

みんなの笑顔が力の源だ

力の源通信

Communication Free Paper [chikara no moto tūshin]

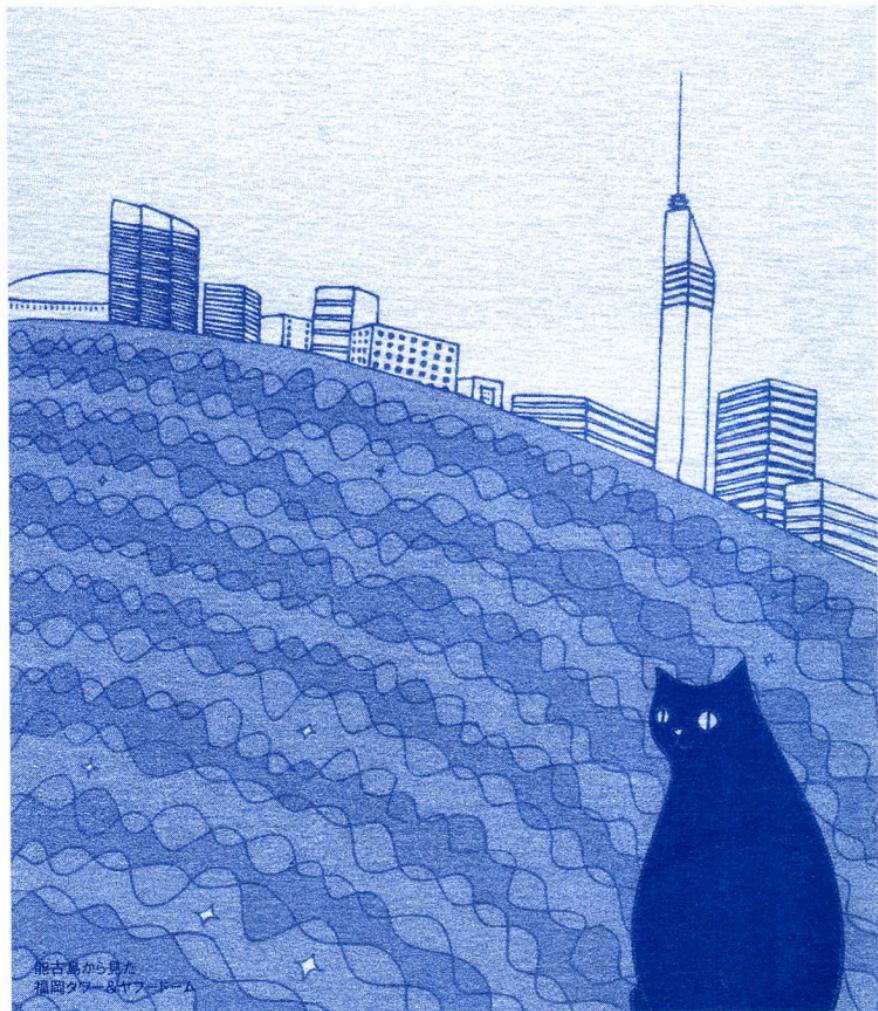


Illustration : Suzuki Yoh

★ご自由にお持ち帰りください。

Vol.54
2006.7 ▶ 8

もくじ

ラーメン 東へ西へ

廣島 すずめ
店主 関上タツコさん 道広さん 山本誠一さん

ラーメン総合研究所所長 武内伸の
「ラーメン集合体の推移、その光と影。」

其の一 札幌ラーメン横丁

02 先達に学ぶ職人のこころ

珊瑚人 小山元成さん

16 博多歳時記 7月～8月

07 元気印の福岡人

画家・劇団エーテル主宰 中島淳一さん

17 食べ物にまつわる映画紹介 〈紹〉

真珠の耳飾りの少女

18 らんちすぽっと
峰松直美さんオススメ
華南の間

09 風のつぶやき 河原成美

「油断」は大敵

19 情報スクランブル／インフォメーション

・第三回居酒屋甲子園
参加店20000店を募集中

・「腰徹」の讃岐うどんがやって来た！
福岡麺通団 薬院駅高架下にOPEN

・プレゼント

みんなの笑顔が力の源だ 力の源通信

Vol.54
2006.7~8

Communication Free Paper [chikara no moto tushin]

13 山屋特撰員の京のご馳走
本田味噌本店のあて味々

11 しばし、暑さを忘れて
博多自慢の「冷たい麺」特集

ラーメン 33 東へ西へ



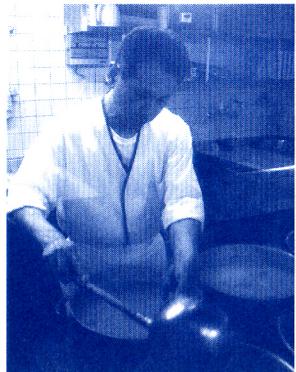
「今まで一度も食べた経験のない広島のご当地ラーメンを食べてみたい」。そんな好奇心から見ず知らずの広島ラーメンの老舗『すずめ』にアポイントをとり、新幹線・のぞみに乗つてラーメンのつくり手に会いに行つた。
亡き夫と共に創業して店を守つてきたタツコさん、その長男・道広さんは、娘婿の誠一さん3人が、開店前の店で待つていてくださった。

