昔のようです。社会に出て24年になりますが、一番長く感じた一年でした。組織の長になると多大な忍耐が必要。僕の就任後に新しく加わったスタッフも多いから、しつかりディスカッションして今までになかったサービスを一つ一つ形にしていくことに精力を傾けています。大変ですね、社長業は(笑)」。

——具体的にはどのような改革を進めておられますか?

高「サンパレスホールとサンパレスホテル、利用者にとって別物だった施設を、双方から複合的に活用していただきたいものか、ソフト面からのサービス強化に努めています。また、それぞれの稼働率を上げることも。8月に実現したコンサートホールウェディングは好評でした。ほかにも「ミュージックコンプレックス」と称する、音楽の複合施設として活用していただくための基礎づくりを進めています。福岡市のバックアップの元、マスコミ各社を巻き込んで動き始めたところです。地元からアーティストを発掘し、メジャーデビューの後押しをする。その売込みに行く場が福岡サンパレス、そんな図式が出来

上がつたら必ずぶんと活気づくでしょう」。

——実現できたら素晴らしいですね。

高「実現させますよ。放送関係をはじめ各社を回り、確かな手応えを感じています。本格稼動を楽しみにしていてください」。

——博多湾を眺望するこの素晴らしい景観、もっと多くの方に味わってほしいですね。

高「この界隈はコンサート会場と釜山への玄関口、それで、いぶし銀のように雰囲気ある港町に熟成していくますよ」。

——福岡サンパレス、今後の意気込みは?

高「まずは黒字への転換。それも早いうちに。年間2億円とも言われる赤字を市民の税金から補填していた福岡サンパレスですが、黒字になればその税収も増えます。来年はサンパレスの創立25周年。僕自身も社会人として25年、四半世紀を迎えます。まだまだ知られていないサンパレスの魅力を引き出し、新たな価値創造に努めます。人のやらないことをするのって大変だけど、ワクワクしますから。今後の福岡サンパレスにご期待ください」。

FUKUOKAN PEOPLE No.50

元氣印 〇 福岡人



人のやらないことをやる、それが身上です

福岡サンパレス 代表取締役社長 高祖智明さん

——福岡サンパレスとブライトウェイ、二つの会社の社長をされているそうですね。

高「ブライトウェイは、リクルートから独立して僕が起したマーケティングの会社です。ただ、この一年は福岡サンパレスの業務に費やしたエネルギーのほうが、計り知れず大きいですね」。

——現在は単身赴任ですか?

高「はい。妻と3人の子どもたちは東京都内に暮らし、僕は両親の住む井尻(福岡市)の家にやっかいになっています。以前も東京と福岡を週単位で行き来してた身ではありますが、この一年は東京の家に帰る回数がめっきり減りました。それでも父親としての威儀を保つため、子どもたちの小遣いは断固として毎月、僕が直接

昨年9月、福岡サンパレスが財団による運営から民間へと転換した際、代表取締役社長に就任した高祖智明さん。「年間100回飛行機に乗る」回数を70回に減らし、大好きなヤマメ釣りは早朝の短時間集中型に切替え、休日を返上し……とにかく全力でとり組んだ「福岡サンパレスの構造改革」、一年間の実態と今後の展望などを聞いた。

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(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/05.7より享食78』を展開中。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。

続けても、どうにかモノになるまで30年かかる」と言われる30年を経た時、「一風堂」がどんなラーメン屋になつているのかを見てみたんです。もちろん自分も店に入る日があり、スタッフの人たちとまみれながら、お客様に喜んでいたりお叱りを受けたりしながら、「一日」を30年分経験した店がどんな店になつているのか、僕の興味は10年先の一風堂にあるんです。

僕は、誰の中にも「一人の自分」が存在すると思っています。がんばり屋となまけ者、くじけそうになる自分と励ます自分、人に親切な自分と不親切な自分という具合にね。何かをやり遂げようと志した時、大事なのは自分の中の自分と信頼関係を築くこと。そのためには、自分との決

