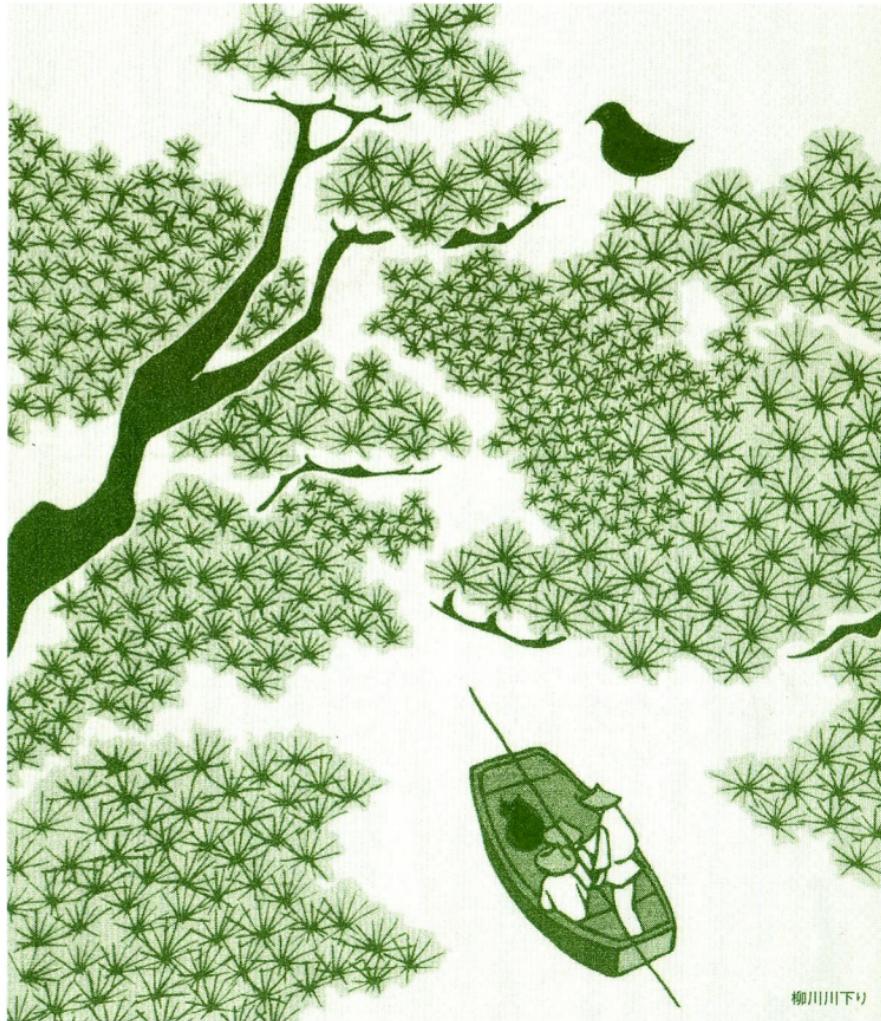


みんなの笑顔が力の源だ

力の源通信

Communication Free Paper [chikara no moto tūshin]



柳川川下り

Illustration : Suzuki Yoh

★ご自由にお持ち帰りください。

Vol.53
2006.5 ▶ 6

もくじ

02 ラーメン東へ西へ

福岡「九ラーメン老司店
店主 岩井満則さん

15 未来足穂の「気がつけば上海」
爆発の大ヒット
「中華ビザの正体とは?」

04 先達に学ぶ職人のこころ

洋菓子職人 池田勝さん

16 博多歳時記 5月~6月

17 食べ物にまつわる映画紹介 〔絃〕

ウーマン・オン・トップ
らんちすぽつと

森咲子さんオススメ
マーブランチ

19 情報スクランブル／インフォメーション
・カフェ・ド・カッフア
平田さんのコーヒ教室
・いつも心にラーメンを
月刊とらさん創刊!
・プレゼント

みんなの笑顔が力の源だ 力の源通信

Vol.53
2006.5~6

Communication Free Paper [chikara no moto tushin]

- 07 元気印の福岡人
九州のムラ 編集長 養父信夫さん
風のつぶやき 河原成美
「目遣い」は「心くばり」への入口

- 11 たまには博多で
「とんこつ」以外のラーメンも

- 13 山屋特派員の京のご馳走
錦・高倉屋の京つけもの



ラーメン 東へ西へ



福岡市を中心に8軒の『一九ラーメン』が点在する。大橋が本店で、全店ともに親戚すじによる経営。どの店も「とんこつラーメンのおいしい店」として、古くから親しまれている。その老司店を預かる岩井満則さんを訪ねた。ラーメンが大好きなラーメン屋の息子、今でも母親に頭が上がらないという岩井さんだ。

白い上っぱりにスニーカー、洗いざらしのタオルを頭に巻いて、今日も笑顔で店に立つ岩井満則さん。2歳の頃に両親がラーメン屋を始めたというから、40年以上も歴史ある店の二代目だ。「一から九、始めから終わりまでよろしくお願ひします」との願いを込めた『一九ラーメン』が、老司四ツ角に開店した当初は、幹線沿いにラーメン屋は皆無に等しかった。岩井さんが小学校高学年の頃に、店を現在地に移し、それから30年近く『一九ラーメン』と墨書きされた鬱文字の暖簾が、道行く人の足を止めている。

「大学では物理を学んでいました。卒業したら研究者になりたかったし、急いで就職せざとも一、二年くらい欧米を旅するのもいいかな、くらいに考えていましたよ」と岩井さん。両親に反対されることもなく、のんびり跡を継ぐはずだったが、父親の急病で卒業間近に慌ただしく店に入ることになる。「就職活動の一環でTOKYOやホンダなどに企業訪問したりしていましたが、継ぐ時期が早くなっただけのことです。迷いや未練はありませんでした」。