母 78歳になる社長の関上タツコさんは、夫の卓爾さんと共に、昭和32年頃から広島西飛行場の近くで中華そばの屋台を始めた。どぶ川の上の固定屋台で、一杯50円の中華そばは馴染み客に好まれ、数年後には現在地に店を構えるまでに。「4つ年上の主人は大工をしちゃったけど、私もいつしょしょに下駄屋を始めました。何年かやって、ソバのほうが楽と思って、中華そば屋をしたんよ。けど、そば屋も楽じゃなかつたねえ。しんどい目にあつたから、長うやつてこれたんよ」。なんどい目…タツコさんは姉と妹を原爆で亡くしている。学校は勤労奉仕にとつて変わられ船の部品をつく





ラーメン 550円



小

ぶりな井に、食べやすいあつさりとしたまるみのある味
わいの中華そば。麺はスルリとおなかに納まり、井の底
が見えるまでスープを飲み干して店をあとにした。

開

店 15分前の14時45分、山本さんが暖簾をかける。店の
前には『すずめ』の中華そばを待つお客様たち。

店内の緊張感は高まり、醤油どんこつスープの匂いと羽釜の湯気が立ち籠める。

14時50分、少し早めに店に客を入れ始めると、4人、2人、
5人と慌ただしくなる店内。客は整理券をとるだけで、誰も
注文をしない。山本さんが麺を上げ、道広さんは盛り付け、
道広さんの妻がホール係。ピリリとした空気が張り詰める中、
先ほどの談話中とは一切異なる真剣な面持ちで、お客様の
顔を見る道広さん。注文はしなくとも、顔を見れば馴染み客
の好みが分かるのだ。

今もその言葉に忠実に、番頭さんの役割をする。

す

すめのメニューは中華そば一品のみで、代金は一杯
550円。「親父が亡くなつたら別のメニューも出すつ
もりでおつたけど、亡くなる前に『この味一本でやつてくれ』と
遺言されてしまふだけ、できんとですよ」と道広さん。唯
ほかにあるメニューは、小瓶のビールが250円。男性客に混
じつて、女性のみの客も訪れる。週末には子ども連れでいつそ
う賑やかさを増すのだ。

広 島のご当地ラーメン…醤油味の元ダレに、どんこつ
と鶏ガラ、野菜類を煮込んだスープを加える。のびに
くい中細麺に、元ダレで煮たチャーシュー、もやし、ネギが乗
る。関上さん夫妻は、昭和30年代始めに創業した『しまい』の
沖誠治さんに習って中華そば屋を始めた。『寿々女』の名で
暖簾分けしてもらい、後に『すずめ』となる。

長 男の道広さんは毎朝7時30分には仕込みのために店
に立つ。閉店後、片付けをして仕事を終えるのは22時
を回ってから。「最初は鉄工所で働いたよ」と道広さん
は、お父さんはだいぶ研究しましたよ。

「最初はお父さん(夫)は、いやじやつたようです。だけど食べ
ていかんといけねえ。私が麺を上げて、お父さんが盛り付
けて…。一年もすると、お客様は神さんやと言うようにな
うて、お父さんはだいぶ研究しましたよ」。

二十歳で結婚するも、戦後の広島では暮らしは生やさしくはなかつた。
でも暮らしは生やさしくはなかつた。

「最初はお父さん(夫)は、いやじやつたようです。だけど食べ
ていかんといけねえ。私が麺を上げて、お父さんが盛り付
けて…。一年もすると、お客様は神さんやと言つたね」と道広さん。
人も被爆者となり原爆手帳をも
らうに至つた。

14年前に亡くなつたご主人とは
二十歳で結婚するも、戦後の広島
での暮らしは生やさしくはなかつた。



やつば専門学校で勉強して、中華料理店に一年勤めて、22
から店を手伝うようになりました。中華そば屋はせんでもえ
え言われたけど、結局30年たちましたね」と道広さん。

やさしい父は、実に仕事に厳しい人だったと回顧する。「足で
蹴る、ひしゃくでたたく、ついには湯をかける。もう、逃げるし
かなかつたですね(笑)」という道広さんの言葉の後に「佐野
さんより厳しい人じゃつた」とタツコさん。

店

内…カウンターとテーブル合わせて37席。混み合う
ので必然と相席になる。禁煙にしたのは、厳しい父が
亡くなつてからのこと(喫煙者の父が存命中は禁煙ではなか
つた)。入口に設置した「整理券」は、銀行の整理券にヒント
を得たもの。「すずめ」独自に開発された超繁盛時をクリア
する一つの方法だ。厨房には8基を備えたオリジナル設計の
ガスコンロや、道具を使いやすく移動させられるコンロ上の可
動棚、厨房のわずかな空きスペースを見事に活かした保管用
ラックなど、随所に工夫がされている。それらは、元設計士を
していた娘婿の山本さんが「使う立場で考えたアイデア」を
実用化したもの。

山

本さんは仕事を辞め、昭和56年から店を手伝っている。
関上さん夫婦に中華そばのノウハウを伝授した沖誠
治さんから「あなたが縁の下の力持ちになつてみんなをもり
立てて。みんなでやらにやあ」と親身に言われたことがある。

炭火焙煎珈琲 ひいらぎ
福岡市中央区六本松3-16-33 TEL 092-731-1938
営 10:00~22:30 休 月曜(祝日の場合、翌日)



席に着くとまず、250種類ほど展示された中から好みのカップを選ぶ。お銘が説明され「濃さは濃いめ、ふつう、軽め、いかがしましよう?」に答えると、席の目の前で自分の選んだカップにコーヒーが煎れられる。