めごとを守ること。小さな決めごとでも「つづつ目標を果たしていく自分を、もう一人の自分はちゃんと見ているからね。

約束を果たす自分は、もう一人の自分にとっては信頼に値する存在。その積み重ねなんですよ。自分との約束を守つていれば多少の困難に遭遇しても、もう一人の自分が応援し、手伝ってくれます。すると、身体は「つでも二人分の力が出せるんです」「がんばれ、俺」「負けるな、俺」「くじけんなよ、俺」ってね。そう考えると、自分との約束は守つたほうが多いんです。これは僕自身に言えることだけどね。

何も考へないで過ごす10年と、ゆづくり自分の中の自分と対話しながら目標に向かって進んでいく10年とは、数段の開きが出る

kaze no tubuyaki

風のつぶやき

河原成美

20年は通過点

こんにちは、河原です。10月16日、おかげさまで『博多一風堂』は創業20周年を迎えました。応援してくださっている皆さんに謹んで御礼申し上げます。ありがとうございます。

あれは1985年のことじゃった。まだ「西通り」の呼び名もなく、人通りは今ほどにぎやかではなかつたのう。季節はちょうど秋の今頃のことじや、鴻池ビルの横に入る細い路地裏に「軒のラーメン屋」がオープンしたんじや。ワシはまだ32歳じやつた。店を「一風堂」と名付け、大きな夢とグツグツ沸き立つ希望に眼を輝かせ、九州の紳士・淑女に食べてもらえるラーメン屋になると意気込んでおつた。特に女性を意識しどつたのう。たくさん的人に自分のラーメンを食べてもらひたかつ

て記念すべき節目の一つ。人に例えるなら20歳は成人する歳ですから。だけど、今の僕にとつては別の意味がある。いいことも大変な場面も経験してきたけれど、20年は過去を懐かしく振り返るための20年ではありません。なぜなら、本当に目指すところはもつと先にあるから。僕の好きな「千日の行をもつて鍛となし、万日の行をもつて練となす」という言葉が示すように「万日、すなわち30年やつてみないとわからない世界を知りたい。「一つのことをやり



一風堂の奥長義啓君(左)と

20周年に寄せて

「博多一風堂」河原成美さん、スタッフの皆さま、20周年おめでとうございます。

一風堂さんは、新横浜ラーメン博物館の誘致活動で初めて河原さんにお目にかかった1992年からのつき合い。創業7年目の貴店に対しラーメンもさる事ながら、将来何かやってくれそうな期待感を抱きました。それは、会社の将来展望やラーメン業界の未来について、夢を語る河原さんの姿を通して感じるキラキラと力強いイメージでした。あの頃、酒を酌み交わしながら話した事が現実となり、ほぼそれに近い状態で成し遂げられていてことに敬意を表します。常に前向きで夢を語りながら周囲を牽引していく河原さんを、私自身も見習いたい。より高次元の目標を示しながら、風堂はこれからも魅力あるラーメン屋で在り続けてください。

ラーメン博は2007年竣工で増築を進めています。日本のラーメンの未来を切り拓くため、末永く関わっていてることを願っています。



新横浜ラーメン博物館

館長 岩岡洋志氏

新横浜ラーメン博物館 横浜市港北区新横浜2-14-21 TEL 045-471-0503



麵の坊 瑞 大将 中坪正勝氏

一風堂卒業から間もなく5年、店をオープンして丸4年がたちました。一風堂が博多に二軒の頃から、河原社長や諸先輩方にご指導いただき新横浜ラーメン博物館店の店長として働いた13年の経験があったからこそ、現在の自分と「瑞」があると感謝しています。

本来なら「おめでとうございます」と言うべきところですが、皆さんと共にこれまで一風堂を支えてくださった方々に「ありがとうございます」とお礼を述べたい気持ちです。

博多の空気を吸うと「また頑張ろう」と気が引き締まります。一風堂は自分の原点であり、永遠の目標です。その目標とする一風堂で働く人たちが、全国から僕の店に食べに来てくれるのを嬉しく思っています。

「ラーメン虎」の松本君、「博多ラーメンよかたい」の石田君たちと結成した「風堂OB会」も活動の場が広がればと思っています。後輩たちの見本になれるよう頑張ります。20周年を心よりお祝い申し上げます。