ワンタン麺は幼少期からの好物で、東京在学中は下宿に麺とスープをケータイ便で送つてもらい、友人を招いてラーメンでもつなげようなこともしていた。そんな岩井さんは、今も自分が食べたいラーメンを毎日つくことができる幸せを感じているという。営業時間の合間に、店舗の奥にある調理



先達に学ぶ 職人のこころ

洋菓子職人 池田 勝さん

莫の
37

常に自分らしく生きる、
だから長住でないとダメなんです

少年時代に近くのハゲ山に登り、一本杉の上から眺めた油山（福岡市）が『パンツの森』池田勝さんの原風景だ。東京、カナダ・フランスでも腕を奮った菓子職人が、福岡市の郊外を出店の聖地に選んだ理由は「小さい頃に見たあの空が見えるから」。とてもシンプルだが、心落ち着かせ気持ちよく生きるには何より大切なことだった。

池田さんは、父の転勤に伴い10歳で横浜に引越す。それまではおそらく野山を駆け巡るワンパク小僧だったと推察する。かと思えば幼稚園児の頃、姉にくついて料理教室に通った経験もあるという。

有限会社 ワン アンド ナイン [店主 岩井 満則さん] MITSUNORI IWAI

1964年、福岡市に生まれる。2歳の頃に両親がラーメン屋を始める。東京の大学を卒業間近にして父が病に倒れ、卒業後に家業に入る。母親と共に今日まで店に立つ日々を続けている。ほかに、「萬○らーめん」3軒を経営。

一九ラーメン 老司店 所在地／福岡市南区老司1-33-13 TEL 092-565-0193 営 11:00～21:00 休 水曜日に不定休



ラーメン 450円

場にステップの出来を見に行き、「うん、これはいい!」と思える時が、最高に充実した瞬間だ。

直径19.5センチ、昔ながらの小ぶりな丼に一杯450円のラーメン。丁寧に下処理した豚のロース骨を高温で熱し、加減を見ながら沸かすとんこつスープは、くどさのないコクが老若男女に人気。低加水の中細ストレート麺は一日寝かせたものを使う。豚バラチャーシューと博多名物が乗った、とてもシンプルで親しみ深いラーメンだ。

営業マンや年輩のご夫婦、子どもを連れた若い母親など、様々な層の客がうれしそうに麺をすすっている。

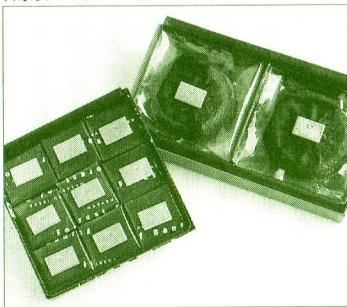
「僕の中のラーメン屋の理想像は、子どもが小銭を握って食べに行ける店なんです。そんな店だったら、学生さんやご家族連れも安心して行けるでしょ」。2基の羽釜を前に、61歳になる母上と共に麺あげをする岩井さん。「この年になって、いまだに『満則ちゃん』と呼ばれます。ありがたいと思わなきゃね。母にはあと30年はがんばってほしい。僕もその分がんばりますから(笑)」。

元気な声が飛び交う店内は、清潔感とやさしさが満ち溢れている。店の歴史と共に齢を数えて来た店主には、暖簾の重さまで心地よさそうだ。自分の目指す「おいしいラーメン」を、楽しみながらつくっている余裕が感じられた。

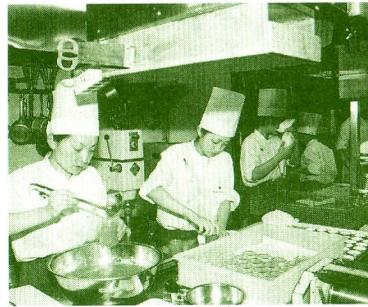
店を持つことに。迷いなく幼少期を過ごした福岡に帰郷し「バンフの森」を開店した。店名の由来は言うまでもない。「七隈店から見える油山は、バンフの街のメインストリートから見たカスケードマウンテンと似てるんです」と、わざわざ写真を見てくれた。 目指すお菓子はセレブ相手のきらびやかな洋菓子ではない。「子どもの頃、冷蔵庫にいつも入っていたよね」と言われる身近なお菓子屋さんになりたいと考えてやってきた。シンプルなお菓子ほど、技術や材料の違いが明確だ。100円のチーズケーキやショーケリーにも氣を抜かない。近年はチョコレートやパン、コンフルーチュールなども店頭に並ぶ。

「20代はがむしゃらでした。30代で基盤をつくり、本当にやりたいことがやれるのは40代の今からです。ね」。工場と店内両方を見渡せるポジションがキャバテンの守備位置だ。工場では、池田勝シェフの居る職場を志願して入った若き菓子職人たちが、休む間もななく緊張感のある仕事を続けている。シェフの背中から「道は自力で切り拓く」志も学んでいるに違いない。

自家製のキャラメルとオレンジのチョコレート



11名のスタッフがキビキビと働



Ikeda Masaru Profile

1964年福岡市に生まれ、10歳で横浜へ。高校在学中に並行して東京『自由が丘月堂』に弟子入りし、卒業と同時に就職。23歳よりカナダの『バンフ・スプリングス・ホテル』ペイストリーへ東京『フカサワ』・フランス『レイナルド』等に勤務する。1997年独立し、故郷に『バンフの森』をオープン。今日に至る。

有限会社 バンフの森 福岡市南区長住4-2-27-1F TEL 092-562-720

結果がついてこないやる気なんて、
やったうちには入らない。

その幼児体験が、後に洋菓子店へ「押し掛け弟子入り」をする芽を育んだのかもしれない。横浜の進学校に通いながら、自分の進む道を洋菓子職人に求めた彼は、心惹かれた洋菓子店「鳳月堂」主人に直談判し、仕事を習う。事前に学校長の了解も取り付けていた。高校2年生の男子が自分なりにスジを通して、道を切り拓いたのだ。高校卒業と同時にその店に就職した彼は、わずか3年で30年続く店のグランシェフに登りつめた。そして、転機は訪れる。「フランスに勉強に行きたい