湯をさしカップを温め、一人分の小さなフィルターには注文を受けてから挽いたつぶりの豆。湯を返し、カップに豆を乗せて蒸らしの湯を回す。煎茶でいうところの茶葉が開く時間だけ、コーヒーも豆が開く時間を待つ。豆は湿ると持ち上がり、含んだ空気が落ちてしまわないよう、「の」の字、「の」の字に湯をさしていく。一連のお点前に、じつと見入る客人も少なくない。

「宇治の生まれですから、子どもの頃からお茶のたしなみがありました。『もてなしの心』は、両親や祖父を通じて自ずと刷り込まれていたんでしょうね」と主人。それは、新券で返されるお釣にもうかがえる。開店した日から、一度たりとも新券を欠かしたことがない。「京都の古い暖簾のある店で物を買うと、一流の店であるほどお釣は新券なんです。店を開けたばかりの頃は若かったから、自分も暖簾の重さが欲しかった。だから、今日まで無理をしてでも新券をお渡しするよう続けています」。

値段と相まってその緊張感が「客を選ぶ店」と囁かれる由縁なのかもしれない。1250円の「冷珈琲」が、「ひいらぎ」流の煎れ方でつくられる様を、また観に行こうと思つ昨今だ。

Koyama Motonari
Profile

1949年、京都に生まれる。学生の頃から京都のある喫茶店に勤める。1971年、福岡へ。'73年9月、現在地に「ひいらぎ」をオープンする。それから34年近く店に立ち、今日に至る。



先達に学ぶ 職人のこころ

珈琲人 小山 元成さん

「いらっしゃいませから、ありがとうございますまでが850円」

けやき通り(福岡市)を道なりに進むと、護国神社左手にその店は在る。オイルショックの頃に福岡にやって来た青年が出した店は、すっかり街の景色につけ込み、そこに在り続けている。コーヒー一杯850円、アイスコーヒーは1250円という強気な値段は、「珈琲を五感で味わっていただきたい」と願う主人の心の現れなのだ。

「いらっしゃいませ」は「よくいらっしゃいました」の心で、「ありがとうございました」には「またお越しくださいませ」の気持ちを込めて、言葉や所作一つひとつに「ひいらぎ」精神が宿っているようだ。店のカウンター12~13席は、気が付けばまるで観客席のようでもある。

NAKASHIMA JUNICHI 1952年、佐賀県唐津市出身。'75～'76年、米国ベイラー大学在学中に英詩を書き、絵を描き始める。日仏展クリティック賞ほか多数の受賞を経験。'86年～脚本・演出・主演の独り芝居を上演。公演数は1200回を数え、多彩な活動を繰り広げる異色の芸術家として注目される。

劇団エーテル 福岡市西区拾六町2-6-2-302 TEL 092-883-8249

課題を与え、成長を促すようなところがあります。画家・中川一政氏の言葉に「私は自分を弟子にした」という言葉があります。その感覚に惹かれますね」。

——画家として、役者として、共通することは？

中「どちらも存在感が不可欠。発せられるエネルギーが相手にどう届くか、そこに真価が問われます。『人間は素晴らしい、可能性を信じて自分もやってみよう』と思われるような、生きる勇気の糧になること。そういうものが必要なのではないでしようか。絵も芝居も日常生活の必需品ではありません。突出していないと受け入れられない。厳しいのは当たり前です」。

——では、観客に対する想いことは？

中「私には先生がいません。ともすれば、自分を甘やかすことになりかねない。私の先生は舞台に反応してくれるお客様まだまだ思っています。一期一会にかける精神性とでも言いましょうか、時間という命を削って芝居を観てくださる方々に、感動以上の何かを伝えられたとき、初めてその方との出逢いが生まれます」。

——淨瑠璃太夫の話をされていましたね。

「人形浄瑠璃で、80代の淨瑠璃太夫が50代の弟子に稽古をつけ、出来ていないことを烈火の如く怒るシーン



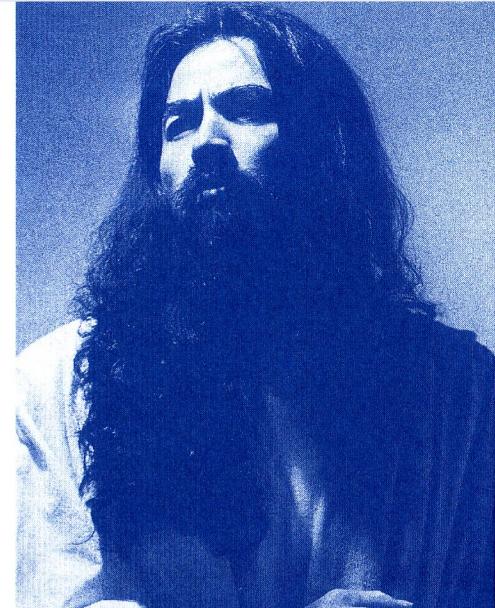
独り芝居「羅生門」

2006.10/14(sat)
7:00開演(6:40開場)
チケット 3,000円
会場 ぎやらいい花うさぎ
福岡市西区金武783番地
tel.092-233-7446

