

みんなの笑顔が力の源だ

力の源通信

Communication Free Paper [chikara no moto tūshin]

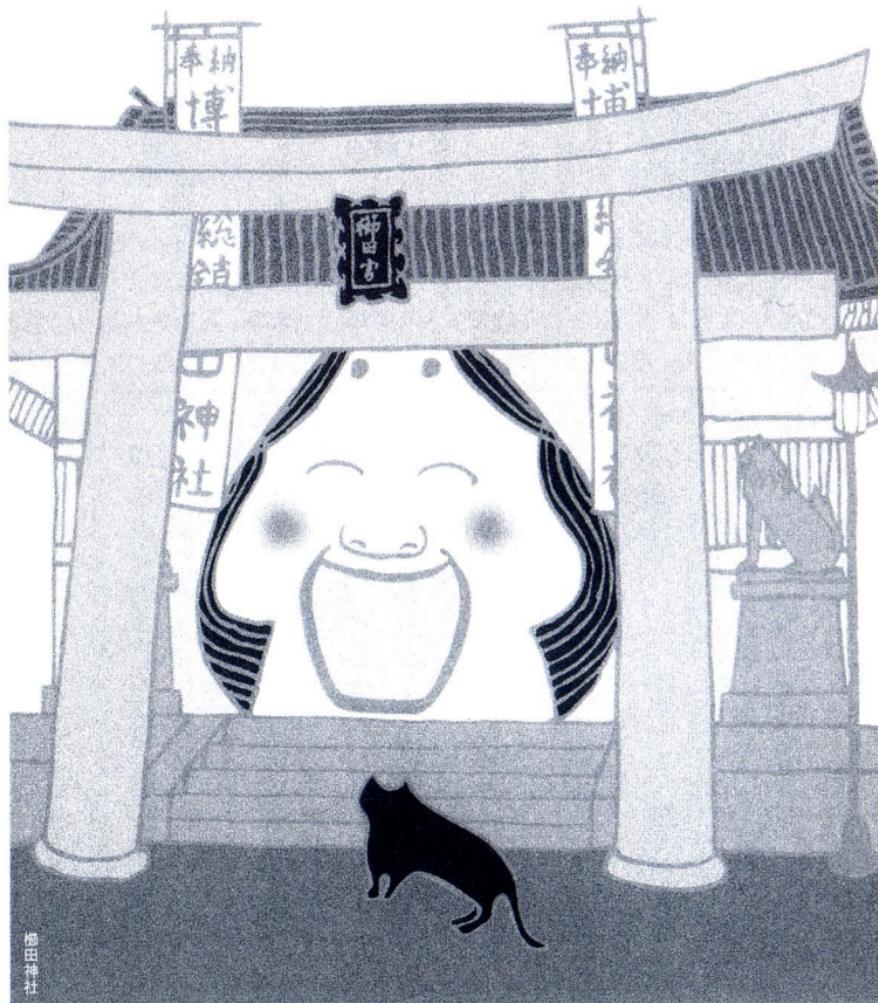


Illustration : Suzuki Yoh

★ご自由にお持ち帰りください。

Vol.51
2006.1 ▶ 2

もくじ

02 ラーメン 東へ西へ

神奈川 ラーメン総合研究所
所長 武内伸さん



15 未来足穂の「気がつけば上海」
まだ間に合う魅惑の味わい
いやつぱり上海蟹が食べたい！

04 先達に学ぶ職人のこころ

農業家 野村勝浩さん

16 金城良次さん談
From OKINAWA
あすむい祭りとスーアー

Vol.51
2006.1 ▶ 2

07 元気印の福岡人
博多「楽」鷹尾維教さん・白坂保行さん

17 食べ物にまつわる映画紹介
ショコラ
From OKINAWA
あすむい祭りとスーアー

18 らんちすぱつと
樋口玲子さんオススメ
華菜(はな)

09 風のつぶやき 河原成美

19 情報スクランブル／インフォメーション
・亀の尾酒蔵開き 酒まんじゅう
・合資会社伊豆本店
・そのほかの歳開き情報
・博多「風堂 千葉中央店」オープン
・読者プレゼント

みんなの笑顔が力の源だ 力の源通信

Communication Free Paper [chikara no moto tushin]

13 山屋特派員の九州お取り寄せグルメ
椒房庵の生七味&しゅうまい

11 ラーメン屋さんにアンケート
サイドメニュー特集



ラーメン 東へ西へ



学生の頃からラーメンが好きで、『全国ラーメン王選手権』では見事優勝。その後、新横浜ラーメン博物館の広報として尽力し、3年前に『ラーメン総合研究所』を開設した武内伸さん。自称「佐野実さん（支那そばや店主）に日本一おこられた男」「ラーメン様に足を向けて眠れない」という武内さんのラーメン人生を訊いた。

これまで食べたラーメンは、ざつと六千杯を超える。新浜ラーメン博物館（以下、ラーボ）勤務中は、出張で九州に赴き2週間で70杯、北海道は二十日で93杯など、信じられない量のラーメンを食べていた。その頃に運命の人と知り合う。『ガチンコラーメン道』で世間を賑わせた「支那そばや」の佐野実さんだ。武内さんに聞く佐野さんは「ラーメンを根っから愛している。ラーメンにおいてスジ違いないことを言うと、たちまちガチンコの声になるから油断も隙もない（笑）。佐野さんを前に、ラーメンに対して軽はずみなことは言えない」。それでも佐野さんはよく怒鳴られた。「今の自分がるのは、ラーボと佐野さんのおかげ」と武内さんは言う。佐野さんからはラーメンのつくり方や材料のことなど、様々な教えを受けた。そして、それを糧にラーメンから発信する情報はもちろん、雑誌・週刊誌などに忠実に著した。武内さんの文章は多方面で珍重され、連載も何本か経験し、コミック誌に自らストーリーを書く、ラーメン職人を題材にしたマンガが掲載された。