「これではいけないと思いました。当時23歳でしたから、人に教える立場より自分自身が多くを身につける必要性を感じました」。ゆえに、一年を待たずして帰国を決意した。バンフ国立公園の雄大な土地に、一世紀を超える歴史を刻む「バンフ・スプリングス・ホテル」での経験は、彼に自信を与え、更なる前進を促した。空の青さ、緑の深さ、森に暮らす動植物、最高の景観を心のアルバムに收め、短い期間ではあったがカナダを後にした。

れ、「バンフ・スプリングス・ホテル」で働くことになります。した。初めての海外、空港からホテルのキツチンまで行くのに必死でした」と笑う。池田さんは実力を認められ、最初からファーストクック（菓子部門の課長クラス）として働く。ワーキングホリデービザで一カ年という期限付きだ。焼き込みの技術などによるオリジナリティの出し方、材料に対する価値観の違い、コース料理中の時間配分、……そこで毎日様々な刺激を受けた。彼は諸外国出身の部下を束ねながら、いつしか超一流ホテ

東京『フカサワ』で6年シェフを務め、次はフランスのベルノンへ。『レインアルド』は、やつとの想いで自力で書いたフランス語の手紙を送った中で、見ず知らずの自分を認めてくれた二軒だ。マジパンデコレーションの腕をかわれ、すぐに必要不可欠な存在に。本物の技術は流暢な言語より、国際社会で通用するコミュニケーションツールだ。30歳にして、それを経験する。パリでの研修、日本の様々なコンテストでの受賞、『TVチャンピオン』出場なども経験し、1997年に33歳ついに自分の

YOFU NOBUO 1962年、福岡県宗像市生まれ。幼少期を大島に育ち、小学校から宗像に暮らす。福岡高校、九州大学法学部卒業後、1986年『リクルート』就職に伴い東京へ。1995年、転勤で帰郷し3年後に退職。1998年頃より『九州のムラ』編集に携わり、今日に至る。

マインドシェア 福岡市博多区博多駅東2-5-19-3F TEL 092-418-3100

——そこで「九州のムラ」へとつながるわけですね。
設立しました。

昨年は創刊から10周年でしたね。

養「当初『九州の村』として創刊したのは八山さんと
いう方で、僕が知った時は2号で休刊していました。
一緒にやりましょう」と、1998年11月に『九州の
ムラ』に変えて復刊させたのです。18号で10周年を迎えた『九州のムラ』を、いまは大幅リニューアルすべく進めて
います。6月中には発刊しますので楽しみにしてて
ください」。

——どのようにリニューアルされるのですか？

養「漁村、農村、山村育ちの僕が、独立以降に知り合った人たちを通じて感じたことは『今一度、自然から学ぶべき』ということ。時代は戻ろうとしています。ムラ社会が機能することで、日本人としてのDNAを思い出し、もつと元気になれるのではないか」と思っています」。



ト」が推進していた「選択退職制度」もあって退職しました」。

三

養「30歳過ぎから、自分の一生の仕事は何だろう、と模索していましたからね。33歳の4月1日、自分の人生を走馬灯のように回顧していると、突然『自然』という

養』この10年は『ムラでかんは』でいる人を応援する本でした。グリーンツーリズムやスローフードもそうですが、これからは、よりマチの人に向けてワクワクドキドキを伝える情報発信に努めます。『ムラの命をマチの暮らしへ、マチの力をムラの生業へ』をスローガンに、行動を喚起する本にしたいですね。

「マチどマテ歩み寄りが必要ですね。養「都会では命の息吹を、村では経済という力を欲して、いく必要があると感じています。僕らがその役目を担つて、いこうと、そう決意して進み始めました」。

でいこうと、そう決意して進み始めました

6

FUKUOKAN PEOPLE No.53

元氣印 の 福岡人

「自然」がキーワード。ムラとマチをつなぐ大世話人

九州のムラ 編集長 養父 信夫さん

——養父さんはどんな子どもだったのですか？

「生まれは宗像で、父は宗像大社の神主をしていました。周囲は田んぼばかりの土地で、春は蛙の声、秋は虫の声をBGMに育ちました。宗像大社の境内を通学路に、片道1時間半の道のりを帰りは2～3時間かけて道草しながら帰るような子でした。大学時代は勉強よりも、クラシックギターと旅ばかり。日本一周、中国の仙人が住むような秘境を訪ねる旅、刺激的で楽しかったですねえ」。

養「1986年の春でした。どっぷり田舎に暮らした僕は、とにかく都会に出たかった。当時は学生のノリで弾んでいた『リクルート』に魅力を感じて……。それに何と言つても銀座勤めでしたからね(笑)」。

——そこで快進撃が始まる……

疲弊する自分を感じていたのも事実です。金銭的に満たされ、物はたくさんあるが擦り切れて病んでいく自分が…。『将来を考えるために九州に戻ろう』と思い始めていた矢先に、通信事業立ち上げで福岡へ転勤しました。3年勤務してすっかり気力は回復し、「リクルート



Kawahara Shigemi Profile

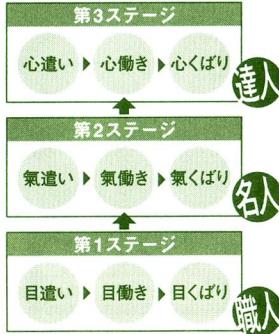
1952年12月18日、男4人兄弟の末っ子として福岡県三潴郡都城島町(現・久留米市)に生まれる。1979年、レストランバー「AFTER THE RAIN」をオープンし、「85年にラーメン店「博多一風堂」を、「03年に「麺翁百福亭」を開店。「04年より上海に「78一番ラーメン」「05.7より享食78」を展開中。飲食事業に関わる企画プロデュース、コンサルティング、舗装プランニング等に従事。

ジの「達人」領域です。これは誰もがなれる域ではありません。頑張ったからと言って、そう「筋縄にいかないのが「達人」の世界。「達人」は己の心を操ることができる人。「心遣い」「心働き」「心くばり」と達人の中でもランクが上がっています。己の心の動きをかたちにして、周