麵の坊 瑞 東京都渋谷区神泉町20-23 TEL 03-3780-4450

20年前のチラシに見る
「一風堂のラーメンの
うまい食べ方」



1985年10月16日オープンを告げるチラシ。
「ていねいラーメン」と記されている。



博多ラーメン 400円▶

スープの材料は豚骨、鶏ガラ、ニンニク、ごく少量のショウガ。約13時間煮込む。麺は特注品でカン水、卵は使わない。具はチャーシュー、モヤシ、ネギ。1日200食。女性に人気が高い。

江戸式正油ラーメン 450円▶

スープは鶏ガラに玉ねぎ、大ねぎ、ローリエ、ニンニク、ショウガと野菜を主体としている。麺は博多ラーメンより少し加水率が高く、卵を使っていている。



おかげさまで
「博多一風堂」は
創業二十周年を迎えました。

1985年10月16日、福岡市中央区大名1-13-5にオープンした一風堂は、1989年7月1日に現在地(大名1-13-14)に移転しました。いまの店構えに変わったのは、2001年10月16日のことです。これからも、ご愛顧のほどよろしくお願ひ申し上げます。

創業の頃の店舗

あいだらう

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」を探し求めて
食べ歩く情報通。神戸出身、東京在住。



※商品はこのような状態で届きます。
*別途、配送料がかかります。

PATISSERIE
Jacques

FUKUOKA
N°3 de la station de métro Akasaka

福岡市中央区大名2-12-5
日・祝日定休 10:00~19:00

お取り寄せは
お電話かFAXでお申し込みを
TEL 092-712-7007
FAX 092-712-7005

パティスリー ジャックの クグロフ マロン&ケーキ・ショコラ

*表示価格は消費税込の価格です。



クグロフ・マロン

(大)2,100円 (中)1,575円

マリーアントワネットも好んだアルザス地方の伝統菓子。発酵バターとアーモンドブードルが入ったケーキ生地に、大粒の洗浄マロンがいくつも顔をのぞかせます。シュガーコーティング、マロン、チョコチップの異なる甘さが醸し出す味のシフォニーは「お見事!」

ケーキ・ショコラ

1台 1,890円 カット 210円

バレンタインデーのチョコしか食べないような男性をも魅了した豊かなコクのある味わいは、フランスヴァローナ社のチョコをふんだんに使っているところにある。ナツツやレーズンがアクセントとなり、山屋特派員ならずとも洋酒に合わせて◎

山屋特派員の
九州お取り寄せグルメ
エリア拡大!!



東京転勤に伴い横浜に住んだ山屋特派員、

9月にはついに都内へ移住を決行。

引越荷物を片付けながら、ほっと一息。

口にしたのは『ジャック』のケーキだった。

うれし懐かし・福岡在住の頃に、

山屋特派員にもお馴染みだった著名なお菓子屋さんは、
浄水の「16区」と赤坂の「ジャック」。

今回のお取り寄せに選んだ『ジャック』のオーナーシェフ、

大塚良成さんは、フランスのアルザス地方で腕をみがき、
伝統菓子に更にみがきをかけ、

福岡発〜全国に名を馳せている人物だ。

笑うと目が線になるが、実は空手の有段者でもある大塚シェフ。

つくるお菓子は、ツウをもうならせる洗練された本格派の味わい。

酒党の山屋特派員から届いた感想は?

東京都民になつた山屋特派員より

○クグロフ マロン……

「栗がゴロッと入り、
ずつしりとした生地がそれを受け止めて
そんなところが大人のケーキを思わせますね」。

○ケーキ・ショコラ……

「苦味のきいたチョコの味が、
甘ったるくなくちょうどいいあんぱい。
こちらも大人のケーキといったところですか」。

今回は、ハニー珈琲からいつも取り寄せている

コーヒーを合わせました。

コーヒーはいつもブラックでいただきますが、ケーキと合わせると
”ほつとした”気分になり、またこれもおいしかったです。

ジャックのケーキは、食べているうちに
ウイスキー・ランデーが欲しくなり、夜には秘蔵の
「マーテル・ゴルドンブルー」と共にいただきました。(これまた最高!)