独立してからは、日本各地へ講演や審査員などで招かれたりすると、その土地のラーメンに加え地元ならではの食べ物に舌鼓を打つ。「そのラーメンが生まれた背景を知らなければ語れないことってあるんです。土地柄、人柄、食を知る

本年もよろしくお願ひ致します。
2006年 お正月



太郎原の野菜畑で。
背景は耳納連山。



先達に学ぶ 職人のこころ

農業家 野村 勝浩さん

某の
35

「2007年問題」は、何も団塊世代の問題ばかりではない。市場の自由化などにより農業従事者においても大変革を迎える年が始まろうとしている。昨年10月に開催された「筑後スローフードフェスタ・食育シンポジウム」で、ひときわ光を放っていた野村勝浩さん（スローフード協会筑後平野・会長）を訪ねた。野村さんは生まれ育った久留米市太郎原町で3.5haの農地を耕作する認定農業者。畑にはブロッコリー、リーフレタスが緑々と育ち、米「つくしろまん」の収穫を終えた田んぼが遠くまで広がっていた。

「レタスの取り立ては切り口が透明だけど、スーパーで見るのは茶色いでしょう?」「野菜は朝露を浴

有限会社 ラーメン総合研究所 [所長 武内 伸さん] TAKEUCHI SHIN

1960年、福岡県鞍手郡（現宮若市）に生まれる。5歳で東京へ引越す。以降、川崎市に育つ。東京・麻布高校、日大理工学部を卒業し、佐藤工務店に勤務する。「全国ラーメン王選手権」優勝、準優勝を経験し、「95年には新横浜ラーメン博物館に入社。8年を経て'03年に独立し、ラーメン総合研究所を開設する。

連絡先／神奈川県相模原市東淵野辺4-14-23-106 TEL／042-733-6872



—ラーメン人物伝—
一杯の魂
集英社 505円

にちぶんMOOK
佐野実&竹内伸
ラーメン見聞録
日本文芸社
1,200円(本体1,143円)

ことでも、ラーメンに対しても誠実になれます」。行く先々で、ラーメンを前に武内さんへの期待は大きい。「ご本人いわく「ここ5年くらいは一杯のラーメンをいただいて、つくり手が何を考えているのかだいたいわかるようになつてきました。しかし、自分はあくまでつくり手ではないから、偉そうなことを言う資格はありません」「ラーメンブームは終わつたと言ふ人もいますが、ある時代にマスコミが騒ぎ過ぎただけのこと。視聴率や購買部数がモノを言う世界だから、常に新しい店ばかりを追い続ける。個人的には10年～15年と頑張つている店に注目したい」。

武内さんに、これからラーメンについて訊いた。「この10年くらいで、高齢化ラーメンの時代が到来するでしょう。高濃度のラーメンは自分にもキツイし、ラーメン自体が大きく変化しないとキャバが狭まりますからね」。では、武内さんの将来は?「一生ラーメン様と関わつて、一杯の値段が千円のハーフドルを超えるキックカケくらいつくつて死にたい。500年後のラーメン史に名を残すようなことがあれば、僕のラーメン人生は大したものだ」としみじみ。「ラーメンを食べてエネルギーに換え、收入を得て家族を養えるのは有難いことです。ラーメン様が正しい道を歩まれるよう、しもべとなつてひたすら尽くす所存です」。



「明るく、楽しく、元気よく！」
がモットー。

びた瑞々しい状態で収穫し、早ければ夕方には店に並びます」「二ツ星でんとう虫は害虫だけど、七星でんとう虫はアブラムシを食ってくれる益虫やもんね」。切ったばかりのレタスを手に、野村さんは現場に立つ者だから知る話を次々と聞かせてくれる。

毎年春には子どもたちをトマトのビニールハウスに招待し、「どれでも好きなのをちぎらんね」と促す。帰りは「お父さんお母さんにも持つて帰つて」と両のポケットにトマトを持たせる。「おつちゃんとこのトマトは、トマトじゃないみたい」。冷蔵庫から出したトマトの味しか知らない子どもたちは、もぎたてのトマトがことさらおいしく感じるのか、喜々とした瞳を輝かせ「おいしい」を連発する。茎に鈴なりのトマト、土に育つ野菜、そんな物を直にさわった子どもたちは、食べ物を粗末にしなくなるだろう。野菜づくり26年の大ベテラン。世の中が「食育」を意識するずっと以前から、小学生の現場学習に協力してきた。台風で全滅したハウス千坪の痛手は大きかったが、子どもたちから届いた励ましの作文に涙が出るほど勇氣つくれられた。

「農業経営は一・二・三の三次産業だ」が持論。一次産業で農業従事者のまま生き残るのは困難だ。二次産業の感覚をもつて商品化し、三次産業のハートで販売にある。若手にも「日頃からの積み重ねと、目先の欲に惑わされない確かな自信」を厳しく指導。野村さんのようなお百姓さんを初めて見た。「食育フォーラム」で感じた、ただ者ではない雰囲気に間違いはない。お百姓と呼ぶにふさわしい人だ。