<http://www.j-nakashima.jp/>

FUKUOKAN PEOPLE No.54

元氣印の福岡人



独り芝居、上演1200回「本当の舞台はまだ始まっていない」

画家・劇団エーテル主宰 中島 淳一さん

——絵を描き始めて31年、独り芝居を始めて20年だそ
うですね。

中「画家を意識したのは、留学先のベイラー大学芸術部教授にイタスラ描きが見つかって、結果的に『君は生まれつきの画家だ。アーティスト』というのは、筆を持って考えずして描きたいものがどんどん湧き上がってくる。そういうものだ』と言つていただいたことがきっかけです。22歳でした」。

——では、独り芝居についてはいかがですか？

中「30代半ばから演じています。独り芝居は演劇の原点であり、かつ究極の舞台であると言われます。役者と観客といえれば、いかなる空間も演劇空間に変容するのです。複数の登場人物を一人で演じることで生じる独特の『小宇宙』を表現しています」。

——脚本家、演出家、役者、その一連をすべて自分で行なうことは、かたよりを招くことになりますか？

中「ピカソは『私は自分の部屋に飾りたい絵を描いています』と言葉を残しています。脚本を書く時の私は、自分が観たい芝居を書いています。私は自分の観たい芝居を演じる最初の観客かもしれません。矛盾しますが、脚本家としての私は、役者としての自分にできそうもないことしかしないなと思うのです」。

に出くわしたことがあります。淨瑠璃は60歳を超えたないと聽ける声にならないと言うのです。その話を聞いて、いいなと思いました。自分は60歳まで6年以上もある。20年やつてきたと言うが、まだ始まつてもいいじゃないじやないか、と」。

——53歳の中島さん、これからの抱負は？

中「50歳を過ぎてみて、舞台に立てることのありがたさを若い時より強く感じます。独り芝居を1200回も演じ続けることができた。ある意味、奇蹟に近い。観客がなければ、独り芝居は独りよがりになってしまいます。観に来てくださるからには、まだ脈がある。自分に何ができるかと突き詰めてみると、やっぱり舞台に賭けることしかしないなと思うのです」。

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。

な顔で載るの?」と憂鬱な気分に陥り、閉口した僕。新聞記事を見てもらいながら、そのことを普段から信頼している下関の鍼灸の先生のところで話すと、崎山義先生(力の源通信「0.4.2」[職人のこころ]に掲載)は、「この顔は油断をした顔だ」と言。

「ああ、そうだ」とはたと氣付いた僕。いつもキリッとして人前でいたんだな、と。苛立ちは自分にならないことに潰されそうになっていたのです。そのことに自分で気が付いていなかつた。気のゆるみが一枚の写真となつて、「河原、背筋を伸ばせよ」と教えてくれたようです。

「常に原点を忘れない」と日頃

から心がけているつもりでも、その傍らに「きつい」「しんどい」という気持ちが充満していたら「油断」という隙間が生まれてくる。正に山本周五郎の「ゆだん大敵」です。

きつい時、つらい時、弱音を吐きそうになる時、そういう時こそ腹の下に力を入れて、その場を乗り切らなくてはいけません。「場が悪い」「間が悪い」と言つているようではまだまだ。自分が悪くても「やつぱ、てめえが悪い」と腹をくくつて、自分に負荷をかけないと抜け出すことはできんさ。そんなことを思つた河原でした。

そう言えば、1994年に「新横浜ラーメン博物館」に出店した当初、当時の店長・中坪正勝君と「きつい時こそ気を抜くと失敗につながるから、麺あげ釜の上に『油断大敵』と書いて貼つておこうか」

*山本周五郎の短編小説『ゆだん大敵』(原題: 油断大敵)は、1945年2月に発売された『講談雑誌』に掲載されました。現在は新潮社から発売されている『四日のあやめ』(700円)に収録されています。あらすじ: 老田久之助は国許で三留流の刀法を伝授され弟子を取つたが、変わった修業で弟子の不満を買つた。久之助の剣の道を書いた時代小説。

風のつぶやき

kaze no tubuyaki
河原成美



「油断」は大敵

こんにちは、河原です。皆さん、お元気ですか? すっかり仕事にも慣れ、気を抜いて緊張感が消えかかっています! 「油断は大敵ですぞ!」とか言いながら、ホントは僕自身が油断をしてた、今日はそのことについてお話しします。

僕の親父は東京・墨田区に生まれ、「池波正太郎」とは年代も故郷も近いからという理由で彼の小説をよく読んでいました。僕は親父の影響で、若い頃から「山本周五郎」と共に「池波正太郎」をよく読んでいます。

「鬼平犯科帳」「剣客商売」「男の作法」……池波正太郎からは男のダンディズムを、「さぶ」「ながい坂」「雨あがる」……山本周五郎からは時代小説に生きる心意のようなものを学びました。

それを見て、僕はがっくりしました。何とも緊張感のない顔をして、まるで「うらなりひょうたん」みたいではありませんか。目力がなく、口元に締まりがない。ほんとした左手、伸びた髪、疲れきった表情……。

「いつも『勇気・元気・活気』なんて言つてゐる河原が、なんでこんな

と話したことがあります。結局、釜の上に貼ることはしなかつたけど、心のどこかに貼つて、弱つている時ほど見なくてはいけない言葉のようです。

油断は自分の心の隙間に発生する。ランプを抜け出すには、油断して気を抜いてしまつて、自分に気付くこと。「油断」は大敵なんじゃ、という話でした。

しばし、暑さを忘れて 博多自慢の「冷たい麺」特集



大東園 <http://www.daiten.com>
福岡市博多区上川端1-1-1 TEL 092-282-0055

「冷麺」 1,000円

そば粉がメインの手打ち麺は、注文が入つてから練る。ひんやりクリルなスープに冷たく縮めた麺の喉ごしが美味。牛骨、牛肉それぞれ2～3種類の部位からとったスープにキムチの出汁が加わって、食べ終わりまでしつかりと味の変化が楽しめる。ラーメン同様、麺が伸びないうちに召し上がれ。