閉を和ませたり喜はせたりきるのですが、その道の達人だと僕は思っています。そして、達人の領域に達した人でさえ、まだ「目遣い」を怠ってはならない。しっかりと見ないと、心に届いていかないのです。

そういう観点から考えると、千利休の「守破離」にも似ています。「壱を知り、拾を悟りて、還りますな。常に到達点はない。己に満足することなくいつでも新しいこと、難しいことに挑戦していくのが仕事の本質ですから。

僕らの力の源カンパニーにも、「10の新しい風小僧」が仲間入りしました。今はまだ「目遣い」の段階を学んでいます。急いで「くぱり」を知る必要はありません。3年、5年、10年と月日を重ね、徐々に自分のステージを上げ



でいけはしい。焦らす。しかし意識を集中して、自分なりの何かをつかんでほしいと思います。

風のつぶやき kaze no tubuyaki

河原成美

「目遣い」は 「心くばり」への入口

さて、あちこちで新人となられた皆さまへ、いえ、新人を超えた方にもお伝えしたい話があります。僕ねこの頃また二つ発見したんですよ。それは「心くばりの達人への道」です。

春はあけばの ようよう白く
なりゆく山ぎわ…… 桜が満開
でござりますなあ。この号が出る
頃には、とっくに葉桜となつてお
ることでございましょう。

さて、あちこちで新人となられた皆さまへ、いえ、新人を超えた方にもお伝えしたい話があります。僕ね、この頃また二つ発見したんですよ。それは「心くばりの達人への道」です。

順を追って説明致しましょう。

まずは「目遣い」から始めます。

「目遣い」というのは、目を遣うこと。字そのままですみません。

「目に見えるものをしっかりと見ていく」という「接客サービス業心得 第一步」とでも思つてください。大切なのは、この「しっかりと」とです。新入社員さんが新しい職場に配属され、先輩の仕事をただ見るのは「見物」にしかすぎません。仕事を見物しどうたんではあきまへんなあ。「あれをこうしてこうやって、ははあ、だからこつちへこうなるんだな」み

たいにじっくりと観察する。そうやつて、考えながら先輩の仕事を覚えていくんです。先輩もうかうかしてはおれません。自分の仕事を「目遣い」しながら観察する新人が入ってきたのですから。そして「目遣い」が達者にできるようになりますと、次は「目働き」です。目を働かせるのではなく、「一ヶ所を凝視するだけでは駄目。周囲の動きや関連性もしつかり観察してください。「目働き」ができたら、今度は「目くばり」ができるようになります。」「目くばり」とは、注意してあちらこちらに目を向けること。「観察」から「先読み」へと向かいます。誰かが大荷物を抱えていたら手伝つてあげたり、ドアを開けてあげたりする。そのレベルまで行けば「目くばり」ができたと言え

たまには博多で 「とんこつ」 以外の ラーメンも

「どんこつラーメンが
あるけん博多たい！」と
幾久しくお思いの貴兄に、
たまには浮気もしてほしい。
醤油ラーメン、塩ラーメン、
味噌ラーメン……今回は、
福岡に続々と登場している
「とんこつ」以外のラーメンを
紹介します。



博多塩そば
600円

ほかに醤油味の「中華そば」、
汁なし「ねぎそば」などあり

麺食堂 鈴木商店
福岡市中央区赤坂1-1-17
TEL 092-734-1155

海老ワンタン湯麺
二ラフのせ
700円



ZHANG'S 麵粥店
福岡市中央区天神2-3-33
福新橋北側1F
TEL 0120-2946-01

ほかに「ZHANG'S 湯麵」「ふかひれ湯麵」
「マイド担々麺」なども

人気の「焦がし」麺は、ゆだんすると舌をヤケドしそうに熱い。焦がしの手法は
中華鍋で油を熱すぎず低すぎず状態に熱し、味噌の基ダレを加え炎を瞬時に
燃え立たせる。焦げやすいので、スープを
加えて焦げの進行を止めるのがポイント。

*ご家庭ではキケンです。
食べたくなったらお店へGO!

ほかに「焦がし醤油麺」「しお麺」
「つけ麺」あり

博多 五行
福岡市中央区今泉1-18-26
TEL 092-735-4152

その他おすすめしたいラーメン

梅塩ラーメン
650円

博多らあめん玷
福岡市南区大橋1-4-6
TEL 092-552-3826

潮薰醤油拉麺
800円

麺劇場 玄瑛
福岡市中央区薬院2-16-3
TEL 092-732-6100

ラーメンも作り手(作田店長)も、浜っ子ならでは。
パンチの効いたとんこつ正油スープ、
コシのある太麺、トッピングのホウレン草、
すっかりクセになるかも。

六角家は6のつく日がオトク
6日・16日・26日の
ランチタイム(12:00~16:00)は、
ラーメン+小ライス+味付玉子が
500円!!