夢は近くの田畑に「ドリームファーム 太郎・次郎の里」を開園すること。フルーツ狩りの感覚で野菜を収穫し、レストランで積れ立て野菜を使った料理をいただく。直売所あり、貸農園あり。筑紫次郎(筑後川)の水をいただく太郎原に、六次産業型農業の集積が近い将来花開く。農業青年部、スローフード協会の仲間、専門学校関係者、県や市の農業者育成や食育に携わる人たち……、数え切れないほど大勢の人々が応援してくれている。「明るく、楽しく、元気よく！」がモットー。周囲の期待を担い農業家・野村勝浩さんは、今日も仕事を精を出す。

JAくるめの若手農業家と。



消毒ではなく活力剤の散布。



Nomura Katsuhiro Profile

1961年福岡県久留米市に生まれる。1981年農林水産省野菜試験場卒業後、6年間は久留米市農協営農指導員として勤務する。26歳で就農～野村家10代目となる。30歳で福岡県「青年農業士」に指定される。農業奨励賞など栄えある受賞多数。久留米市認定農業者、スローフード協会筑後平野会長。



連絡先 福岡県久留米市太郎原町1872 TEL 0942-44-2180

「人とのつながり、ふれ合いが心地いい」と目を細める。生まれたときから農家の子ども。妹一人、田んぼや畑が遊び場で「後を継ぐのは自分」と、農業直線。その気持ちは今も変わらない。意見発表やプロジェクト活動実績発表全国大会では部長として率いたJAくるめ青年部が全国二位に輝く栄誉も経験。「何をもって日本」をはかるのか?」と問えば、「つくる農作物の出来と農業家としての志」との答え。市の各種イベントや農業祭りに出店し、集まる一般客に野菜を対面販売する。「一人でも多くに生産者の声をお伝えし、野菜の本当の味をわかつてほしい」「40代の俺たちが頑張っている姿を見れば、若いモンは迷わずついて来れる」「農作物はつくれても、それを商品にしきらんのが生産者。高い物より安心な物を消費者に届けたい」「買う側の立場に立つて、売り方を考えながら農産物をつくれるようにならんといかん」……、話は止むことがない。



TAKAO
YUKINORI
1964年生まれ。
福岡市在住の能楽師。
観世流ンテ方準取組



HIDAKA
SEIICHI
1960年生まれ。
久留米市在住の能楽師。
幸流小鼓方



SHIRASAKA
YASUYUKI
1968年生まれ。
福岡市在住の能楽師。
高安流大鼓方

12月には創作能『博多山笠』を博多座で演じます。ほかに年40回ほど、子どもたちを対象にワークショップを開催しています。小学校や保育園、養護学校など伺い、能を観ていただき一緒に舞つてみたり……」

——子どもたちの反応はいかがですか？

鷹「子どもたちには先入観がありませんから、ストレートに反応してくれます。舞台の気合に最初はどこを見ていいかわからない困った表情をするものの、すぐにその真剣さに引き込まれ、じっと息を飲んで観てくれています。こんな子どもたちが能を身近に感じて、20年くらい後に能楽堂にも足を運んでくれるようになればいいなど、そんなことを考えているのです」。

——3人がそれをお弟子さんを育てながら『樂』の活動もなさっておられる。守ることと育てることは両輪になるのですね。

白「ひと昔前の名人たちのいい舞台を知っているお客さまも少なくなりました。いくら師匠、先人から教わった芸を継承し、江戸時代から残る鼓を打つていようとも、観る人のない舞台はすたれてしまう。世界で一番長く続いている演劇であり、2000年には無形の世界遺産に指定されたお能ですが、言い方を変えれば『能』をして『日本のオペラ』と称した人がいる。

舞があり、謡があり、音楽があるその舞台は、シテ方（主役を演じる人）を中心の全体総合芸術なのだ。奈良時代を起源に室町時代に現在の様式が確立され、代々受け継がれてきた能。その格調高い、ともすれば敷居が高くて近づき難い伝統芸術を、若い人たちにも親しんでもらおうと尽力する博多「樂」の鷹尾氏と白坂氏の稽古場を訪ねた。

——博多「樂」を結成された経緯をお聞かせください。

白「能楽堂の扉はパリのルイ・ヴィトンの扉より重い、とおっしゃった女性がおられます。能楽堂に足を運ぶお客様は10年前の3割減っています。このままではいけないと思っていた頃、現在は『樂』の公演事務局をやってくださっているエムアンドエムの桃井輝昭さんから、お声かけいただいたのがきっかけです。お能と音楽を一緒に何かやれませんかとの誘いに、私たち二人に加え、小鼓方の飯田清さんの3人で'99年に結成しました」。

