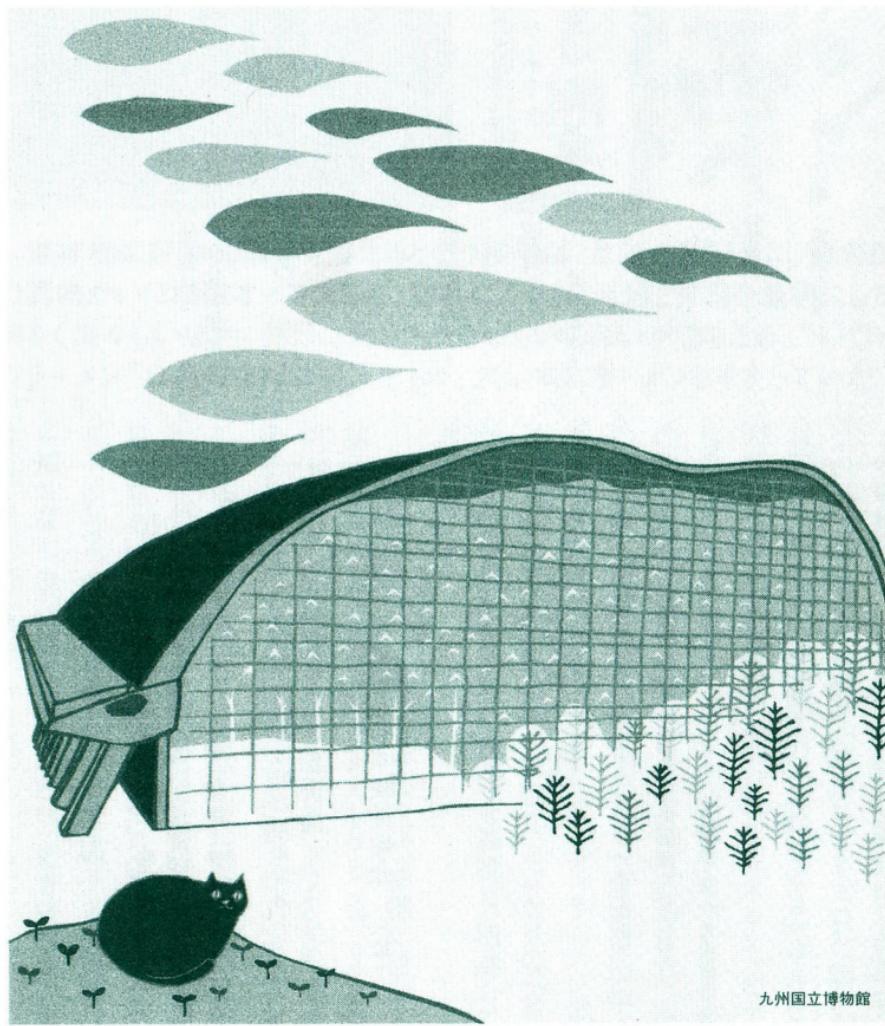


みんなの笑顔が力の源だ
力の源通信

Communication Free Paper [chikara no moto tūshin]



九州国立博物館

Illustration : Suzuki Yoh

★ご自由にお持ち帰りください。

Vol.55
2006.9 ▶ 10

もくじ

ラーメン 東へ西へ

熊本 熊本ラーメン専門店 黒亭
創業者 平林絹子さん 店長 平林奈都美さん

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」

其の二 ラーメン集合施設とラーメンサミット

先達に学ぶ職人のこころ

石けん造り師 山口 義徳さん

博多・福岡を旅する際は足を伸ばして遊びに行こうよ 能古島

元気印の福岡人

アイランドパーク社長 久保田 晋平さん

食べ物にまつわる映画紹介 ～紺～

カストラー

山口加奈子さんオススメ

Vol.55
2006.9 ▶ 10

ラーメン 東へ西へ

風のつぶやき 河原成美
感動のアンテナが鋭びついていませんか？

18

らんちすぽつと

山口加奈子さんオススメ

Communication Free Paper [chikara no moto tushin]

福岡的 担々麺

山屋特派員の京のご馳走
木村九商店の
かにみそ・ちらめん山椒・京風ちらし

19

情報スクランブル／インフォメーション

・麵屋 よかたい 静岡県島田市にOPEN

・ダム・ド・フランス リニューアルOPEN

・プレゼント

13

山屋特派員の京のご馳走

木村九商店の
かにみそ・ちらめん山椒・京風ちらし

17

自然野菜料理 S I O 菜

みんなの笑顔が力の源だ

力の源通信

Communication Free Paper [chikara no moto tushin]

16

遊びに行こうよ 能古島

力の源通信

Communication Free Paper [chikara no moto tushin]

15

遊びに行こうよ 能古島

みんなの笑顔が力の源だ

Communication Free Paper [chikara no moto tushin]



来年春に創業50周年を迎えるという黒亭は、今年の6月1日に、前の店の真向かいに移転オープンした。店名にふさわしく黒と木目を基調にした明るく清々しい店内。揚げニンニクの香ばしいにおいが立ちこめ、“いつものラーメン”に舌鼓を打つ客たちが、満足気にラーメンをすすっていた。