*ハニー珈琲

力の源通信36号に登場した
スペシャルティコーヒー専門店。
福岡市中央区清川2-1-21
に移転しました。
TEL 092-526-8025

From OKINAWA

おとくり

通堂店主・金城良次氏談

それは20年も昔のことだったでしょ
うか。島の長老たちが泡盛の回し飲み
をする姿を初めて目にした金城さんは、
言い知れぬ感動を覚えたのでした。

「おとくり」、語源は「通す」にあり
そうな沖縄特有の回し飲みのスタイル。
親愛の情を込めたその飲み方は、先ず
そのグラスに再度、泡盛を注ぎ隣の人へ
回します。すると、隣の人は丁重にグラ
スを受け取り、一礼して一気にグラスを
空けます。そのグラスを受け取った親は、
空のグラスに何度も泡盛を注ぎ、グラス
は隣へ隣へと行き交います。

地域の人が集まつて、年齢身分に
関係なく語り合い、貴重な酒を平等に
飲み分けたことから始まつたと云われ
る「おとくり」。親の元に一周したら終
わりかと思いつや、親は最後にもう一杯の



琉球新報 通堂 小禄本店 那覇市金城5-4-6 TEL 098-857-5577

通信1~49号に登場していただいた Great List [九州の元気人&企業]

- 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
- 井上和紙舎 [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
- 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
- 北伊醤油 [21] TEL 092-328-2204
- OFFICE 滝 [21] TEL 092-737-4040
- ブラザーホテル ブルミ工 [21] TEL 092-734-7600
- 八人女形文会館 [22] TEL 0943-24-5550
- 九州ウォーカー編集部 [22] TEL 092-262-8511
- 奇術の店 西岡 [22] TEL 092-291-3212
- CANDY(ライバハウス) [23, 29] TEL 092-731-4445
- 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
- フードアーム・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
- イーターコープ (九州ベチャ大学) [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 092-525-8272
- 岡部はち郎事務所 [13, 16~18, 42] TEL 092-552-5105
- グレイト・ババ・アーズ(企画) [14] TEL 092-726-1866
- アヨゴブラン(コンセプト・ワーク) [15] TEL 092-751-9128



滝悦子の

好いとるけん、
言いたかと

第3回 鍋を偏愛する

鍋について語りたい。「鍋もの」を囲む際の本来あるべき姿、その美学、真髓をあらためて考察し、秋の夜長の一興としたい。

鍋を好きだという人には二つの型がある。やたらと仕切りたがり、鍋奉行と揶揄されようが一向に平氣で講釈家でもある人と、腹さえ膨れれば機嫌のいい何ごとにおいても無邪氣で善意の人である。いや仕切り屋も善人に違ひないが、想像力に欠けると迷惑化する。

私にとっての理想の鍋とは「片づいていること」に尽きる。三種類以上の素材が投入されている鍋は即却下したい。具をドンドンあれどこれもと突っ込む輩は、荒縄で縛り那珂川に沈めたい。濃紫色の着物で登場し「椎茸は先に入れましょう。出汁ができるから」と己の無知も恥じず大皿の肉も魚も野菜も見境なく入れて「色彩りがいいうちに、お早くどうぞ」と満面の笑みは憤死に価する。その椎茸は生ですよ。最後の最後にサッとくぐらせるもんよ。

例えばスキヤキ。まずは牛肉だけを賞味し、割り下に肉の油脂が溶け出した後、おもむろに次に控えし好みの副菜の出番となる。化学的に立証すると溶け出したアミノ酸の好影響で美味しいくなるというわけだ。私淑する北大路魯山人のスキヤキは、極上の肉と深葱のブツ切りのみ。葱はけして切り口を斜めにせず、調味料は酒と醤油だけ。一切の他の具を排除した単にして純なる極めつきのレシピであるが、思えばこれ知り初めし三十余年から鍋に潔癖を求めるようになった。偏愛と誹れば誹れ。美しく官能的な鍋はシンプルと同義なのだ。