——具体的にはどのような活動をしておられますか？

白「秋にはアジアマанс参加事業として『天神 de 能』という舞台をイムズホールでやりました。ストーリーを配り解説を加え、試行錯誤しながら5年ほど。また

FUKUOKAN PEOPLE No.51

元氣印の福岡人



能の間口を拡げる能楽師・三人衆

博多「樂」 鷹尾維教さん・白坂保行さん

1月22日(日)鷹の会公演

能『船弁慶』が大濠能楽堂にて開催されます。
その他公演も含め、詳細はエムアンドエムへ
お問い合わせを。

博多「樂」公演事務局
福岡市中央区警固2-2-23-503 エムアンドエム内
TEL 092-751-8257

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。

などが乗り、華やかさがありました。九州の小麦を使い、ややウェーブがかった太麺。切り立ての麺は歯ざわりも軽やかで、茶碗蒸しやおもゆとの調和が感じられました。そうやって4名が持てる総力を發揮し、それぞれの「一杯」を創作、目隠し審査(誰のラーメンかわからないように制作者をふせて審査すること)を受けるのです。セコンドについてくれたスタッフの力をもつて最後まで渾身の一杯を提供しました。

選ばれた一般審査員500名と、テレビ局が依頼したラーメン通や芸能人の方、そうそうたる6名で審査が行われます。結果発表までの緊張感。以前出場した『TVチャンピオン』ラーメン職人王選手権の3連覇の想いが、再びよみがえってくるようでした。

「優勝は『風堂・河原さん!』」その瞬間、込み上げたうれしさ。「ああ、本当に優勝したんだ。ありがとう。ありがとうございます。みんな、ありがとうございます」とゲスト審査員6名のうち和食の料理人・道場六三郎さんを含む5名の審査員が、僕たちのラーメンに票を投じてくださいました。女優の森光子さんからのコメント「最後まで飽きさせることのない、おいしいラーメンでした」も感慨深かったです。森さんとボクサー・亀田興毅君の歳の差は66歳あるのですが、その両方が僕らのラーメンを「おいしい」と感じてくださったのです。ふだんから一風堂スタッフに言っている「若い人から年輩の方にまで喜ばれるようなラーメンを出していこう」が具現化された気がしました。



10

風のつぶやき

河原成美

「麺王」優勝 ありがとう

新年おめでとうございます。旧年中もたくさんの方々にご来店をいただきありがとうございました。本年も、変わらぬ「愛顧をよろしくお願い申し上げます。

年末(05年12月27日)に、TBSテレビで放送された番組『麺王 史上最大のラーメン王座決定戦』はご覧いただけましたか? 一般消費者の方々によるインターネットの人気投票により「日本一うまいと思うラーメン店」が選ばれ、上位4軒のラーメン店主がラーメンをつくり、直接対決をするという番組です。投票総数は29,388票。一風堂もその4軒に選んでいただき、直接対決に臨みました。

会場となつたのは横浜みなとみらい地区の赤レンガ広場。上位

4軒には僕ら以外に「中村屋」の中村栄利君、「麺屋 武蔵」の山田雄さん、「なんつ亭」の古谷一郎君が選ばれました。与えられた課題は、メバチマグロ、たらば蟹、霧島黒豚を使用したラーメンをつくること。もちろん4人が同じ条件で挑みます。これがけっこう難しかつたですね。それぞれ個性の強い三つの素材を使って一杯の丼にまとめ上げるのでありますから。材料の使い方を研究し、試作を重ね、まさに試行錯誤の末に完成した一杯でした。

出来上がったラーメンは鶏白湯+おもゆのスープに、たらば蟹と蟹のほぐし身入りの茶碗蒸し、ヌーベ(板ゼラチンを溶かし泡立てた醤油成分をふわっと固めたもの)、マグロのづけ、黒豚チャーシュー

共に頑張ったスタッフと、応援に駆け付けてくれた仲間たち、そして僕らのラーメンに投票してくださった皆さん、決戦で全力を出し切って闘った3名のラーメン職人さん……、この場を借りて皆さんにお礼が言いたい。「みんな、ありがとうございます」

終わりなければすべてヨシ。

2005年から2006年へ、21世紀も6年目が始まりました。目前のことばかりで大局を見失わないよう、人生を楽しみながら元気にやっていきましょう。

ありがとうございます。

今年もヨロシクお願ひ

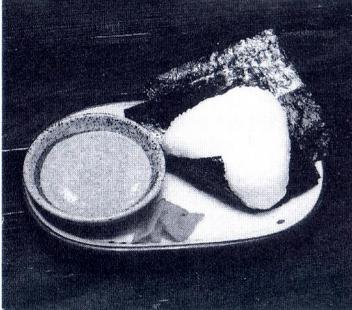


外ほ通
の間元氣
さん

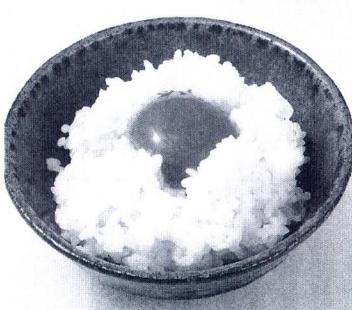


ポークハムと卵焼きが入ったおにぎり
「沖縄ポークバーガー」200円

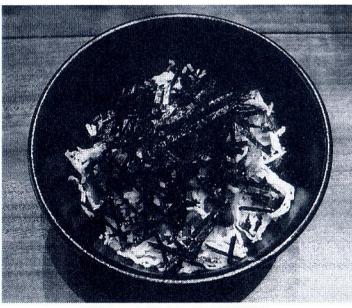
琉球新麺 通堂 キャナルシティ博多店
福岡市博多区住吉1-2-5F ラーメンスタジアム内
TEL 092-283-1911