この店のオープンは昭和32年。駆け出しの画家・平林武良さんと絹子さん夫妻が、結婚して8年目に開いたラーメン店だ。絹子さんは「熊本の『こむらさき』さんにラーメンのつくり方を一から指導していただきました。今でも私たちの恩人だと思っています」と述懐する。と言うのも画家の海老原喜之助氏の助手をしていたつながりで、海老原氏の絵のファンであった『こむらさき』店主の山中さんが、若い平林夫妻の生活と将来を考え、ラーメン店を開くことを勧めてくれたのだ。開店したばかりの『黒亭』に、「こむらさき」からラーメン職人を派遣し、指導してくれたのだという。

夫婦で始めたラーメン店だったが、実際に店に入るのは絹子さん。画家である夫を支えながら、娘一人を育てるために『黒亭』の屋台骨を支えた。アトリエで絵を描く夫は絹子さんの誇りで、心の支えでもあった。しかし、その暮らしは昭和45年、武良さんの死をもって終わる。絵の勉強のためにパリへ旅立つことになり、その前に「大好きな天草の海を見たい」と出かけ、潜ったままアクアラング（スキュー）ダイビング中に帰らぬ人となる。絹子さんの哀しみは計り知れない。齢42歳だった。現在は、亡き夫の描いた油絵15点ほどが手元に残っている。



【創業者 平林 絹子さん】

KINUKO HIRABAYASHI

1927年、人吉市に生まれる。1949年に画家の平林武良さんと結婚し、8年後に夫婦でラーメン店『黒亭』を開業。夫が45歳で他界して以降、店を切り盛りし、一昨年引退。



熊本ラーメン専門店 黒亭

熊本市二本木2-1-23

TEL 096-352-1648

営 10:30~20:30 休 木曜



【店長 平林 奈都美さん】

NATSUMI HIRABAYASHI

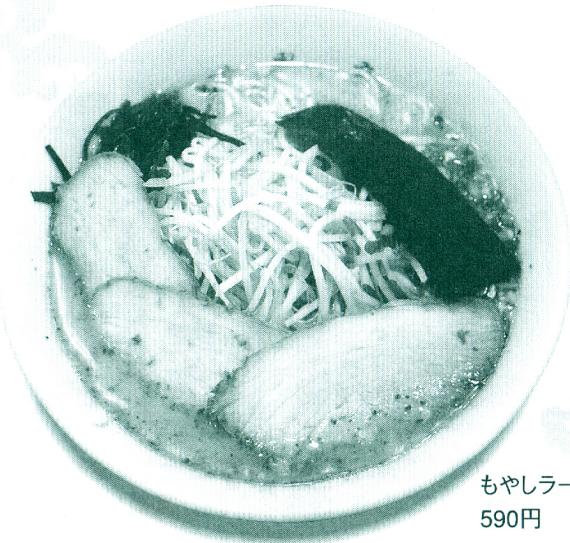
1980年、熊本市生まれ。西南大学卒業後、福岡市内のブライダルサロンに就職。祖母に代わり店を継ぐことを決意し24歳で帰郷、店長となる。

やれるよねと確認し合つて帰郷しました。私は福岡で、姉は熊本で仕事をしていたけれど、小さい頃から食べていた黒亭のラーメンが食べられなくなる。悲しむお客様もいるだろうなと思うと、店とおばあちゃんより大切なものは思い浮かばなかつたですね」。

主に経理面を担当している姉の京子さんはこの春女の子を出産し、ひ孫の顔を見るのも絹子さんの楽しみの一つとなっている。奈都美さんいわく「母が離婚して、私たち姉妹もおばあちゃんに育てられたようなもの。仕送りをして大学にも行かせてもらい感謝しています。店長とは言つてもわからないことだらけ。何かあれば相談するのはおばあちゃんで、頼りにしています。一日でも長く生きて、いつまでも店に顔を見せてほしいと願っています」。

一般に「親の背中を見て子は育つ」と言うが、小柄な祖母の背中を見て育った孫は、迷うことなく自分の生きる道をラーメンに見出した。新築したばかりの歴史ある店で、とんこつラーメンと汗と油絵が、うら若き26歳の娘を支えている。

心臓や肝臓の病を抱える絹子さんだが、病院通いはしても「日一本の缶ビールを飲むのが楽しみです」とこやかに話してくれた。昭和32年(1957年)創業の「黒亭」は、来春50周年を迎える。



もやしラーメン
590円

「娘一人を大学まで出してやりたい、その一心で店を続けました。背水の陣に立ち、ほかに生きる手立てがなかつたら」と絹子さん。「だけど辛いことばかりではなかつたんですよ。仕事を終えると、映画や管弦楽のコンサートに行つたり飲みに行つたりして、自分の楽しみも経験できましたから」。

絹子さんは二年前に入院するまで店に立っていた。29歳から76歳まで半世紀近くラーメン屋ひとすじに生きた孫に代替わりした今日でも、体調を気遣いながらも毎日店に顔を出し、とんこつスープの味をみる。

りを始めた。11年前のことである。「ゆくゆくは原料の段階から自分で手がけたい」と、七山村と今宿の畑に延べ2000坪、オリーブを栽培している。そして、オリーブ石けんの製法を身につけたいと、発祥の地・シリアのアレッポへ飛んだ。850年続くオリーブ石けんの聖地である。工場主の「日本人で製造技術を学びに来たのは君が初めてだ」という言葉に、身の引き締まる思いだった。