横浜 六角家 福岡店
福岡市中央区西中洲1-6-1F
TEL 092-738-2006

ラーメン味付玉子のせ
800円

正油味の濃さ、スープの油の量、
麺の茹で加減を調整できる



正油ラーメン
780円

ナリの新店オープン
2/1 「京都拉麺小路」に出店
京都駅ビル(西ゾーン)10F
伊勢丹の一角です。

すみれ 博多店
福岡市中央区今泉1-3-1-2F
TEL 092-741-4685



表面まで高温のペールに
包まれた、太っとい麺。濃いスープに
後引く塩っぽさこそすみれ流。
かまぼこ、厚切りチャーシュー、ネギ、
もやし、玉ねぎが乗った力強さ。

ほかに「味噌」「塩」「昔風ラーメン」あり

京のご馳走

其の壱



「またもや転勤！」で東京勤務から、この4月に京都に転勤になった山屋特派員。

関西は32年間暮らした土地で、予備校時代に住んだ京都は

なつかしさいっぱい。

関西に戻ったことだし、「ここは一つ

せつかくの京都勤務を存分に満喫しようとまるで観光客のノリだ。

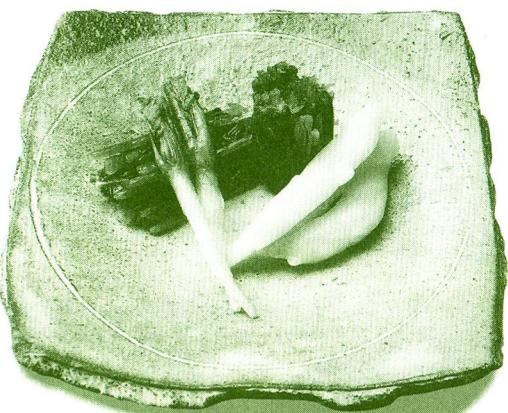
まずは、錦市場のお漬物屋さんへGO！

特派員 山屋智章プロフィール

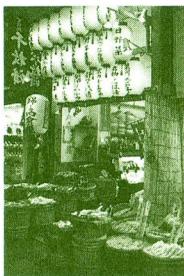
Yamaya Tomoyuki Profile

某ビールメーカーに勤務し、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、この春から京都在住。

錦・高倉屋の京つけもの



右から	静紫の浅漬(赤い葉大根)	500円
、	芽生姜漬(京風浅酢)	400円
、	浅漬 壬生菜(京の伝統野菜)	450円



お取り寄せはお電話かFAXでお申し込みを

錦・高倉屋

京都市中京区錦小路通寺町西入ル東大文字町289-2(錦天満宮の近く)

営業時間 10:00~18:30 TEL 075-231-0032 FAX 075-231-0038 <http://www.takakuraya.jp>

*表示価格は消費税込の価格です。*別途、クール便での配送料がかかります。

京都在住の山屋特派員より

錦市場の店先で、気になるお漬物を3種類選んできました。特に、私が「押ししたいのは『静紫の浅漬』です。

独特の苦味とあの食感がたまりませんね。

紫色の茎と葉、白い根が丸ごとお漬物になっています。根っこがあつて葉も生きる、とでも言いましょうか。

この店のオリジナルのお漬物だそうです。

それから「浅漬 壬生菜」。

恥ずかしながら、壬生菜と水菜の違いを初めて知りました。壬生菜は、新撰組と縁りのある壬生寺付近でつくられていた水菜が、自然交雑の変種としてできた野菜だそうです。食べてみるとあつさりとした味わいでした。

最後に「芽生姜漬」、ビルと合わせてどんどん食べてしまいました。変な甘さではなく、パンチが効いて正に「健康になるぞ」といった印象です。

今回は私の好みで「あつさり系」でまとめてみました。新しい住まいは錦市場にも近いので、初夏には水茄子やセロリのお漬物を買いたい行こうと思ひます。近くにある「茶漬屋 百練」でも、「錦・高倉屋」さんのお漬物を出されています。京都ですねえ……。

博多・福岡を
旅するときの
ご参考に

博多歳時記

5月~6月

5/21
(日)

花逢忌/能古島

福岡市西区能古島
アイランドパーク近くの歌碑前にて

作家・檀一雄氏の終の住処となった「能古島」では、毎年5月の第3日曜日に檀氏の絶筆「モガリ笛 いく夜もがらせ 花ニ逢はん」が刻まれた歌碑の前で「花逢忌」が行われる。

姫の浜からフェリーで10分、博多湾に浮かぶ能古島は四季折々の花と新鮮な魚介類が魅力。

6/24
(土)

ひばり忌/油山観音正覚寺

福岡市城南区東油山508
TEL 092-861-4006

「昭和の歌姫」として人気が高い美空ひばり(本名:加藤和枝、1989年没・享年52歳)さんの命日に、油山観音正覚寺ひばり観音で供養祭法要が行われる。ひばりさんは一時期、福岡済生会病院に入院していたことなどから、博多湾を臨む景勝地に観音像が納められた。ひばり観音では、100円を入れると美空ひばりさんの歌が流れるとか。

通信1~52号に登場していただいた

Great List [九州の元気人&企業]

- 井上和紙処 [17] TEL 0946-25-0517
- ランドプレーン [18] TEL 092-588-2601
- 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 092-262-8511
- 奇術の店 西岡 [22] TEL 092-291-3212
- CANDY(ライハウ) [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

5/2(火)
~4(祝)

博多どんたく港まつり/ どんたく広場ほか市内一円

福岡市民の祭り振興会
福岡市博多駅前2-9-28 TEL 092-441-1170

博多三大祭りの一つで、室町時代末期に京都から博多に伝わった「博多松ばやし」に端を発する祭り。2日は前夜祭、3~4日のどんたく隊パレードや花自動車は観光客にも大人気。市内30ヶ所に演舞台も設けられ、市民の踊りや芸が披露される。「ほんちかわいや」のリズムに、しゃもじを手にして声援を。

6/10
(土)

博多復興記念祭/豊國神社

福岡市博多区奈良屋町
博多小学校裏

1587年6月10日、豊臣秀吉は南蛮船フスター号で焼け野原になった博多に入り、博多町割をした。同時に博多町人の保護を考え、九箇条の定を博多津に与えた。秀吉への感謝を込め、毎年この日に博多の人々が集まり復興記念祭を催している。

気がつけば 上海

Shanghai

爆発的大ヒット

— 中華ピザの正体とは？

未来 足穂
miku taruho

いま上海で一大旋風を巻き起こしているのが中華版ピザ『土家焼餅』です。3ヶ月ほど前から店舗数が爆発的に増え、いまでは街のいたるところで、この中華ピザをかじりながら歩く人を目にするようになりました。上海で暮らす日本人の間でも好評を博しているようです。

直径約30センチの円形の生地に、具がトッピングされている外見はまさにピザ。ただしチーズは使われていませんし、風味もかなりオリジナリです。オーブンでこんがり焼き上げられた生地は、表面はカリッとしていますが、食感はパンに近く意外にボリュームがあります。具は挽肉、ネギ、ゴマといったところ。けっこう塩味が効いていて、ガラムマサラを思わせる香辛料を混ぜ合わせた複雑なフレーバーが後を引きます。