大将の好物がメニューに!
「明太ソース付きおむすび」1個 200円
麺の坊 岐
渋谷区神泉町20-23 TEL 03-3780-4450



いつの間にか看板メニュー?
「日本一の卵かけ御飯」300円
麺劇場 玄瑛
福岡市中央区豪院2-16-3 TEL 092-732-6100

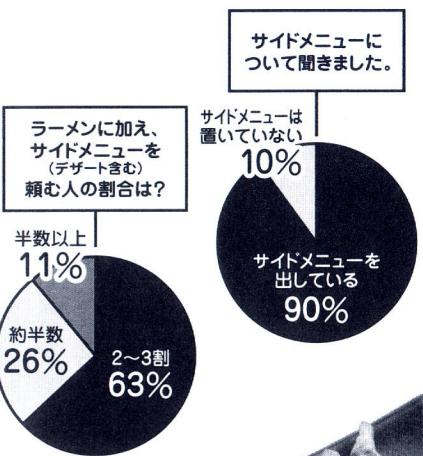


黒酢しょうゆタレで食欲倍増。
「チャーシューまぶしごはん」380円

博多 一風堂 薬院店
福岡市中央区薬院1-10-1 TEL 092-725-2022
*西通り店・姫の浜店・仙台青葉通り店・なんば店・
金沢椿林坊店にも有り



白髪ネギと青ネギ、細かく刻んだチャーシューが乗る
「ネギマヨ丼」250円
博多 一幸舎 大名本店
福岡市中央区大名1-4-22 TEL 092-732-5536
*キャナルシティ博多ラーメンスタジアム、
リバーウォーク北九州五つ星らーめん街にも有り



絶品!チンタンスープ入り、
肉汁たっぷりの
「焼餃子」5個 230円
龍の家 上津店
福岡県久留米市上津町1-2-1 TEL 0942-22-7811
*久留米インター店にも有り



親方・菊池さん特製の中華風おやき
「チエンピン」1個 180円
バカラムラーメン 花の季
栃木県宇都宮市新里町1606-13 TEL 028-665-5517



ビールのつまみに、鳥肉の盛り合わせ
「ジロー」450円
博多らあめん 站
福岡市南区大橋1-4-6 TEL 092-552-3826
*太肉(チャーシュー)盛り合わせ「タロー」もヨロシク!

ラーメン屋さんにアンケート

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、
国内外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。



しゅうまい二種セット 2,100円(各8個入)

*表示価格は消費税込の価格です。*別途、配送料がかかります。



生七味 1,050円

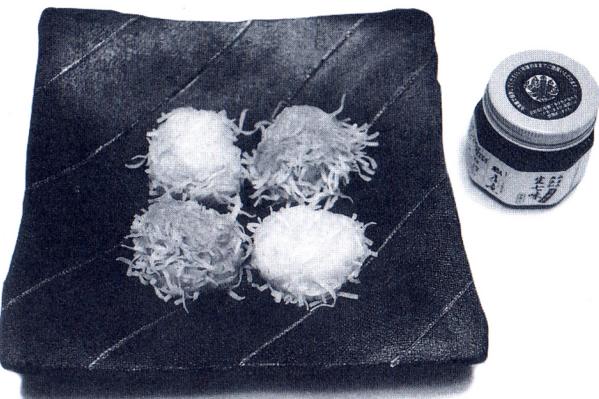
生七味の原材料は、
 ①椒房庵の自家製唐辛子 ④鹿児島産の黒ごま
 ②長崎・宮崎産の柚子 ⑤岡山産 青のり
 ③福岡・大分産の山椒 ⑥宮崎産 しょうが
 ⑦天草産 天然塩

椒房庵 久山本店

福岡県粕屋郡
久山町大字久原2527
直売所の営業時間
10:00~18:00

お取り寄せは
お電話かFAXでお申し込みを
TEL 0120-014-277
FAX 0120-014-227

椒房庵の 生七味&しゅうまい



山屋特派員の 九州お取り寄せグルメ



グルメな男には放っておいてもオイシイ話が舞い込むものだ。
某ビールメーカー系調味料会社に勤務する山屋特派員の元に、「とにかく旨い唐辛子がある」との情報が届く。
聞くところによれば、某鮨屋の大将や某ラーメン屋の店主も絶賛しているらしい。ますます心躍らせ、お取り寄せとなつた。

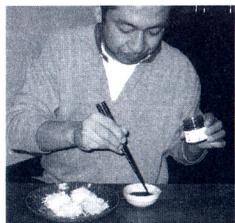
「椒房庵」と言えば、博多でも有名な
「からしめんたいこ」等の製造販売を手がける会社。

その前身は創業明治26年の伝統を誇る醤油蔵『久原醤油』である。
昨秋には近くの山里に茅葺き屋根がシンボルの
スローフードレストラン『茅の舎』もオープンした。

東京在住の山屋特派員より

『生七味』、じっくりと堪能しました。
自分個人としては、ふだんは七味より一味派です。
にも関わらず、この「生」ならではの風味に惚れました。

山椒とゆずの香りが口の中に広がり、
辛味添えと言うより香り添えが強いように感じました。
舌の上に乗るゴマの粒ツブとした感触も心地いいです。



7種類の生の薬味を
調合してつくった「生七味」。
今回の「めんたいしゅうまい」「いかしゅうまい」はもちろん、
蕎麦、うどん、鍋物などにも
よく合います。



「いかしゅうまい」は、
蒸したものと揚げたもの、
両方の調理法を試してみました。
今回の「生七味」と合うのは、
だんぜん蒸したほうですね。
「いかしゅうまい」「めんたいしゅうまい」の
どちらにもポン酢と赤ゆずごしょうが付いていますが、
それはそれでいただきごとにしても、
この「生七味」を、お刺身にワサビの感覚でチョンと付け、
ポン酢でいただく食し方が最もおいしく感じました。
いやあ、この「生七味」、クセになります。
すぐには使い切つてしまいそう。
なくなったら、また取り寄せます！