山口さんは、食品レベルの安全な原料にこだわり、妥協をしない。動物性油脂を使用しないのも特徴だ。

原料のオリーブオイルは、トルコのラーレリ氏が生産するオイルを輸入する。そこにヤシ油、ココナッツ油、月桂樹油を配合し、炊き込み製法でつくり上げる。トロミを見たり、味見をしたり、「自分の石けんづくりはクッキングそのもの」と山口さんは言う。化学物質を添加して泡立ち感を出すよう工夫を凝らした。「OLIO SANTO」の文字を型押した石けんは、手づくりならではの不揃いな形状だ。ほんのり月桂



先達に学ぶ 職人のこころ

石けん造り師 山口 義徳さん

福岡市中央区薬院に、こだわりのオリーブ石けんをつくる人がいる。石けんの名は「OLIO SANTO」、イタリア語で「聖なる油」を意味し、オリーブオイルをさしている。

山口義徳さんは美容室を経営して20年になる。肌トラブルを抱えるお客様が多く、化粧品の裏書き等に見かける指定成分や化学物質に疑問を感じていた。「石けんは毎日使うものであり、ずっと使っていくものだからこそ、皆が安心して使える本物をつくりたいと思い、その必要性を強く感じた」と話す。

山口さんは着目したのはオリーブだった。「オリーブは多く含まれるオレイン酸は、肌の汚れ落としにいいはずだ。その上、肌に負担をかけない」と感じた。自身に子どもが生まれたことをきっかけに、山口さんは石けんづくりを強く感じた」と話す。

樹の香りがする。キメが細かな泡。オレイン酸の洗浄力の高さで、顔も身体もさっぱりと洗える。それでいて洗い上がりにしつとりとした弾力性が生まれる。日本では手に入らない月桂樹の油には殺菌力があり、肌をやらかくするのだと。

友人やお客様、石けんを使った人からの口コミで、生産量は徐々に伸びている。「小規模ながら使命感を持ってやっています。材料調達から製造まで、自分たちでやるので嘘のない商品がつくれます」と話す山口さんの傍らで、夫人は発送準備の手を休めない。

現在は固形のオリーブ石けんと液体のキッチソープ、4種類のオリーブオイルを販売している。研究は美容室と密接な関わりのあるシャンプー、トリートメントの類いにも及ぶ。「地球にやさしい」「人にやさしい」といったフレーズがあちこちにあふれる昨今、小さな会社のハンドメイド商品に、本物にかける情熱を見た。

**Yamaguchi Yoshinori
Profile**

1959年、長崎県に生まれる。1986年、美容室「KIRYU」をオープン。「Bar KIRYU」、オーガニックコットンを扱う「Vero Cotone」の経営に加え、1995年より石けんづくりに取り組む。

KUBOTA SHINPEI 1962年生まれ、福岡市西区能古島出身。高校卒業後、渡米。L.A.で1年半の語学留学後に帰国し、地元に就職。半年後、東京ディズニーランドのオープニングスタッフに転職。3年半勤めて帰郷し、のこのしまアイランドパークに勤務。「99年より社長となる。

のこのしまアイランドパーク 福岡市西区能古島 TEL 092-881-2494 <http://www.nokonoshima.com>

組織力に欠けていました。アイランドパークを会社として成立するレベルに高め、働く人の環境を整備しようとする改革は、心なしか疎外感を伴うものがありました。そうしながらも何年かたって、ようやくあらゆる世代のスタッフを抱えることができるようになりました。季節と天候が客足を大きく左右する仕事ですから、思い通りにいかないこともありますね」。

——昨年の福岡西方沖地震、2回による影響は?

久「春休みからゴールデンウィークへと客足の伸びる時期でしたから、痛手は大きかったです。あちこち被害を受けましたし……正直なところ、倒産するかもしれないと思いました。1日に約2000人の来場見込みの日に、20人だけということもありましたから」。

そこで構想を温めていた「能古島観光協会」立ち上げに踏み切ったのです。島で事業をする人たちが一つになつて、本気で島のビーアールに取り組もうという試みです。島全体で一丸となつて、訪れるお客さまに喜ばれることを考えれば、リピーター増にもつながります。能古島ブランドを確立することで、報道関係にも取り上げられやすくなると思ったのです」。

——能古島は福岡市民の財産だと、個人的に思つて

FUKUOKAN PEOPLE No.55

元氣印 ○ 福岡人



祖父、父、息子3代の夢が詰まった のこのしまアイランドパーク

アイランドパーク 社長 久保田 晋平さん

——生まれた時から能古島暮らしますか?

久「はい。祖父が能古島に土地を買って、昭和16年に家族で移ってきたそうです。父は土地を開墾し、昭和44年にアイランドパークをオープンさせました。私は久保田家初の島育ちです」。

——海外留学したきっかけは?

久「父と進路の話になった時、「アメリカだったら2年間、日本の大学だったら4年間仕送りをするから、どちらに行きたいか決めなさい」と言われ、アメリカを選びました。『ただし、入学手続やビザの取得などは自分でやるんだぞ』とね。ロスで英語の勉強をし、一年半で帰国。その頃ディズニーランドへ行ったことが、後に大きく影響しましたね」。

——帰国後は東京ディズニーランドで働いたとか?

久「半年ほど地元の会社で働いていたら、東京にディズニーランドができると聞いて、すぐに応募しました。運営部や夜のパレード選抜プロジェクトに入つて3年半、よく働きましたよ」。

——父上の会社であるアイランドパークを継いで社長になつたのは37歳の時。大変だったことは?