滝悦子プロフィール

1949年、長崎県生まれ。エッセイスト。ラジオパーソナリティ。企業向け辛口の講演にも定評あり。



一枚のプレートで Happy に。
プレートランチ￥1,200



オススメ らんちすぽっと

素材の味を存分に楽しめる本格イタリアンの店。パスタランチ￥800のほか、13:00～14:00限定のプレートランチをどうぞ。



福岡市博多区店屋町7-1 TEL 092-282-4611

■11:30～14:00(L.O.)、18:00～22:00(L.O.) 団日曜・祝日

trattoria NANAKURA
(トラットリア ナナクラ)

麦ちゃんのお気に入りはプレートランチ。2種類のオープンサンドは柔らかくて香ばしい雑穀米ブレッドに生ハム、サーモン、レバーのパテ、etc…日替りのトッピングでわくわくもの☆パスタ、サラダ、スープ、ピクルス、おまけにデザート、ドリンクも付いてます。こんなにいいの!? 土曜ランチやディナーもゆっくり楽しめますよ。

通信1～48号に登場していただいた Great List [九州の元気人&企業/その他]

- ビーナック(空間コーディネート) [49] … TEL 092-738-9800
- アダチ宣伝社(チンドン屋) [49] … TEL 092-713-0425
- 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
- 赤城建具店(屋台大工) [43] … TEL 092-611-6462
- フカオカ・ナウ(情報誌) [43] … TEL 092-762-2505
- 野村織物有限会社(久留米絣) [44] … TEL 0943-32-0018
- 博多歌舞伎あんみつ姫(ショーバブ) [44] … TEL 092-725-2550
- 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 0954-42-1170
- 源泉野天風呂 清滄 [46] … TEL 092-952-8848
- 芦州会金継ぎ教室 [47] … TEL 092-736-3711
- 聞聞堂 舞鶴店(印鑑) [48] … TEL 092-751-6796
- 稻尾と久さん [48] … TEL 非公開
- 六本松スポーツクラブ [48] … TEL 092-761-1018

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 093-52-0121
- 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
- いいのみ学園 [47] … TEL 092-572-7519
- 財福岡アジア都市研究所 [47] … TEL 092-733-5686



食べ物にまつわる
映画紹介 [1]

バベットの晩餐会

1987年 デンマーク

料理をモチーフとした映画には良質の作品が多い。中でも「バベットの晩餐会」を傑作と評して異を唱える映画好きは少ないだろう。

ストーリーは至って単純そして静謐、しかも美男美女どころか登場人物のほとんどが慎ましい生活を送る村のお年寄り達。そして硬い面持ちで臨んだ彼らを料理が誘う至福のひと時。ウミガメのステーキとアモンティライード(辛口シェリー)から始まり、ヴーヴ・クリコ(シャンパン)にブリニス(小さなパンケーキ)のクリームとキャビア添え、フォアグラとトリュフを詰めたウズラのパイ包みなど次々と現れる料理は観る者の心も溶かしてしまう。

心躍る料理の数々に'87年度のアカデミー賞外国語映画賞が捧げられた。

（紹）



© ポニーキャニオン

通信1～49号に登場していただいた Great List [九州の元気人&企業]

- サロン・フルリ [34] … TEL 092-525-1308
- MC・プロデュース ティエラ [34] … TEL 092-524-2266
- 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ボディバーカッション協会 [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 092-714-7373
- FM福岡 [39] … TEL 092-781-6185
- 隈本木工所(和ごま) [40] … TEL 0943-22-2955
- 奥田美建(茅葺き屋根) [41] … TEL 0973-53-2141
- 武術舞事務所(シニアスクーターさん) [41] … TEL 092-714-7896
- オール・フーズ [41] … TEL 092-534-1655
- 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バブ) [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
- りばあいどかふえどるかん [29] … TEL 092-761-0736
- 高柳利器製造所(鉄鍛冶) [30] … TEL 092-291-0613
- 新庄造園 [30] … TEL 092-511-3551
- ジンクリクリチャン・ブーケイさん [31] … TEL 092-843-3730
- 伊藤拓工房 [32] … TEL 092-861-8705
- 博多人形 [33] … TEL 092-801-2410
- 畠間英一さん [33] … TEL 093-961-0440
- 安河内商店 [33] … TEL 090-3011-9125
- 北谷の窯 [34] … TEL 092-925-5789