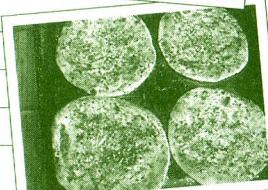
街では珍珠茶(タピオカミルクティ)と合わせている女の子をよく見かけますが、個人的にはやっぱりビールでしょう。ペッパー系のヒリヒリする辛味と、山椒系のしごれる辛味を、軽めのビールで流し込む悦びは、他に代えがたいものがあります。

しかも値段が、なんと2元(約30円)! この安さがあったからこそ、庶民の間に急速に浸透したんですね。店によっては1日に3,000枚も売り上げるとか。これは儲かります。テイクアウト専門の店は開業費用も安く、店舗の増え方は「これぞ雨後の筈!」と言いたくなるスピードです。

しかし、上海人は飽きるのも早い。またたく間に上海を席巻した中華ピザですが、いつたいこのブームがいつまで続くことやら。これから展開も興味深いところです。

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食文化の研究を続けている。



▲回転が速いのでいつも焼きたてが食べられる

◆ 開口の狭い店舗にはいつも長蛇の列が



日替りランチ780円
+ドリンク&デザートセット100円

マーブランチ

日替りランチは2種類から選べます。今日は「チキンのマヨネーズ焼き」をチョイス。ちなみにBランチは「鶏団子の甘酢あんかけ」でした。+100円でチーズデザートと飲み物が付くのも嬉しいですね。

木をふんだんに用いた開放的な雰囲気の店内。お昼時は70席がいっぱいに!結婚式の二次会やパーティにもオススメですよ。6種類の中国茶と自家製のフォカッチャは私のお気に入りです。

福岡市博多区博多駅前4-3-18-1F TEL 092-474-0666
営業時間: 11:30~23:00 (L.O.)、金曜および祝日前日は~25:00 (L.O.)
ランチタイム: 11:30~15:00 (休)なし

通信1~52号に登場していただいた Great List [九州の元気人&企業/その他]

- スローフード協会筑後平野野村会長[51] ... TEL 0942-44-2180
- 博多「楽」/エムアンドエム(能)[51] ... TEL 092-751-8257
- 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(ホール・会議)[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 [4]

ウーマン・オン・トップ

2000年アメリカ

ブラジルの港町に住むイザベラ(ペネロペ・クルス)は腕利きの女性シェフ。夫トニー(ニコラス・カーヴィ)にやつて来た彼女は、ひょんな事からテレビの料理番組に出演することになり、躍有名人に。しかし、後を追ってきたトニー(ヨハネス・ケルヒ)がボサノバの実力を認められ……。

ペネロペのハリウッド進出第一弾としてつくられた大人のラブ・コメディー。舞台となるブラジルのバイーアは、移民達の郷土料理を融合させたアフロ・バイーア料理で有名。エビの南国風煮込み、ワタリガニのココナツソース、鯛のバナナの葉包み等、美味しいそうな料理が次々と…。最も心惹かれたのはやや小ぶりの真っ赤なマラゲータ・トウガラシ。タバスコ・チリと共にチリ・ペッパーの双壁をなす存在でトウガラシの多くは浅い香りだが、これはマイルドな果肉の辛さと芳香が特徴。バイーアは「このマラゲータの産地としても有名だ。」

イザベラ曰く「一番の隠し味は愛する人と食べる」と。シェフ姿のイザベラが解説しながらマラゲータを口元に寄せる姿は、息を呑む程に美しい。「君の唇はマラゲータの香り」とトニー(ヨハネス・ケルヒ)は復縁を迫るのだが…。(紹)

通信1~52号に登場していただいた Great List [九州の元気人&企業]

- 橋本ステッチャー[35] ... TEL 092-641-3681
- NPOホディバーカッショング協会[35] ... TEL 0942-32-5738
- 博多座[35] ... TEL 092-263-5858
- ギャラリー・モリタ[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
- ふくひアシア祭り実行委員会[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(ジンジラスターさん)[41] ... TEL 092-714-7896
- オール・フーズ[41] ... TEL 092-725-4521
- 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
- 元気種つ事務局[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
- りばあいどかふどるふいん[29] ... TEL 092-761-0736
- 高柳利器製造所(鍛鎌冶)[30] ... TEL 092-291-0613
- 新庄造園[30] ... TEL 092-511-3551
- ジャーリスチキン・ブーケイさん[31] ... TEL 092-843-7370
- 伊藤抜工房[32] ... TEL 092-861-8705
- 博多人形にしう[33] ... TEL 092-801-2410
- 烟問エーさん[33] ... TEL 093-961-0440
- 安河内商店[33] ... TEL 090-3011-9125
- 北谷の窓[34] ... TEL 092-925-5789
- 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

れます。大崎さんが食べ歩いた全国のラーメン店情報をはじめ、ラーメンに関する周辺の話やラーメン屋さんの求人情報、サービスクーポンなどを一冊で幾つもの使い手があります。

また8人のラーメン通(発行人・大崎さん、佐々木晶さん、武内伸さん、小林孝充さん、北島秀一さん、河田剛さん、山本剛志さん、はんつ遠藤さん)によるラーメンコラムや注目店速報も興味をそそられます。

オールカラー48ページ
1冊350円(税込)十送料100円
年間購読は送料込み4,860円

ご購読を希望される方は、
直接お申し込みください。

- インターネットからのお申し込み
<http://www.torasan.com/books/>
 - ファックスでのお申し込み
FAX 03-3779-5811

月刊どらさん発行元

株式会社ラーメンデータバンク
東京都目黒区目黒2-11-11 HKビル
TEL 03-3490-3810

通信1~52号に登場していただいた **Great Shop List** [九州の飲食店]