「すずしろ」田舎そば 890円

手打ちの冷たいそばは、3種類の麺が用意されている。「田舎そば」は玄そばを粗挽きにした二・八そばで、舌ざわりのざらつき感が魅力。細く千切りにしたすずしろ(大根)が蕎麦に乗る。蕎麦の風味とすずしろの歯ごたえは、だんぜん塩で食すのがおすすめ。香りと旨みが味わえる。

ランチタイムには、130円プラスでご飯とちょっとしたおかず3品が付くサービスも。



*いつもつい頼んでしまう
「アボガドとうふ」は530円

手打ちそば 両国

<http://members2.jcom.home.ne.jp/ryougoku>
福岡市中央区渡辺通5-24-37-2F TEL 092-713-6821



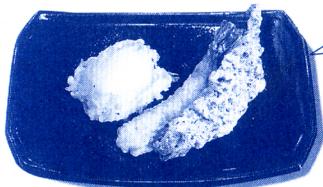
「ひやかけ」

(小) 290円

うどんの汁は温かくなければならない、な~んて決め込んでいませんか? この「ひやかけ」は、幅8ミリくらいあるコシの強いうどんが冷たい汁に浸っています。好みの天ぷらを浸し、冷たいスープをくーっと飲んで「ああ、夏ね」。



添え物は、半熟玉子天、えび天、いわし天 各100円

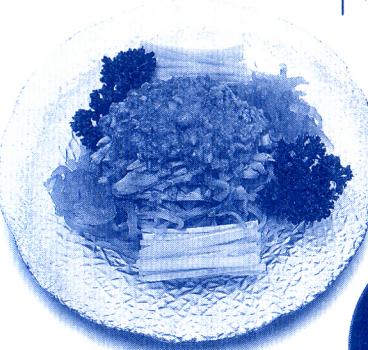


讃岐うどん大使 福岡麺通団

*P19の情報スクランブルにも紹介しています。
<http://www.mach-factory.co.jp/mentsudan/>
福岡市中央区渡辺通4-11-3-1F TEL 092-732-0537

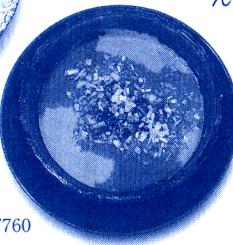
「棒々鶏冷麺」 1,260円

細ストレートの卵入り中華麺、トッピングに蒸し鶏、グラゲ、キュウリ。異なる4つの歯ごたえが絶妙。添えられている胡麻ダレは味がぼやけないように、混ぜることなく醤油ダレとゴマ、ラー油の風味を楽しんでほしい。



華都飯店 (シャトーハンテン)

<http://www.shato-hanten.co.jp/>
福岡市中央区天神2-7-6-7F TEL 092-716-7760



山屋特派員の 京のご馳走

其の弐

4月に京都に転勤した山屋智章特派員。
桜の季節も終わり、
暑い夏の予感のする京の都を
あちこちそぞろ歩く日々。

「**西京白味噌**」は、
株式会社本田味噌本店の
登録商標です。

本田味噌本店の創業は江戸時代天保元年、
今よりおよそ二七五年前にさかのぼる。
丹波杜氏の初代・丹波屋茂助さんが麹づくりの技を見込まれ、
宮中料理用に味噌を献上したのが始まりだとか。
以来、禁裏御所御用達として宮中にのみ納めていたが、
明治維新の頃から一般への小売も始めた。当時、
江戸を「東京」と呼び、京都を「西の京」と
呼んでいたことから、丹波屋茂助氏ゆかりの味噌を
「西京味噌」と命名し、広く親しまれるようになったのだ。



本田味噌本店の あて味そ



*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。

本田味噌本店

京都市上京区室町一条558 営 10:00~18:00 休日曜
TEL 075-441-1131 FAX 075-431-4110
<http://www.honda-miso.co.jp>



京都都在住の山屋特派員より

「西京味噌」伝説に惹かれて、
白味噌と「あて味そ」を買ってみました。
「あて味そ」は白いご飯に合わせせるのも
いいかもしれませんが、
これはやはり日本酒と共に
いたくのが「京の流儀」のように思われます。

「紫そ味噌」は甘みのある西京白味噌のなかに、
紫蘇の味がふうわりと
鼻から抜ける香りとともに
静々と浮かび上がつてくるようです。
「山椒みそ」には山椒の粒がたっぷり。
カリッとやると出てくるその刺激的な味を、
白味噌の甘みが上から包み込み、ほどよい加減が
「日本酒のアテにヨシ」な感じです。

「あて味そ」で一杯やつて、
白ごはんのお伴はやはり
本家本元「西京白味噌」のお味噌汁。
はー、京都ですねえ……

あて味そ ごぼれ話

あつあつご飯、酒席でのアテ以外に、野菜サラダや冷奴、湯奴にも。
ふつう、味噌は蒸した大豆を使うが、白味噌は大豆をゆがいて(煮て)使う。ほかの味噌は
1~2年かけてつくるが、白味噌はおよそ20日間でつくる。ゆえに素材の味がデリケートにわかる。