久「島に戻った頃はスタッフ皆親戚みたいな雰囲気で、

久「ありがとうございます。姪浜から船で10分の能古島は自分たちの気分転換だけでなく、遠来の客をもてなすのにもいいと言つてくださる方が多いんですよ」。

——のこのしまアイランドパーク、一番のウリは?

久「開発の手を入れ過ぎず自然を残したことの中で、心の休日を過ごしていただけることでどうか。海と緑と食べ物と……」

——読者へのメッセージをお願いします。

久「たとえば食べず嫌いのように、一度も能古島を訪れたことがない方は是非、海を渡つて島へ来てみませんか。潮風に吹かれ、自転車を持ち込んでサイクリングを楽しんだり、お弁当を持って浜辺でピクニックをしたり、魚釣りや貝掘りや……。そこ



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。

アクトレス24人すべてが主役。どうしたら本物の猫より猫らしく見えるか、彼らは常に考えています。おまけに『CATS』は作品中の動きが激しいため、どの猫にも数人ずつ代役が控えています。今日の舞台に立ちながら、明日、明後日、一ヶ月後に舞台に立てるかどうか保証されていない。いつ落とされるかわからない緊張感と隣合わせの舞台で演じる気迫が、演技に魂を吹き込んでいるのかもしれません。

何度も修羅をくぐつて植え付けられたライバル心、自分に対する約束を守ること、それらの集積が24匹の猫が歌い踊る舞台『CATS』となり、6000回を超えるロングランを裏付けているのでしょうか。劇団四季の『CATS』、観客の中には何度も観に訪れる人が多いのです。そして、その人たち

風のつぶやき

kaze no tubuyaki
河原成美

感動のアンテナが錆びついでいませんか?

この夏、あなたの心に焼き付いた思い出はありますか？涙を流すほど感動したことは？

こんにちは、河原です。僕は今日、会社のスタッフたちと五反田のキャツ・シアターでミュージカル『CATS』を観てきました。1991年頃に初めて観て以降、今日でおそらく10回目くらいの観劇です。『CATS』、あなたたはご覧になりましたか？ご存じない方のために少々ご説明を……。

『CATS』は都会のゴミ捨て場で生きる24匹の猫の物語。1981年5月にロンドンで初演され、世界31ヶ国に広まり、日本では83年11月11日、「劇団四季」により新宿で上演されたのが始まりです。日本全国8都市を巡回し、昨年7月8日には通算6000回目を上演しましたと言いますから、今日は6200回目くらいの舞台だったかもしれません

「気が緩むと動きに迫力も野性味もなくなり、たちまち人間に戻ってしまう」とはインタビューに応えたベテラン俳優・加藤敬一さんの言葉。「慣れない、だれない、崩れない」彼らのモチベーションの高さはどこから来るのでしょうか？プロ意識でしょうか、それともライバル意識でしょうか？

舞台に立つ24匹の猫、アクトラー、張つたり、人との関わりを拒んだり、忙しさにからめて心に波風が立てぬよう逃げ腰だたり……。感動のアンテナがホコリをかぶつて錆びついていませんか？自分を元気にするのは、感じる心ではないでしょうか。

風邪をひいて『CATS』を観たことがある河原です。しかし、いつもと思うだけで、周囲より一足早く涙がこみ上げそうになります。『CATS』にはそれくらい想い入があります。しかし、いつも涙がある河原です。しかし、いつもは感動のシーンで泣くのを我慢するのに、今日は観劇中ずっと、出そうになる咳をこらえることに神経を集中していたようです。風邪をひいて『CATS』を観てしまつたのがよくなかったですね。感動のアンテナが低かった。体調を損ねていたことで、感動する心や感性が疲れました。

年をとつて心の周りにバリアを

「CATS」上演6000回突破の秘密として「慣れと闘う」と題した新聞記事を読んで思いました。キャツ・シアターの舞台へ上がる通路には、劇団四季・自戒の合言葉「慣れ、だれ、崩れ」が通路の壁に貼られています。何千回と繰り返される舞台で、アクトラー、監督、振付師、そこに関わるすべての人にとって「慣れは厳禁」です。



河原成美
河原さん(右)と、妻の平田さん(左)。

感動のアンテナを磨いて、感度よく齢を重ねていきたいと思う整えてね。

感動のアンテナを磨いて、感度よく齢を重ねていきたいと思う整えてね。

福岡的

担々麺

「タンタン麺が好き！」というあなた、
そのルーツをご存じですか？

発祥は中国四川省。

日照時間が短いから

新陳代謝を良くするために、

辛いものを多く食す土地柄です。

元来は茹でた麺を天秤棒で揉いで

売り歩いたというのは有名な話。

日本人に愛されるラーメン風の

スープ入り担々麺は、

料理人・陳健民さんが

日本人の味覚に合うようにスープを

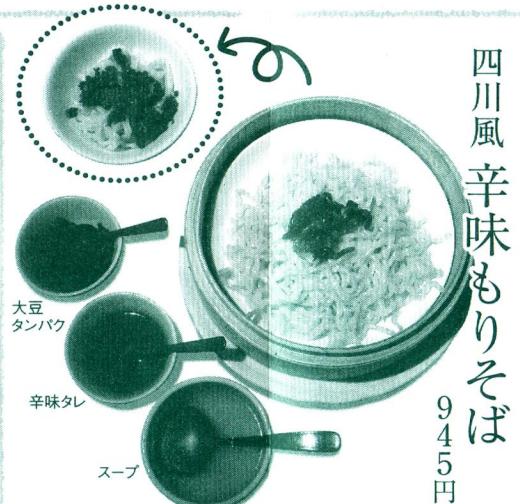
加えたのが始まりです。

「私の中華料理少しウソある。

でもそれいーウソ。美味しいウソ」

四川担々麺ランチ

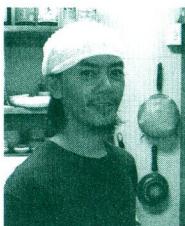
500円(夜は単品で750円)