- | | |
|-------------------------|------------------|
| ■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 |
| ■西廬屋(明太子・海産物)[48]..... | TEL 092-751-8888 |
| ■わっぱ定食堂[48]..... | TEL 092-781-3708 |
| ■大衆酒場730[49]..... | TEL 098-859-0057 |
| ■ビザルテ(スペイン料理)[49]..... | TEL 092-715-0153 |
| ■トットアッパ ナナクラ[50]..... | TEL 092-282-4611 |
| ■温坐(日本のお台所)[50]..... | TEL 092-262-1881 |
| ■華菜(日本食)[51]..... | TEL 092-524-1628 |
| ■鮓 しゅ藤[52]..... | TEL 092-272-1324 |

- | | |
|--------------------------------|-------------------|
| bar Eno (バー) [33] | TEL 092-734-2284 |
| 割烹 川田 [34] | TEL 092-271-1234 |
| ハーブ・キッチン パスティス [34] | TEL 092-606-6237 |
| 天徳紅葉楼 [35] | TEL 092-731-1978 |
| 似湖屋 (カフエ-レストラン) [35] | TEL 092-741-8566 |
| 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 |
| オーバーカナル (BAR・CAFE) [38] | TEL 092-762-7373 |
| 計春安 (鮓) [40] | TEL 092-716-6688 |
| きたの荘 (旅館) [40] | TEL 092-881-0598 |
| ピストロ・ミッ [40] | TEL 092-713-5227 |
| 鯨 (料理屋) [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 風来けん坊 [43] | TEL 090-1979-7296 |
| 万十屋 (もつ鍋) [44] | TEL 092-801-4399 |
| しんすけ (居酒屋) [44] | TEL 092-724-8300 |

自称「日本一ラーメンを食べた男」として
知られるラーメンデータバンクの
大崎裕史さんの会社から、
ラーメン情報満載の月刊誌が創刊されま

いつも心にラーメンを
月刊 とらさん創刊!



10%
おトク

The illustration features a white coffee cup with a dark green saucer on the left side. On the right side, there is a portrait of a man with short hair, wearing a dark suit and tie, holding a book or document. The background is a light beige color with a faint grid pattern.



初心者教室 (全3回)

第1回 6月22日(木)コーヒーについての基礎知識
第2回 7月27日(木)自分に合う焙煎とブレンド
第3回 8月24日(木)おいしい淹れ方

時間はいずれも Aクラス14~16時、Bクラス19時~21時
受講料9,000円を一括前納／各クラス10名限定

お問い合わせ・お申込みは

カフエ・ド・カッファ(平田・石橋)
福岡市中央区警固2-18-13-2F
TEL・FAX 092-714-7179

平田 隆文
プロフィール

1955年生まれ、福岡出身
カフェ・ド・カッファ店主 福岡喫茶組合理事
2000年7月:コーヒーマイスター資格取得
2002年よりNHK福岡文花センターコーヒー講座講師

プロ養成講座 (全8回)

月2回×4ヶ月での実践講座です。
開業指導も受けられます。
受講料は56,000円を一括前納
／各クラス定員5名限定
詳細は直接お問合せください。

通信1~52号に登場していただいた Great Shop List [九州の飲食店]

- | | |
|-----------------------------|------------------|
| たらふくまんま(飯処)[16]..... | TEL 092-713-6056 |
| 富松うなぎ屋[18]..... | TEL 0942-26-3608 |
| AFTER THE RAIN(バー)[20]..... | TEL 092-761-5355 |
| 地球屋(居酒屋)[23]..... | TEL 092-471-9575 |
| 能古かもめ(魚食べ処)[23]..... | TEL 092-881-2787 |
| 楽花生(居酒屋)[24]..... | TEL 092-716-6646 |
| 圓(まだか・天ぷら料理)[25]..... | TEL 092-552-1043 |
| 中華季菜 瑛瑠山[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(京風もつ処)[28]..... | TEL 092-714-6500 |
| 藤蔓よし(焼きとり)[29]..... | TEL 092-761-5692 |
| 利花苑(韓国焼肉レストラン)[30]..... | TEL 092-752-8833 |
| たつみ寿司[31]..... | TEL 092-715-8139 |
| 宝雲亭(餃子)[32]..... | TEL 092-281-7452 |
| SUNSET(レストラン)[32]..... | TEL 092-809-2937 |
| ハートストリングス[33]..... | TEL 092-262-3136 |
| ■前田家の食卓(居酒屋)[2]..... | TEL 092-712-1126 |
| 福新樓(中華料理)[3]..... | TEL 092-771-3147 |
| 木楽屋(居酒屋)[3]..... | TEL 092-714-0965 |
| がんばらんば(居酒屋)[4]..... | TEL 092-731-0156 |
| 両 国(手うどそば)[5]..... | TEL 092-713-6821 |
| カフェド・カッ파(喫茶店)[6]..... | TEL 092-714-7179 |
| ■味の正福(定食)[7]..... | TEL 092-721-0464 |
| 割烹たぬき(博多鍋)[7]..... | TEL 092-291-0371 |
| ■ヌフラエイ(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 092-741-2000 |
| ■香津木(感性日本料理)[11]..... | TEL 092-733-3322 |
| ■てしま(串揚げ)[12]..... | TEL 092-712-7797 |
| 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 |

* メールで
ラーメン情報
送ります!
無料

れんげ堂本舗

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/

力の源通信52号 読者プレゼント当選者
(日清名店仕込みカップ麺)

朝来市 塩見淳様・西宮市 森一友様・西宮市 佐川直史様・名古屋市 前田厚子様・東京都中央区 遠藤亜紀様・文京区 前川まさのぶ様・千葉市 伊藤匡克様・富里市 尾野規子様・札幌市 永須義昭様・他

●プレゼントご希望の方は、お名前、ご住所、電話番号をご記入の上、ハガキかファックスでお寄せください。力の源通信をご覧になっての感想などを一言、お書き添えいただければ幸いです。(6月15日到着分まで有効)

〒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

Great Shop List [ラーメン]