白味噌 ごぼれ話

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。



博多・福岡を
旅するときの
ご参考に

博多歳時記

7月～8月

7/1(土)
～15(土)

博多祇園山笠/柳田神社ほか

問:山笠振興会(福岡市博多区上川端町
1-41 柳田神社内) TEL 092-291-2951

博多の夏を象徴する勇壮な祭り。1日の当番町お潮井取りに始まり、9日 全流お潮井取り、10日流れかき、11日 朝山(縁起山)と午後から流れかき、12日 追い山ならし、13日 集團山見せ、14日流れかきと盛り上がる。そして、フィナーレを飾る15日の「追い山」は、早朝4:59の一番太鼓を合図に各流れが柳田神社の清道を回り、博多の街へ練り出す。沿道から勢水と声援を。

8/1
(火)

西日本大豪花火大会
/福岡市 大濠公園

問:西日本新聞社事業部文化スポーツ事業部
TEL 092-711-5506

都心部で開催されるビッグな花火大会。
20:00～21:30の間に約6,000発の花火が上がる。
夜空から降るほどに大きな花火を、あなたは誰とどこで見る?

(雨天の場合、翌日に順延の予定)

7/31
(月)

夏越の大祓/宗像大社 辺津宮

問:福岡県宗像市田島2331
TEL 0940-62-1311

交通安全を始め、すべての道を守る最も尊い神様として崇敬を集める宗像大社のお祭り。陰曆6月晦日に行う大祓の旧習にならない、罪やけがれを祓う。「水無月の夏越の祓する人は千歳の命延ぶ」というなりを奉唱し、茅の輪をくぐる神事。全国から届いた人形(ひとがた)をお祓いして大海に流し、罪やけがれを祓い清める。

8/24(木)
～26(土)

大浜流灌頂

/博多区大博町、神屋町界隈
問:大浜公民館 TEL 092-281-0343

博多の夏祭りの最後を飾る祭り。「水施餓鬼」とも呼ぶ。1755年に博多湾は大嵐にみまわれ、そのとき亡くなった方の御靈を供養したのが始まり。大博通り原三信病院の裏あたりで開催される。25日には盆踊りやパレードなどの賑わいも。ブラジル留学生のサンバが見られるとか。

Great List [九州の元気人 & 企業]

- 井上和紙処 [17] TEL 0946-25-0517
- ランドフレン [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 [21] TEL 092-734-7600
- 八女人物会館 [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(ライフルウズ) [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
- アリエ工芸デザイン研究所 [25] TEL 0977-84-5171
- WAVE-G グラス工房 [26] TEL 092-952-2271
- 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
- 財界九州(経済誌) [8] TEL 092-715-1221
- インターフェース(九州ベンチャーダイア) [9] TEL 092-781-5252
- しんしょう(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
- グレイド・パパ・ペアーズ(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
- 九州ラーメン研究会 [16] TEL 092-512-2500
- シティ情報ふくおか [17] TEL 092-712-3737

ラーメン集合体の推移、 その光と影。

其の一 札幌ラーメン横丁 四四四

ラーメン総合研究所所長 武内伸

横丁である。

東宝公楽映画館の西側に昭和26年、「来々軒」が店を出したのを皮切りに、「龍鳳」「さぬき屋」「芳蘭」など、7軒のラーメン店が軒を連ねるようになった。一般的には「ラーメン横丁」で通っていたが、正式名称というか、当時の店主達は「公楽ラーメン名店街」という名で呼んでいたことは、あまり知られていない。

35年前に場所を移し、現在の「札幌ラーメン横丁」には20軒近くの店が立ち並んでいる。後に「新ラーメン横丁」もでき、ラーメン集合体といふと、札幌は「すすきの」

というイメージが圧倒的であった。

現在は形も変え、当時の面影はなくなりたが、東京では渋谷「ラーメン」や博多のラーメン横丁ってどこにあんの?」という問合せが多くなった。10数年前までは、博多のラーメン横丁が集まる場所は「ラーメン横丁」

の代名詞であった。私が新横浜ラーメン博物館の広報として勤めていた頃も、「横浜のラーメン横丁ってどこにあんの?」という問合せが多かった。10数年前までは、ラーメン店が集まる場所は「ラーメン横丁」

の私にとっては夢のような場所であった。どう軒を連ねるその地は、ラーメン好きの身びいきではなく、心底「この日から日本」のラーメンシーンは大きく変わった」。そして平成6年3月6日、「新横浜ラーメン博物館」がOPENする。これは決して身びいきではなく、心底「この日から日本」のラーメン業界は激動の時期を迎えることになる。

Takeuchi Shin Profile



1960年、福岡県生まれ。「全国ラーメン王選手権」優勝、準優勝を経験し、「95年に「新横浜ラーメン博物館」に入社。「03年独立、ラーメン総合研究所を開設。ハンドルネームは「麺之心」

**黒豚角煮丼ランチ900円
(サラダ・デザート・中国茶付)**

**パイロットプランニングで
設計の仕事をする
峰松直美さんの
オススメ**

らんちすぽーと
最上階 至福の四川料理
担々麺もいいけど、角煮丼もね。華南の間

人気は担々麺。だけど、私が無性に食べたくなるのは一日限定5食しかない「黒豚角煮丼」のランチです。何がいいって、角煮の脂濃さを感じさせず、高菜もいいアクセントになっているところ。半熟のゆで玉子をからめて、う~ん幸せ。