博多担々麺 650円

すりゴマを使ってさっぱりと仕上げた豚骨ベースの担々麺。適度な酸味とピリ辛かけげんのバランスは絶妙。ニラ、揚げ玉ねぎ、モヤシ、鶏+豚ミンチが乗る。ほかに地鶏からとったスープの「味噌担々麺」「ヘルシー担々麺」あり。担々麺に宿る専門店の気合もまた、味のうち。

博多担々麺 まるみや
福岡市中央区薬院2-2-1F
TEL 092-716-9388



中華鍋を営む姿が男前な
店長の有吉吉一さん

福新楼

福岡市中央区天神2-3-33-2F

TEL 0120-2946-01

四川風 辛味もりそば

945円

うどんに似た手打ち麺を小鉢に取り分け、大豆タンパクと辛味タレをかけていただく。たいそう辛味の効いたタレをうつかりかけ過ぎても、鶏の清湯スープで味の調整を。

薑味にホウレン草が乗る。本場・中国四川省では、これが本当のタンタン麺のスタイルだとか。グランンドメニューより、昼夜ともに注文可。ほかに「豆乳担々麺」あり。

ち一坊のタンタン麺 680円

鶏のモミジと白葱、玉葱、生姜を煮てとったスープに、辛味、自家製のゴマペーストを加えてつくるタンタン麺は、料理人・立岡池敏さんのレシピによる。健康のことを考えてキャノーラ油を用いるとか。中細麺とスープの相性が良く、たっぷり乗るネギの風味がアクセント。ほかに「黒芝麻担々麺」あり。



いつも清々しい店長・岡本洋季さん

ち一坊のタンタン麺

福岡市博多区住吉2-16-8 TEL 092-282-7636



華南の間

福岡市中央区大名1-10-16-1-4F
TEL 092-737-2221

12年腕を磨いた愛弟子の自信作。

京のご馳走

其の二

京都の夏、盆地の夏に

大汗を流す山屋特派員。

こんな日はサッサと仕事を切り上げて
晩酌なんぞ楽しみたいところ。

いつもの「錦市場」に寄り道をして、

◎な店を発見した。

『味の顔見世』が屋号の木村九商店だ。

生粋の京都っ子の先輩が絶賛する

「かにみそ」を販売する老舗である。

商いを始めて百有余年の木村九商店。

春には春の、秋には秋の、その束の間にしか味わえない
豊穣の自然が醸す季節の味わいを届けようと尽力されている。



木村九商店の

かにみそ・ちりめん山椒・京風ちらし

ちりめん山椒(90g)
860円

かにみそ(70g)
785円



京風ちらし
(160g×2)
735円

*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。



お取り寄せはお電話かFAX・インターネットでお申し込みを

木村九商店・錦店

京都市中京区錦小路通麁屋町東入ル鍛冶屋町210

TEL・FAX 075-211-4480

http://www.ajinokamise.co.jp/f_ordersheet.htm

やさしくまろやかで、かにの風味満点。かに身の食感と舌ざわりが、チビチビやるはずの晩酌をグビグビに加速させる。

お次は「ちりめん山椒」。なんと、このちりめんは

特派員の第二のふるさと・九州産の上質なものらしい。ピリリと刺激ある山椒は、その刺激を保持できるよう

収穫してすぐのものを焚き上げているのだとか。

しななりしたちりめんは、そのまま食べてもご飯の友としても、どちらもOK。はまりそうな予感が否めない。

そして「京風ちらし」で今宵を締めくくる。こちらは常温での保存が可能な混ぜごはんタイプのちらし寿しの素。

火の入れ具合で味も変われば、保存期間も変わってしまう。すべてに丁度よい加減を見つけるまでが「苦労」とか。

れんこんや高野豆腐、人参、椎茸、筍、セリ、菜の花……、具の数や9種類。自前で調達したみつばと紅生姜、海苔を乗つけて……

「これがあれば主夫だってやれそう」と考えたりもする。淡いお酢加減に「これを京の味というのだろう」と、しみじみバクつく特派員であった。

合わせたお酒は夏限定「菊姫の春切原酒」。

アテが旨いとお酒がいつそう旨い。は、京都ですねえ。

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、京都在住。



博多・福岡を旅する際は足を伸ばして遊びに行こうよ 能古島

島へのアクセス



福岡市姪浜にある「能古渡船場」と「能古島」間は1日23本のフェリーが行き来する。往復料金は440円。ちなみに姪浜能古渡船場発の時間は9:15、10:15、11:15、12:15、13:00、14:15、15:15などがある。能古島発はいずれもその15分前となる。

①のこのしま アイランドパーク

※P7~8参照

花と緑の自然公園。9~10月頃に咲く花は、海紅豆・ダリア・秋桜など。「思ひ出通り」やレストラン「防人」で心やすらぐひとときを。宿泊はロッジで3~11月、キャンプ村はコテージに7~9月。