ほんのりピンク色の「めんたいしゅうまい」と
淡雪のような「いかしゅうまい」。
蒸しても、揚げても、チンしても、
ふくらと手軽においしく仕上がります。



From OKINAWA

あすむい祭りと
ヌービー

通堂店主・金城良次氏談

カレンダーを新しく掛け代えるこの季節、沖縄在住のラーメン店主・金城さんにお正月について訊ねてみました。

観光名所の一つである「首里城」の正月行事として「あすむい祭り」というお祭りがあります。アスムイ(安須森)とは沖縄本島最北端にある辺戸御嶽のこと。その谷あいに流れ出るせせらぎの清廉なる水(辺戸大川の水)は、長寿と幸せを願いかつては琉球国王に届けられていたのだとか。

1879年の廃藩置県により琉球王府は沖縄県にとって変わられ、それから半世紀を経る頃にこのしきたりはすっかり途絶えてしまっています。それを近年、アスマイ地域の有志によって再現され、首里城のお祭りとして復興し大事に

金城良次さんは、左から2番目



琉球茶房 あしひうなあ (りょう次ファミリー) 那霸市首里当蔵町2-13 TEL 098-884-0035

通信1~50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
- 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
- 北伊醤油[21] TEL 092-328-2204
- OFFICE 滝[21] TEL 092-737-4040
- プラザホテル ブルミ工[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 092-262-8511
- 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
- インターネット(九州ベンチア大学)[9] TEL 092-781-5252
- しんしょう(理髪店)[10] TEL 092-721-6147
- 安南荘(寮・給食・飲食事業)[10] TEL 092-822-6201
- カヨシラーム[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・パパ・ベアーズ(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



まだ間に合う
魅惑の味わい
—やっぱり上海蟹が食べたい!

未来 足穂
miku taruho

上海の名産といって、まっさきに思いつくのはやはり上海蟹。10月はメス、11月はオスが美味しいとされる上海蟹は、東京の初鰹やシンコ、福岡の白魚のように、上海人にとっては新しい季節の到来を感じさせてくれる食の風物詩なのです。上海蟹はごく普通の上海人にとって、とっても高価な食材ですが、多くの人がちょっと無理をしてでも買い求める。その意味でも初鰹に似たところがあります。

秋がピークの上海蟹ですが、旧正月の時期までは多くのスーパーで販売していますし、もちろんレストランでも味わうことができます。いまから上海に旅行しようと計画されている方も、まだまだ十分に間に合いますからご心配なく。

また、7月の暑い盛りにも上海蟹を食することができます。この時期に収穫される蟹は、とくに「六月黄」と呼ばれ、昔から「どんなに忙しくても、六月黄は忘れてはならない」と言われています。小さめで殻が柔らかいため、身を食べるというよりは、餅などと一緒に炒めて蟹ミソの風味を楽しむのが一般的です。

さて、シーズンの上海蟹はどうやって食べるのが一番美味しいか。食通の間では単に蒸し上げただけのシンプルな調理法が好まれるようです。「黒酢さえつけない」というこだわりを持つ人も少なくありません。

また、生の上海蟹を紹興酒につけた「酔っぱらい蟹」も、独特的な味わいです。現在では生きた上海蟹を日本に持ち込むと、厳しい罰則を受けるようになったので、この料理は上海を訪れた人だけが堪能できる特別なメニューなのです。

未来足穂(みく・たるほ) プロフィール

上海在住のフードライター。日夜上海のレストランを食べ歩き文化の研究を続けている。



その日ごとに店主がつくる
おもてなし膳
￥800

オススメ らんちすぽつと

「知る人ぞ知る」のとておき感が魅力。
寿司職人をしていた高橋秀彦さんの店



福岡市中央区薬院4-18-17-B1 TEL 092-524-1628
毎日12:00~14:00(L.O.)、18:00~23:00(L.O.) 休月曜
*カウンターのみ10席。予約をおすすめします。

シテイリピック
樋口玲子さん

はな 華菜

夜はもちろんお昼のお刺身まで、どれも新鮮でプリプリの歯応え。お味噌汁には黒ゴマ豆腐や厚削りの鰹節が入っていたり、デザートには大葉、ミョウガ、焼茄子などがシャーベットに変身! ちなみにこの日のメインは、ふくの唐揚げ。お昼からこんなに贅沢しちゃっていいの~? これで800円だなんて信じられない。夜のおすすめ、天然ふくコース(白子付)は12,000円~

通信1~50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
- 聞平堂(編集プロダクション) [50] ... TEL 092-713-1099
- 福岡サンパレス(ホテル・オーテル) [50] ... TEL 092-272-1123

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 0832-52-0121
- 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 [2]