ラーメンピック

日時 11月12日(土)~13日(日)

◎10:00~チケット販売 ◎11:00~16:00 ラーメン提供時間
*売切れ終了あり

会場 久留米六角堂広場

提供杯数 学生チーム1日200杯、プロの招待店1日500杯
問 久留米・ラーメンルネッサンス委員会事務局 TEL 0942-33-0212



ラーメンによる町おこしの先駆けとなった福岡県久留米市で、また新たな試みが繰り広げられようとしています。今回の市民参加型ラーメンフェスタは、地元久留米の学生選抜チームが創作とんこつラーメンで賞を競う。出店するのは、久留米信愛女学院短期大学「くるトン」チームと、祐誠高校「青春希望号」チーム。創作ラーメンは一杯200円で提供されます。また、プロの先輩応援団としては「博多一幸舎」「火の国 文龍」が出店。こちらは一杯400円で提供されます。「とんこつラーメンのアテネ・久留米」の「ラーメンピック」、出かけてみませんか。

通信1~49号に登場していただいた Great Shop List [九州のショップ]

- 鈴木クリーニング店 [36] TEL 092-761-7447
- ハニーコーヒー店 [36] TEL 092-526-8025
- アリビオアート(アティ・ギュリ) [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
- 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
- F.O.B 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(ムービングギャラリー) [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・ボスト(靴) [46] TEL 092-716-8048
- ジェトリー・コンピックス(靴服) [46] TEL 092-721-4020
- フレーム(革小物・雑貨) [46] TEL 092-725-9262
- ELLE6(スーパーマーケット) [47] TEL 092-712-5147
- ブックスキュー・ブリック [47] TEL 092-711-1180
- プロソーラースポーツ博多店 [48] TEL 092-503-0003
- スリーピーポターズ(雑貨・家具) [49] TEL 092-739-2080
- 海王問屋 魚餐(ケジラ、ふく) [49] TEL 0120-741473



表紙イラスト：鈴木 葉

糸島在住。フリーランスのイラストレーター。



ニューコンボ

福岡市中央区渡辺通5-1-22

TEL 変わらず 092-712-7809

営業時間 11:30~16:30

(ランチタイムは11:30~14:30)、

全日19:00~翌4:00



*ライブ演奏 1st.ステージは20:00頃よりスタート

*原則として木曜、金曜、土曜、日曜がライブday

*ライブスケジュールは、ホームページにてご確認ください。

<http://www.f2.dion.ne.jp/~combo/>

NEW COMBO すぐ近くに 移転オープン

JAZZの生ライブ演奏が満喫できる「NEW COMBO」が、10月9日に移転オープンしました。場所は三光橋交差点(福岡市中央区)を南に曲がってすぐの道路沿いです。2階席や禁煙席も設けられ、客席は40席ほどに増えました。新しいステージと高い天井、コンクリートの壁、木の床……。JAZZに包まれるにふさわしい新たな空間が誕生。有田幹治さんのお店です。



※博多大丸から徒歩3分

通信1~49号に登場していただいた Great Shop List [九州の飲食店]