TEL 092-881-2494

島の見どころ

②能古夢珈琲園

1,000坪の大温室にブーゲンビリアやハイビスカスなど南国の花や果物が育つ。島で栽培されたコーヒーは、絶好のお土産に。(入園料:大人500円 コーヒー付) TEL 092-885-5910

③能古かもめ

島を訪れたら、名物女将・久保田節子さんに挨拶ナシには帰れない?もう一つの名物「小アジの南蛮漬け」もお忘れなく。TEL 092-881-2787

島の9月、10月

10月9日に「白髭神社おくんち」開催。秋桜と文学碑を廻って、島のあちこちを散策するのもGOOD

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[21] TEL 092-734-7600
- 八女人形会館[22] TEL 093-24-5550
- 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
- オフスマOTOSHI[24] TEL 092-873-1314
- アリエと奇デザイン研究所[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
- インターフロス(九州ベンチャーハウス)[9] TEL 092-781-5252
- しんしょう(理髪店)[10] TEL 092-721-6147
- 玄南莊(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[3, 16~18, 42] TEL 092-552-5105
- グレイト・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。

四〇 其の二 ラーメン集合施設とラーメンサミット 四〇

ラーメン総合研究所所長 武内伸

私が新横浜ラーメン博物館の広報を担当していた頃、「オラが村にも、こんなもん作りたいべ」てな感じの相談を数件受けた。しかし、それを実現したのは『旭川ラーメン村(1996年8月OPEN)』と、キャナルシティ博多内の『ラーメンスタジアム(2001年12月OPEN)』の2軒だけであった。私の知る限り、この二つの施設は担当者が大のラーメン好きで、地元のラーメン業界を盛り上げたいという熱い想いが伝わってきた。

その後、平成11年11月に久留米でラーメンサミットが行われる。町興しとしてのラーメンイベントは旭川や喜多方などでも行われていたが、全国から有名ラーメン店を集めた大イベントは

それが初めてであった。続いて函館や白河などでもラーメンサミットのようなものが行われた。いずれも大盛況の成績を残し、結果的にその街のラーメン熱は高まり、個々のラーメン店のレベルアップにも繋がった。私も各地のイベントに参加したが、スタッフもお客様も皆「ラーメンが大好き!」という表情をしていた。

その後、ラーメン博物館が10周年を迎えた頃から流れが変わってきた。ラーメン集合体は金になるという企業の動きである。「この頃からラーメンブームは良かれ悪しかれ大きく変わってきた。『ラーメン命』の私にとっては、「悪しかれ」は単なる悪であった。

↓次号につづく↓

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」



これが初めてであった。

サミットのようなものが行われた。い

ずれも大盛況の成績を残し、結果的にその街のラーメン熱は高まり、個々のラーメン店のレベルアップにも繋がった。私も各地のイベントに参加したが、

スタッフもお客様も皆「ラーメンが大好き!」という表情をしていた。

その後、ラーメン博物館が10周年を迎えた頃から流れが変わってきた。ラーメン集合体は金になるという企業の動きである。「この頃からラーメンブームは良かれ悪しかれ大きく変わってきた。『ラーメン命』の私にとっては、「悪しかれ」は単なる悪であった。

↓次号につづく↓

「フクオカ・ナウ」スタッフを経て、現在充電期間中の
山口加奈子さん

オススメ

ランチ 1,000円
前菜は温野菜のサラダ
メインはテンペヒゴぼうの照り焼きと
玄米ご飯

らんちすぽつと
ただ今マイブーム、
野菜が食べたい! 自然野菜料理 SIO菜
どうしても野菜

この料理みたいにキチンと調理されたものだと、素材の味がする野菜をすごく食べたくなることってありませんか？ 体に良いものを食べて、普段の食生活への言い訳にしたい時ってありません？

『SIO菜』のランチは1,000円。前菜、メインとも6種類から選ぶようになります。そろそろ自分の体の事、考える時期なのかもしれません。季節や体調に合わせて選べるのでオススメです。

福岡市中央区大名1-10-16-1 3F TEL 092-714-2333
営業時間 11:30~14:30、17:30~23:00 (日曜)

通信1~54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(映画館) [50] ... TEL 092-272-1123
- 九州のムラ編集部(マインドシェア) [53] ... TEL 092-418-3100
- 独り芝居 中島淳一さん(劇団エーテル) [54] ... TEL 092-883-8249
- その他
- 福岡市博物館 [36] ... TEL 092-845-5044
- カトパンの森公園 [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 0832-52-0211
- 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
- NPO法人 居酒屋甲子園事務局(東京) [54] ... TEL 03-5459-5102
- フクオカ・ナウ(情報誌) [43] ... TEL 092-762-2505
- 野村織物有限公司(久留米絣) [44] ... TEL 0943-32-0018
- 博多歌伎あんみつ姫(ショーパ) [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 清滝 [46] ... TEL 092-952-8848
- 糸島会金継ぎ教室 [47] ... TEL 092-736-3711
- 開聞堂 舞鶴店(印鑑) [48] ... TEL 092-751-6796
- 稻尾和久さん [48] ... TEL 非公開
- 六本松スポーツクラブ [48] ... TEL 092-761-1018
- ビーナック(空間コーディネート) [49] ... TEL 092-738-9800
- スリーフード協会筑後平野野村会長 [51] ... TEL 0942-44-2180
- 博多「樂」(エムアンドエム)(能) [51] ... TEL 092-751-8257
- アダチ宣伝社(ゲンテン屋) [49] ... TEL 092-713-0425