ショコラ

2000年アメリカ

バレンタインも近いこの時期、思い出される映画は『ショコラ』。フランスの田舎町にヴィアンヌとアヌーク母娘がチョコレート・ショップを構えたところから物語は始まる。
そもそも中南米の「王の飲み物」だったチョコレートは、ヨーロッパで「コーヒー」や紅茶との競争に敗れたものの、その後姿を変えて不思議なお菓子になった。映画の中ではチリ・パウダー入りのホットチョコレートやトリュフからチョコレートソースのお料理まで、心の扉を開ける魔法のスペイスとして大活躍。ジャンヌ・ダルクとまではいかないが、ヴィアンヌは頑迷な村人たちの心を、剣の代わりにチョコレートで溶かしていく。陰鬱な町並みが季節とともに明るく変わり、人々の装いも艶やかとなるエンディングも鮮やか。
ジョニー・デイビッド始め脇を固めるキャストは素晴らしい、「マトリックス」のトリニティことキアリー・アン・モスの美しさは一見の価値あり。2001年のアカデミー5部門にノミネートされるも、秀作「グラディエーター」に破れたのは残念。(絆)

通信1~50号に登場していただいた Great List [九州の元気人 & 企業]

- 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
- 野村織物有限会社(久留米絣) [44] ... TEL 0943-32-0018
- 博多歌舞伎あんしん姫(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
- 大庭鐵冶工場(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
- 源泉屋天風呂 清瀧 [46] ... TEL 092-952-8848
- 芦州会金継ぎ教室 [47] ... TEL 092-736-3711
- 開聞間 舞鶴店(印鑑) [48] ... TEL 092-751-6796
- 福尾和久さん [48] ... TEL 非公開
- 六本松スポーツクラブ [48] ... TEL 092-761-1018
- 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・クレイジ [34] ... TEL 092-603-6255
- 橋本ステッチャー [35] ... TEL 092-641-3681
- NPOボディーパーフィッシュ協会 [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
- 奥日田美建(茅葺き屋根) [41] ... TEL 0973-53-2141
- 武術舞事務所(シシラスターさん) [41] ... TEL 092-714-7896
- オール・フーズ [41] ... TEL 092-534-1655
- 津津煙火 [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 ガラス工房 [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ふいん [29] ... TEL 092-761-0736
- 高柳器製作所(鉄鎌冶) [30] ... TEL 092-291-0613
- 新生造園 [30] ... TEL 092-511-3551
- ジャンクリスチャン・ブライさん [31] ... TEL 092-843-7370
- 伊藤拾工房 [32] ... TEL 092-861-8705
- 博多人形(しとう) [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

創業二八年の伝統を誇る

清酒 魚の屋 酒蔵開き

2月10日(金)・11日(土)・12日(日)

* JR赤間駅、JR教育大駅より無料送迎バスあり



そのほかの蔵開き情報

2月1日～28日の土・日・祝 10:00～17:00

杉能舎 浜地酒造(株)

福岡市西区元岡1442 TEL 092-806-1186

3月4日(土)・5日(日) 10:00～16:00

国の寿 日野酒造(株)

福岡県柳川市三橋町百町766 TEL 0944-72-5254

3月12日(日) 10:00～16:00

喜多屋(株)喜多屋

福岡県八女市大字本町374 TEL 0943-23-2154

3月18日(土)・19日(日) 10:00～16:00

若竹屋(資)若竹屋酒造場

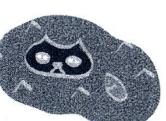
久留米市田主丸町田主丸706 TEL 0943-72-2175

●飲み過ぎにはくれぐれもご用心を●

通信1～50号に登場していただいた

Great Shop List [九州のショップ]

- ハニーフラワーズ [36] TEL 092-526-8025
- アルビンアート(アーティジナル) [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・理器製品) [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
- 靴のせいや [45] TEL 092-821-3951
- 免陶屋(創作陶器・雑貨) [45] TEL 092-851-4922
- フレーディング・ボスト(靴) [46] TEL 092-716-8048
- ジェントリー・コレクターズ(紳士服) [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
- プロツアー・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 010-741473



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。

節分の頃になると酒蔵開きが気になつて、ウズウズと落ち着かない。伊豆本店の酒蔵開放。「この時期限定販売される『にじり原酒』と『初しぶり原酒』」を求めて3年、4年と通つているが、毎年不思議に思うことがある。それは酒まんじゅうを求める人の群れ。酒まんじゅうを貰つためだけに30分も40分も並ぶのだ。酒粕入り蒸しパンのような酒まんじゅうは、6個入り300円。蒸し上がつた酒まんじゅうは、1m×1mほどの大きな蒸しアミニに100個とも200個とも、数えきれないくらい乗つてくる。一度に3～4段が仮設テントに運び込まれると、曲芸のよくな早さで6個ずつパックされ、飛ぶように買われていく。お一人さま2パックまで。すごい、すごい、見る見る売切れ。行列の後半からだよめきが上がる。

酒まんじゅう。持ち帰つてチンしてもいいのだが、蒸し上がってすぐをかぶりつくるのが等うまい。

通信1～50号に登場していただいた

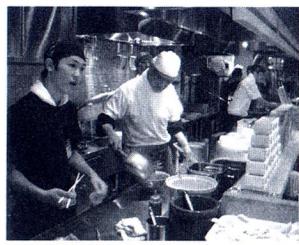
Great Shop List [九州の飲食店]