通信1~52号に登場していただいた

■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

■泉丘ラーメン劇場(大阪)[33] TEL 072-296-4346

■名古屋・駿騋通り(名古屋)[33] TEL 052-588-5550

■中華そば屋三吉(名古屋)[34] TEL 052-712-5254

■博多多らまーラーン(福岡)[35] TEL 092-761-1958

■たけちんや(ぱらら軒)(東京)[36] TEL 03424-412740

■バカラマーメン花の季(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

■どら食堂(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)[39,49] TEL 092-732-6100

■満洲屋が一番(久留米・明石・大阪)[39,43] TEL 0942-32-6120

■博多らーん 秀(東京)[39] TEL 03-5489-6536

■春木屋(新横浜・東京)[39] TEL 045-471-0503

■にやがちやが亭(東京・福岡)[40] TEL 03-3674-0051

■チャルメラみそごロー(名古屋)[40] TEL 052-953-5666

■龍の家(久留米・熊本)[41] TEL 0942-22-7811

■ぼっつぼ屋(東京)[42] TEL 03-3666-2151

■博多のラーメン(じだ屋・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

■でびっこ(東京・北海道)[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

■めざせん(函館)[48] TEL 0138-27-8811

■めん徳二代目(つくば)[50] TEL 03-5256-3200

■ラーメン総合研究所(神奈川)[51] TEL 042-733-6872

■博多一幸舎(福岡)[51] TEL 092-732-5536

■らーめんてつや(札幌)[52] TEL 011-563-0005

■博多めんや(福岡)[52] TEL 092-273-1553

■博多担々麺まるみや(福岡)[52] TEL 092-716-9388

■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 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

■いのいたに(德島)[14] TEL 0886-53-1482

■鈴木商店(福岡)[15] TEL 092-734-1155

■麺屋 肆藏(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

■支那そばや(新横浜・藤沢)[19] TEL 045-471-0503

■大麺房(久留米・福岡)[19,28~32] TEL 0942-33-6695

■こもんちゃんラーメン(鹿児島)[20] TEL 0996-32-0794

■かんご細本家(東京)[21] TEL 03-3674-0051

■マルバーメン(ぼたんほか)[22] TEL 047-382-8853

■大文字(東京・横浜)[23] TEL 042-796-8110

■ちばき屋(東京・仙台)[24] TEL 03-3675-3300

■中村屋(神奈川)[25] TEL 046-279-3877

■めんちゃんラーメン(福岡)[26] TEL 092-281-4018

■麺の坊 若(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 大蔵(新横浜)[28] TEL 045-471-0603

■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

■琉球新選 通當(沖縄)[22,30] TEL 098-857-5577

■ラーメンDB大崎祐さん(東京)[31] TEL 03-3490-7351

■博多らーめん 虎(東京)[31] TEL 03-3902-1309



じゃんじゃん
応募してね!

ラーメン屋さんが店で愛用している前掛けです。今回はキリンビールさんにご協力をいただき、「風堂・河原成美のサイン入りでプレゼント!」誌上初の試みです。ふるってご応募ください。

抽選で10名様に
キンピールの
前掛けが
当たる!

Great Shop List [九州のショップ]

- 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・理器器具)[41] TEL 092-272-5015
- 大名駄菓子屋本舗[43] TEL 092-732-7607
- 雲望(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
- 兔陶屋(制作陶器・雜貨)[45] TEL 092-851-4922
- トレーディング・ポスト(靴)[46] TEL 092-716-8048
- ジエトリー・コンパックス(紳士服)[46] TEL 092-721-4020
- フレーム(革小物・雜貨)[46] TEL 092-725-9262
- ELLE6(エバーマーケット)[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
- スリーピーポッカーズ(雜貨・家具)[49] TEL 092-739-2047
- 海王問屋 魚餐(ケジ・ふく)[49] TEL 0120-741-4743
- フロリステ・モデュール[52] TEL 092-738-1433
- 赤坂ビューティ・ハウス[52] TEL 092-731-3010
- 肉の有働(熊本)[52] TEL 0968-25-3017
- 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
- 井手精肉店[8] TEL 092-781-7058
- 豆 舞(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
- フラワーモーン(花)[13] TEL 092-731-8783
- ライオンズ ベースボール ショップ[16] TEL 092-771-2322
- 鈴木 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
- 友納青果店[20] TEL 092-641-5587
- 柳田茶屋[21] TEL 092-271-7618
- ダム・ド・フランス(パン)[22] TEL 092-712-3100
- シブタ靴専門店[23] TEL 092-761-4415
- 酒屋ナカムラ[24] TEL 092-741-7331
- 伊豆豆本店(酒)[25] TEL 0940-32-3001
- カラージル・ルバースーン[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
- スティーピーモンサプライ(パイク)[29] TEL 092-954-0013
- ボーダーライン(中古レコード)[30] TEL 092-734-4198
- 工房我楽堂(家具)[31] TEL 0944-67-0103
- ハーヴェストレベル(ハウ)[31] TEL 092-761-8898
- 博多菓子工房 二鶴堂[31] TEL 0120-565-634
- 椒房庵(辛子めんたいに)[32,51] TEL 092-976-0001
- フロマジリー欧グラン[32] TEL 092-713-5722
- アーハウス21ヨコハマ[33] TEL 092-928-3388
- Oro-Gio(時計・宝石)[34] TEL 092-725-7766
- ゲーテハウス(ディカセッセン)[35] TEL 092-741-1186
- 鈴木クリーニング店[36] TEL 092-761-7447
- ハニース珈琲店[36] TEL 092-526-8025
- アルピニア(アンティークジュエリー)[37] TEL 092-752-2100

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。

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。



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

4/24
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.....	TEL 022-216-1675
一風堂盛岡店.....	TEL 019-604-3500
一風堂札幌狸小路店(北海道・札幌).....	TEL 011-252-5505

一般飲食

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)

きょうしょく ラーメン	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

■一風堂ホームページ■

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は
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、来春卒業予定の方……詳しくはTEL092-762-4445までお問い合わせを。