食べ物にまつわる映画紹介[6]

カストラート

1994年 イタリア・ベルギー・フランス合作

16世紀頃、ボーア・ソブランノやアルセット(裏声)の贊美歌に不満を持ったカトリック教会は、少年達の去勢を始めた。この作品は18世紀に実在した、神に並ぶと称されたカストラート(去勢された歌手)ファーリネツィことカルロ・ブロスキを主人公とした音楽映画。

作品中ノルマン・ディー公夫人のロンドン邸宅で牡蠣を食べる場面が出てくる。言葉少なく食べ続ける客人達の周りで、執事達が黙々と山盛りの牡蠣の殻を開き続け、傍らに氷で冷やした白ワイン。その時ファーリネツィは立ち上がり、人々の前で夫人に結婚を申し出るが……。

魚貝類をなかなか生で食べないアングロサクソンも、牡蠣だけは特別らしい。イギリスでは昔からキャビアやムール貝と同じく“愛の食べ物”と呼ばれ、女性の美白・美肌効果と共に男性の強壮効果も知られていた。残念ながら、牡蠣の産地までは言及していない。イギリス近海の牡蠣も美味だが、ノルマン・ディーの牡蠣も素晴らしいと聞く。蛇足ながら、レモンの代わりに潮の香りがするアイラ・モルト・ウイスキーを牡蠣に垂らすのがアイラ風とか。ならばさつそく今夜あたり一杯……。
(紹)

通信1~54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
- 住吉酒販有限会社 [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(シンシアスターさん) [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(銀湯) [42] ... TEL 092-741-0709
- ニューコンポ(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
- 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
- グラボ24K(ぶどうの樹) [28] ... TEL 092-282-2226
- りばあいどかふえどるふいん [29] ... TEL 092-761-0736
- 高柳利器製造所(鍛鐵治) [30] ... TEL 092-291-0613
- 新庄造園 [30] ... TEL 092-511-3551
- ジャニーズクリスチーン・ブライアン [31] ... TEL 092-843-7370
- 伊藤拓工房 [32] ... TEL 092-861-8705
- 博多人形(にしうう) [33] ... TEL 092-801-2410
- 煙問英一さん [33] ... TEL 093-961-0440
- 安河内商店 [33] ... TEL 090-3011-9125
- 北谷の薫 [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
- 橋本ステッチャー [35] ... TEL 092-641-3681

ダム・ド・フランス リニューアルOPEN

「本場フランスのブーランジェリーを福岡に」。

1982年7月15日にオープンしたダム・ド・フランスは

24年を経た同じ7月15日に、新たなスタートを切りました。

小麦粉・バター・塩などのベーシックな素材を見直し、

本場フランスやオランダから取り寄せて焼くパンの数々。

チーズ類やオリーブ、ドライトマトやサラミ、

生ハムなど副素材にもエトランゼの香り。

明るい陽射しのもとにできたイートイン・スペースでは、

お買上げのパンと共に、コーヒーサービスが受けられます。

毎日およそ80種類のパンから、今日のお気に入りを見つけて。

ムッシュ・アンドレがパン選びのアドバイスをしてくれます。



[新作パンの一例]

- ◎カスクート(フランスパンのサンドイッチ) ... 580~650円
- ◎博多キャビア(明太子を挟んだパケット) 250円
- ◎テット・ルージュ(激辛カレーパン) 230円
- ◎シノワズベリー 250円

ダム・ド・フランス

福岡市中央区薬院1-12-8 TEL 092-712-3100
営 8:00~21:00 休 正月のみ
<http://www.d-france.com/>



通信1~54号に登場していただいた Great Shop List [九州の飲食店]

- 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
- わっば定食堂[48] TEL 092-781-3708
- 大衆酒場730[49] TEL 098-859-0057
- イビザルテ(スペイン料理)[49] TEL 092-715-0153
- トラットリア アナクラ[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
- 鮨 しゅ藤[52] TEL 092-272-1324
- マーブランチ[53] TEL 092-474-0666
- 福岡通巻(祇園うどん)[54] TEL 092-732-0537
- 華都飯店(四川・北京料理)[54] TEL 092-716-7760
- 大東園(焼肉)[54] TEL 092-282-0055
- 華南の間(四川料理)[54] TEL 092-737-2221
- ハーブ・キッチン バスティス[34] TEL 092-606-6237
- 天徳紅葉楼[35] TEL 092-731-1978
- 似湖礼(カフェ・レストラン)[35] TEL 092-741-8568
- 和田門(欧風レストラン)[36] TEL 092-761-2000
- 煮込み(もつ料理)[37] TEL 092-525-1166
- オーバーカナル(BAR-CAFE)[38] TEL 092-762-7373
- 計春安(館)[40] TEL 092-716-6688
- きたの荘(旅館)[40] TEL 092-881-0598
- ピストロ・ミツ[40] TEL 092-713-5227
- 鰯(料理屋)[40] TEL 092-714-0559
- ラビュターフーム[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
- 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

一風堂OBの石田英行さんが軽トラ屋台を卒業し、ついに生まれ故郷・島田市に自分の店を開きました。それに伴い肩書きも「青大将」改め「若大将」に昇格。いつの間にか結婚もして……上り坂人生をまっしぐら(笑)。