- 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 [パ] [33] TEL 092-734-2284
- 割烹 川田 [34] TEL 092-271-1234
- ハーブ・キッチン パステイス [34] TEL 092-606-6237
- 好itz中国菜 紅葉楼 [35] TEL 092-731-1978
- 似湖礼(カフェ・レストラン) [35] TEL 092-741-8568
- 和田門(歐風レストラン) [36] TEL 092-761-2000
- 煮込み(もつ料理) [37] TEL 092-525-1166
- オーバカルナ(BAR・CAFE) [38] TEL 092-762-7373
- 計春安(鮨) [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
- 鰯(料理屋) [40] TEL 092-714-0559
- ラビュタフマーム [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 090-1979-7296
- 萬十屋(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
- みのる(居酒屋) [44] TEL 092-751-8351
- 小料理 博多べい [45] TEL 092-271-5662
- ALPINE(酒・炭・煙) [45] TEL 092-761-6585
- ハンバーグ オニオン [46] TEL 092-521-2488
- 若松屋(うなぎ) [47] TEL 0944-72-3163
- 火の車 [47] TEL 092-771-3926
- CABIRIA CAFE [47] TEL 092-731-2455
- 西濱屋(明太子・海産物) [48] TEL 092-751-8888
- わっぷ定食堂 [48] TEL 092-781-3708
- 大衆酒場730 [49] TEL 098-859-0057
- イビサルテ(スペイン料理) [49] TEL 092-715-0153
- 能古かもめ(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・ふら料理) [25] TEL 092-552-1043
- 中華季菜 瑞嶋山 [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(京風もつ焼) [28] TEL 092-714-6500
- 藤よし(焼きとり) [29] TEL 092-716-5692
- 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

上海市「享食78」 ごあんない



享食 78



本格的なラーメンを中国に、という「78一番ラーメン」のコンセプトを発展させる形で生まれ変わった「享食78」。ラーメンのスープとトッピングが選べるスタイルは中国で初めて。また、メニューには日本料理、中国料理、韓国料理をベースにした一品料理を約100種類用意しています。

現在、上海市内に6店舗を展開。上海にご旅行の際は、ぜひお立ち寄りください。ホームページ(<http://www.78ichiban.com/>)では、メニューの一部をご覧いただくことができます。

- 国貿中心店 上海市延安西路2200号 国貿中心内1F Tel 021-6275-6386
- 正大廣場店 上海市浦東陸嘴西路168号5F-C区 Tel 021-5047-5178
- 漢口路店 上海市漢口路309号 Tel 021-6361-7178
- 豫園店 上海市百翎路3号 Tel 021-6355-3023
- 静安店 上海市静安区愚園路142号 Tel 021-52135378
- 中山店 上海市長寧区匯川路95~97号 Tel 021-72729478

※電話番号は上海市内からかける場合の番号です。

前回発行の「力の源通信49号」13ページ右下に、一部文字の印刷モレがありました。お詫びすると共に、ここに訂正させていただきます。
2行目「今回は、日本男児として外すわけにはいかない珍味……」の欠けている箇所は、「珍味を選んだ。」が正でした。

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。

- にやがにやが亭(東京・福岡)[40] TEL 03-3674-0051
- チャルメラミコロード(名古屋)[40] TEL 052-953-5666
- 龍の家(久留米・熊本)[41] TEL 0942-22-7811
- ぱっぽう屋(東京)[42] TEL 03-3666-2151
- 萬洲屋が一番(久留米・明石・大阪)[43] TEL 0942-32-6120
- 博多のラーメンくしま屋(福岡)[43] TEL 092-263-1115
- 秀ちゃんらーメン(福岡)[43] TEL 092-734-4436
- らーめん初代(小樽)[44] TEL 0134-33-2626
- チムドン(沖縄)[44] TEL 098-868-1511
- でびっと(東京・北海道・福岡)[45] TEL 03-3782-8029
- うま馬(福岡・東京)[46] TEL 092-283-1015
- トクちゃんらーメン(郡山)[47] TEL 024-925-3390
- マメさん(函館)[48] TEL 0138-27-8811

- 博多らーめん虎(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
- 泉ヶ丘ラーメン劇場(大阪)[33] TEL 072-296-4346
- 名古屋・鶴麺通り(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 092-761-1958
- たけちゃんにほしらあ麵(東京)[36] TEL 0424-41-2740
- ハカマラーメン花の季(宇都宮)[37] TEL 028-665-5517
- 大陸麵ロード(久留米)[37] TEL 0942-37-7111
- 南池袋 大勝軒[38] TEL 03-5951-2221
- どら食堂(白河)[39] TEL 0248-22-3426
- 麵翁 百福亭(大阪)[39] TEL 072-750-3129
- 劇場面 玄瑛(福岡)[39,49] 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
- 春木屋(新横浜・東京)[39] TEL 045-471-0503