- ハートストリングス [33] TEL 092-262-3136
- bar Enō(バー) [33] TEL 092-734-2284
- 割烹 川田 [34] TEL 092-271-1234
- ハーブ・キッチン バステイス [34] TEL 092-606-6237
- 好吃中國菜 紅葉楼 [35] TEL 092-524-0546
- 似湖札(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(館) [40] TEL 092-716-6688
- きたの庄(旅館) [40] TEL 092-881-0598
- ピストロ・ミツ [40] TEL 092-713-5227
- 鰻(鰻屋) [40] TEL 092-714-0559
- ラビュタファーム [41] TEL 0947-47-4000
- 屋台 KENZO cafe(居酒屋) [43] TEL 092-262-5373
- 屋台 風來けん坊 [43] TEL 090-1979-7296
- 十万屋(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
- わっぱ定食屋 [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
- トラットリア ナクナ [50] TEL 092-282-4611
- 温坐(日本の台所) [50] TEL 092-262-1881
- 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 092-731-0158
- 両 国(手打ちそば) [5] TEL 092-713-6821
- カフェ・ド・カッファ(喫茶店) [6] TEL 092-714-7179
- 味の正福(定食) [7] TEL 092-721-0464
- 割烹たぬき(博多鶏) [7] TEL 092-291-0371
- スワラエリヤ(スリランカ料理) [8] TEL 092-737-7788
- さぬきうどん [9] TEL 092-714-0994
- 河太郎(日本料理) [10] TEL 092-271-2133
- 岩戸屋(鍋料理・すき焼) [11] TEL 092-741-2022
- 香津木(感性日本料理) [11] TEL 092-733-3322
- 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
- ながわか(ステーキ専門店) [15] TEL 092-716-2057
- たらふくまんま(飯べ處) [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・天麩羅) [25] TEL 092-552-1043
- 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(京風もつ煮) [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

'05年
11月27日
NEW OPEN

東京・横浜につづき千葉県に初出店 『博多一風堂 千葉中央店』オープン

県内各地からたくさん的人が訪れる富士見町商店街の一角にオープンした「千葉中央店」。連日多くのお客さままで賑わっています。冬の寒さも吹き飛ばすほど熱い一風堂のとんこつラーメンと、博多の元気エネルギー! 新しい土地で愛される店になるよう、スタッフ一同がんばっていきます。「来店をお待ちしております。



●千葉中央店は深夜3時まで営業しています。
●曜日に関係なく毎日ランチタイムサービスあり。
千葉市中央区富士見2-9-15 TEL 043-202-7729
11:00～翌3:00 年末年始

通信1～50号に登場していただいた Great Shop List [ラーメン]

PRESENT 抽選で10名様に カップ麺1ケース(12ヶ入)が当たる!

リニューアルして早3号目の力の源通信、お楽しみいただけましたでしょうか?

喜んでいただける誌面づくりのために、皆さまからのご意見をいただければ幸いです。ハガキ、ファックスでお寄せください。
(2月15日到着分まで有効)



●プレゼントご希望の方は、お名前、ご住所、電話番号、力の源通信をどこで手にされたかを明記し、ひと言ご感想など添えてご応募ください。

宛先 〒810-0022
福岡市中央区薬院1-10-1
株式会社力の源カンパニー
力の源通信編集室 宛
FAX 092-762-5556

メールで
ラーメン情報
送ります!

れんげ堂本舗

れんげ堂メールマガジン会員様には新店オープンや「四季のラーメン」の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/mailimag/

無料

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
- チャルメンみぞゴロ(名古屋)[40] ... TEL 052-953-5666
- 龍の家(久留米・熊本)[41] ... TEL 0942-22-7811
- ぼっつ屋(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
- 博多のラーメンくいた屋(福岡)[43] ... TEL 092-263-1115
- 秀ちゃんラーメン(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
- トクちゃんらーめん(郡山)[47] ... TEL 024-925-3390
- マメさん(函館)[48] ... TEL 0138-27-8811
- めん徳二代目 じつ田(東京)[50] ... TEL 03-5256-3200
- 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 駿遊通り(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
- たけちゃんにばしらあ麵(東京)[36] ... TEL 0424-41-2740
- ひょうごラーメン花の季(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
- 麺翁 百福亭(大阪)[39] ... TEL 072-750-3129
- 麺劇 宝珠(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

- 支那そばや(新横浜・藤沢)[19] ... TEL 045-471-0503
- 大勝軒(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
- がんこ綽本舗(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 岩(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 045-471-0503
- 柳麺 ちゃぶ屋(東京)[29] ... TEL 03-3945-3791
- 山頭火(北海道・東京ほか)[30] ... TEL 0166-25-3401
- 琉球麺 通屋(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
- 野方ホーリー(東京)[3] ... TEL 03-3387-2886
- すみれ(札幌・福岡)[4] ... TEL 011-824-5655
- がんこつ屋(東京ほか)[5] ... TEL 03-3393-7981
- 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 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
- 麺屋 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

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

11/27
OPEN

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
一風堂千葉中央店.....	TEL 043-202-7729
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

虎的麺厨房.....	TEL 092-761-8852
行集談四郎商店.....	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)	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

■ ホームページリニューアル ■

一風堂
www.ippudo.com

力の源カンパニー
www.chikaranomoto.com

一風堂のホームページが
携帯電話からも
ご覧いただけます。

*携帯電話からもパソコンと同じアドレスで
アクセスできます。



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TEL092-762-4445までお問い合わせを。