オープンエアな雰囲気の中、4時までゆっくりランチタイムが楽しめます。「中華は高い」のイメージを払拭してくれた入りやすいお店ですよ。

福岡市中央区大名1-10-16 4F TEL 092-737-2221
□ 11:30~16:00, 18:00~24:00 (休日曜)

**「真珠の耳飾りの少女」通常版
DVD発売中
¥3,990(税込)
メディアファクトリー**

食べ物にまつわる 映画紹介 [5]

真珠の耳飾りの少女

2003年 イギリス

17世紀のオランダの町デルフト、家族を支えるため少女・グリート(スカーレット・ヨハンセン)は資産家の召使となる。そこには、アトリエを与えられ製作ながらも画家として一家を支える娘婿がいた。その人物こそ、稀代の画家フェルメールだった。

映画は娘がコントラストの効いた舞台所照明の下で、紫玉葱やビーツを切るシーンから始まる。瑞々しい野菜と主人公を強調するシンプルなレイアウト。ドアの向こうには見えない空間。短い場面だが、鮮やかな野菜を持ち込むことで、主人公の清純さを強力にアピールしている。

夫の収入の少なさを口汚く罵り、美しく着飾る以外さしたる仕事もせず、次々と身籠る年上の妻カタリーナは、なんと豚に象徴される。

画家として成功するための結婚、そして家族を養うための制作。苦悩するフェルメールが見つけた救いとは……。当時の風俗画は、性的意味合いに重きを置く。フェルメールは『真珠の耳飾りの少女』を描くことにより、真実の意味での官能を極めた。

「グリート」は「マルガリータ(真珠)」の愛称で、真珠は「清らかな愛」の象徴なのだ。

通信1~53号に登場していただいた Great List [九州の元気人 & 企業/その他]

- 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・ゲート) [50] ... TEL 092-272-1123
- 九州のムラ編集部(マイシドニア) [53] ... TEL 092-418-3100
- 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
- しいのみ学園 [47] ... TEL 092-572-7519
- 助福岡アジア都市研究所 [47] ... TEL 092-733-5686

通信1~53号に登場していただいた Great List [九州の元気人 & 企業]

- NPOボ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(和ごまと) [40] ... TEL 0943-22-2955
- 奥田美健(茅葺き屋根) [41] ... TEL 0973-53-2141
- 武術舞事務所(シンシアラターラーさん) [41] ... TEL 092-714-7896
- オール・フルーズ [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
- 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
- 橋本ステッチャー [35] ... TEL 092-641-3681
- 元気種つと事務局 [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
- ぱあいどかふえどるかん [29] ... TEL 092-761-0736
- 高柳利器製造所(鉄鋸台) [30] ... TEL 092-291-0613
- 新庄造園 [30] ... TEL 092-511-3551
- ジャンクリスチエン・ブライさん [31] ... TEL 092-843-7370
- 伊藤拡工房 [32] ... TEL 092-861-8705
- 博多人形にしう [33] ... TEL 092-801-2410
- 畑間英一さん [33] ... TEL 093-961-0440
- 安河内商店 [33] ... TEL 090-3011-9125
- 北谷の堀 [34] ... TEL 092-925-5789
- サロン・フルリ [34] ... TEL 092-525-1308
- MC・プロデュース テイエ [34] ... TEL 092-524-2266
- 乗馬クラブ・クレイン [34] ... TEL 092-603-6255

「腰一徹」の讃岐うどんがやって来た! 福岡麺通団 薬院駅高架下にOPEN

冷たいうどん7種類、あついうどん5種類。それぞれに(小)290円~(大)390円~とリーズナブルにいただけるのもうれしい。プロデューサー・弓削聞平氏は汁なしの冷たいうどん「しょうゆ」をイチ押しされていた。個人的には冷たいうどんに半熟スクランブルエッグが乗った「ひやたま」が好きだなあ。

3 好きな席でツル
メは、川っぷちで涼しい風
に吹かれながら軽く一杯
やつて、締めにツルツル。食
べ終えた食器は、自分で
返却口まで運びましょう。

讃岐うどん大使 福岡麺通団
福岡市中央区渡辺通4-11-3-1F
TEL 092-732-0537 年中無休
営 11:00~24:00(日祝は~22:00)

5月2日のオープン以来、たちまち讃岐旋風を巻き起こしている「福岡麺通団」。あなたはもう食べただろうか? 東京で2年半前からブレイクしている店が、一度行つたら、誰かに自慢したくなる店なのだ。



店長の勝木さん

通信1~53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
- 西演屋(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
- イビサルテ(スペイン料理) [49] TEL 092-715-0153
- トラットリア ナナクラ [50] TEL 092-282-4611
- 温坐(日本の台所) [50] TEL 092-262-1881
- 華菜(日本食) [51] TEL 092-524-1628
- 鮪しゅ舎 [52] TEL 092-272-1324
- マーブランチ [53] TEL 092-474-0666
- 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
- 似湖札(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
- 煮込み(もつ料理) [37] TEL 092-525-1166
- オーバーナル(BAR-CAFE) [38] TEL 092-762-773
- 計春安(鮨) [40] TEL 092-716-6688
- きたの(菴) [40] TEL 092-881-0598
- ピストロ・ミジ [40] TEL 092-713-5227
- 鰐(料理屋) [40] TEL 092-714-0559
- ラビュタファーム [41] TEL 0947-47-4000
- 屋台 KENZO(居酒屋) [43] TEL 092-262-5373
- 屋台 風けん坊 [43] TEL 090-1979-7296
- 五十万屋(もつ鍋) [44] TEL 092-801-4399
- しんすけ(居酒屋) [44] TEL 092-724-8300