「桜坂 香津木」で11年、厨房をあずかっていた香月康孝さんが独立し、博多区祇園町に長年温めた理想を具現化する店を開店しました。

店名「温坐」には、やすらぐところ、心落ち着けるところという意味があり、カマド炊きのご飯に合う肴や料理が堪能できます。店は昼、夜の二部構成。座敷や奥の隠れ部屋もありますが、特等席は何と言つても、調理場の隅々まで見渡せるカウンター席でしょう。小気味よく働く店主が、材料の見立てから調理の手順まで、包み隠さず明かしてくれます。

米は香月さんが悪サ坊主の頃、ヤマメ釣りに興じた八女郡矢部村の棚田米。ふっくら炊き立てカマド炊き、日本の台所ここにあります。

「桜坂 香津木」で11年、厨房をあずかっていた香月康孝さんが独立し、博多区祇園町に長年温めた理想を具現化する店を開店しました。

店名「温坐」には、やすらぐところ、心落ち着けるところという意味があり、カマド炊きのご飯に合う肴や料理が堪能できます。店は昼、夜の二部構成。座敷や奥の隠れ部屋もありますが、特等席は何と言つても、調理場の隅々まで見渡せるカウンター席でしょう。小気味よく働く店主が、材料の見立てから調理の手順まで、包み隠さず明かしてくれます。

米は香月さんが悪サ坊主の頃、ヤマメ釣りに興じた八女郡矢部村の棚田米。ふっくら炊き立てカマド炊き、日本の台所ここにあります。



温坐

福岡市博多区祇園1-18 TEL 092-262-1881
■11:30~14:00入店迄、17:30~20:30入店迄
■日曜

通信1~49号に登場していただいた Great Shop List [ラーメン]

- 支那そばや(新横浜・藤沢)[19] TEL 045-471-0503
- 大蔵ラーメン(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
- がんこ純本家(東京)[21] TEL非公開
- マルバラーメン(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
- 麵の坊(東京・渋谷)[26,38] TEL 03-3780-4450
- 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 045-471-0503
- 柳廻 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
- 琉球新通(沖縄・福岡)[22,30] TEL 098-857-5577
- ラーメンDB大崎裕史さん(東京)[31] TEL 03-3490-7351
- 新横浜ラーメン博物館[2] TEL 045-471-0503
- 野方ホーブ(東京)[3] TEL 03-3387-2886
- すみれ(札幌・福岡)[4] TEL 011-824-5655
- けんこつ屋(東京ほか)[5] TEL 03-3393-7981
- 坫(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 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
- 南京千両マリン(久留米)[13] TEL 0942-31-2092
- いのた(徳島)[14] TEL 0886-53-1482
- 鈴木商店(福岡)[15] TEL 092-734-1155
- 道屋 武藏(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

9月、祇園町に笑開

日本の台所 温坐

の鯛饅茶

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
一風堂姫の浜店(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
一風堂金沢香林坊店(金沢).....	TEL 076-263-3331
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
一風堂横浜ボルタ店(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

一般飲食

虎の麺厨房.....	TEL 092-761-8852
行集談四朗商店.....	TEL 092-716-0050
博多 五行	TEL 092-735-4152
西麻布 五行	TEL 03-5775-5566
京都 五行	TEL 075-254-5567

日清ネットコムと共同経営	麺翁 百福亭(大阪・池田)	TEL 072-750-3129
上海のラーメン店(合弁)	<small>きよしょく チバーネ</small> 享食 78 国貿中心店	TEL 8621-6275-6386
	享食 78 正大広場店	TEL 8621-5047-5178
	享食 78 漢口路店	TEL 8621-6361-7178
	享食 78 豫園店	TEL 8621-6355-3023
	享食 78 静安店	TEL 8621-5213-5378
	享食 78 中山店	TEL 8621-7272-9478

れんげ堂本舗

メールで
ラーメン情報
送ります!

無料

れんげ堂メルマガ会員様には新店オープンや「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/mailmag/

□ ホームペーパーシリニューアル □

一風堂

www.ippudo.com

力の源カンパニー

www.chikaranomoto.com

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TEL092-762-4445までお問い合わせを。