参加店舗
募集中
(全国約2000店舗
が参加予定)

第二回 居酒屋甲子園 開幕

力の源通信52号『風のつぶやき』にも紹介していましたNPO法人 居酒屋甲子園(理事長 大嶋啓介氏)の第二回目、イベント『居酒屋甲子園』開催日が決定しました。

日程: 2007年3月13日(火)

会場: パシフィコ横浜

(横浜市)



●「居酒屋甲子園」とは、1年に1度の「外食産業祭り」であり、外食産業で働く人達が、おもいっきり楽しめ、そしてお互いの成長に大きくながっていく、そんな一大イベントである。そして、営利が目的ではなく、純粋に外食産業の活性化を目的にNPO(非営利団体)法人として活動していく。「外食産業が変われば日本が変わる」そんな外食産業に大きな影響を与えていくことを目標に、この居酒屋甲子園が立ち上がった。

●イベント「第一回 居酒屋甲子園」を今年の2月9日に日比谷公会堂で開催。参加店236店舗の中から5店舗がプレゼンを行い、来場者2000人による投票の結果、熊本の「憲晴百」が見事1位に輝いた。

通信1~53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
- 菜富うなぎ屋 [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(魚べえ処) [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 瑛瑊山 [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 092-712-1186
- 福新桜(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(博多鶏) [7] TEL 092-291-0371
- ヌワラエリヤ(シリシカ料理) [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(鶏料理・すき焼) [11] TEL 092-741-2022
- 香津木(感性日本料理) [11] TEL 092-733-3322
- 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

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53号 読者プレゼント当選者
(一風堂・河原成美のサンイン入りキリンピールの前掛け)

柏屋郡 光安智子様・西宮市 山口典子様・岡崎市 宮城大介様・府中市 高木伸生様・千葉市 時田菜穂子様・八街市 山本清子様・草加市 馬場菜穂子様・盛岡市 岩沼竜也様・札幌市 浜中敬司・函館市 冈本茂久様

通信1~53号に登場していただいた Great Shop List [ラーメン]

- 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・駿馬通り(名古屋)[33] TEL 052-588-5550
- 中華そば屋三吉(名古屋)[34] TEL 052-712-5254
- 博多まるやラーメン(福岡)[35] TEL 092-761-1958
- たけちんや(ぼしあま麺)(東京)[36] TEL 0424-41-2740
- パカうまラーメン花の季(宇都宮)[37] TEL 028-665-5517
- 大陸麺ロード(久留米)[37] TEL 09042-37-7111
- 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
- 麺劇場 玄瑛(福岡)[39,49] TEL 092-732-6100
- 満洲屋が一番(久留米・明治大丸)[39,43] TEL 0942-32-6120
- 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
- にやがにや(東京)[40] TEL 03-3674-0051
- チャラムスコーコー(名古屋)[40] TEL 052-953-5666
- 龍の家(久留米・熊本)[41] TEL 0942-22-7811
- ぼっぼっ握手(東京)[42] TEL 03-3666-2151
- 博多のラーメン(くだもの福岡)[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
- チムドンドン(沖縄)[44] TEL 098-868-1511
- でびとー(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
- ママさん(函館)[48] TEL 0138-27-8811
- めんద二代目(つじ田)(東京)[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
- 博多めんちゃんこ亭(福岡)[52] TEL 092-273-1553
- 博多担々麺まるみや(福岡)[52] TEL 092-716-9388
- 一九郎ーメン老舗(福岡)[53] TEL 092-565-0193
- 横浜 六角家 福岡店[53] TEL 092-738-2006
- ZHANG'S 蕎粥店(福岡)[53] TEL 0120-2946-01

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。

●ご希望の方は、「あなたが“博多”と聞いて連想するものは何ですか?」の答えとお名前、ご住所、電話番号を明記の上、ハガキかファックスでお寄せください。
(8月15日到着分まで有効)

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

じゃんじゃん
応募してね!

手ぬぐいにしてもよし、頭に巻いてもよし、巾着をつくってもヨシの真っ赤なバンダナ(一風堂のロゴ入り日本手ぬぐい)をプレゼント。

一風堂の
赤いバンダナが
当たる!

抽選で10名様に

通信1~53号に登場していただいた Great Shop List [九州のショップ]

- 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
- 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 045-413-0356
- 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
- いのたに(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
- 支那そばや(新横浜・藤沢)[19] TEL 045-471-0503
- 大陸ラーメン(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
- めんぢらんラーメン(福岡)[26] TEL 092-281-4018
- 麺の坊(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
- 柳柳 ちゅうぶ屋(東京)[29] TEL 03-3945-3791
- 山頭火(北海道・東京ほか)[30] TEL 0166-25-3401
- 琉球新麺 通堂(沖縄)[22,30] TEL 098-857-5577
- フーマンDB大崎裕史さん(東京)[31] TEL 03-3490-7351
- 博多らーめん 虎(東京)[31] TEL 03-3902-1309
- 道頓堀(東京)[32] TEL 03-3939-6367

九州以外のショップ

- 海王問屋 魚餐(クリア・ふく) [49] TEL 0120-741473
- 京づけもの 錦・高倉屋 [53] TEL 075-231-0032



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

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)

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。