5月のオープンから早くも人気です。

最寄りの新幹線は静岡駅、そこから東海道線下り列車に23分乗って、島田市までお出かけください。もなく石田さんのひょうきんスマイルが見られます。



麺屋 よかたい
静岡県島田市本通2-4-15-1F
営 11:00~14:00、
17:00~22:00
休 火曜



通信1~54号に登場していただいた Great Shop List [九州の飲食店]

- 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・天ぷら料理)[25] TEL 092-552-1043
- 中華季菜 瑞穂山[26] TEL 092-736-2660
- 北京家庭料理 紅夢[27] TEL 092-716-8889
- 三木瓜(食処)[27] TEL 092-735-5055
- 越後屋(京風もつ処)[28] TEL 092-714-6500
- 麻なし(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
- たみ寿司[31] TEL 092-715-8139
- 宝雲亭(餃子)[32] TEL 092-281-7452
- SUNSET(レストラン)[32] TEL 092-809-2937
- ハートストリングス[33] TEL 092-262-3136
- bar Enzo(バー)[33] TEL 092-734-2284
- 割烹 川田[34] TEL 092-271-1234
- 前田家の食卓(居酒屋)[2] TEL 092-712-1186
- 福新楼(中華料理)[3] TEL 092-771-3141
- 木楽屋(居酒屋)[3] TEL 092-714-0965
- がんばらんば(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(博多鍋)[7] TEL 092-291-0371
- スラフアリヤ(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(飯処)[16] TEL 092-713-6056

静岡県島田市にOPEN 麺屋 よかたい

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54号 読者プレゼント当選者
(一風堂の赤いバナナ)

大野城市 吉木隆治様・名古屋市 山本美喜様・大田区 長坂知則様・
品川区 小原修一様・府中市 高木弥生様・千葉市 佐藤徳太郎様・さ
いたま市 水田恵美子様・札幌市 鹿納純子様・他

Great Shop List [ラーメン]

- 泉ヶ丘ラーメン劇場(大阪) [33] ... TEL 072-296-4346
- 名古屋・繁縟通り(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
- たけだらんにばらあ麺(東京) [36] ... TEL 024-41-2740
- 「わくわくラーメンの季(宿都) [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
- 麺舎 百福亭(大阪) [39] ... TEL 072-750-3129
- 麺劇場 玄瑛(福岡) [39, 49] ... TEL 092-732-6100
- 瀬戸屋が一番(久留米・明石大版) [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
- にゃがにゃが亭(東京) [40] ... TEL 03-3674-0051
- チャルメラミゴロー(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
- 博多のラーメン(した屋・福岡) [43] ... TEL 092-263-1115
- 秀ちゃんラーメン(福岡) [43] ... TEL 092-734-4436
- らーめん代二(小樽) [44] ... TEL 0134-33-2626
- チムドンドン(沖縄) [44] ... TEL 098-868-1511
- でびっど(東京・北海道) [45] ... TEL 03-3782-8029
- うま鶴(福岡・東京) [46] ... TEL 092-283-1013
- トクちゃんらーめん(郡山) [47] ... TEL 024-925-3390
- マメン(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
- 博多担々麺みや(福岡) [52] ... TEL 092-716-9388
- 一九ラーメン老司店(福岡) [53] ... TEL 092-565-0193
- 横浜 六角家 福岡店 [53] ... TEL 092-738-2006
- ZHANG'S 麺舎(福岡) [53] ... TEL 0120-2946-01
- すずめ(広島) [54] ... TEL 082-231-9975

●ご希望の方は、「1道1都2府43県、あなたが旅したい都道府県と、そこで何をしたいか」の回答とお名前、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。(①は10月15日到着分までを抽選、②は先着順に発送)

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

Great Shop List [九州のショップ]

- 駒屋(和菓子) [39] ... TEL 092-741-6488
- ふくや(味の明太子) [40] ... TEL 092-261-2981
- ギャラリー一番館 [40] ... TEL 092-841-0050
- F.O.B COOP(雑貨・調理器具) [41] ... TEL 092-272-5015
- 望雲(ムービングギャラリー) [44] ... TEL 092-733-1135
- 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
- 南京千両マルイ(久留米) [13] ... TEL 0942-31-2092
- いのちのため(徳島) [14] ... TEL 0886-53-1482
- 鈴木商店(福岡) [15] ... TEL 092-734-1155
- 麵屋 武藏(東京) [16] ... TEL 03-3796-4634
- 魁龍(北九州ほか) [17] ... TEL 093-922-6666
- むつ屋(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
- がんこ縦本家(東京) [21] ... TEL 03-3674-0051
- 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 葵(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
- 八戸通道 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
- 琉球新麺 通當(沖縄) [22, 30] ... TEL 098-857-5577
- ラーメンD大崎裕史さん(東京) [31] ... TEL 03-3490-7351
- 博多めんちゃん虎(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

九州以外のショップ

- 海王問屋 魚餐(ケジラ、ふく) [49] ... TEL 0120-741473
- 京つけもの 錦・高倉屋 [53] ... TEL 075-231-0032
- 本田味噌本店 [54] ... TEL 075-441-1131



表紙イラスト：鈴木 葉
糸島在住。フランスのイラストレーター。

先着
10
名様

2
希望者の中から

「能楽師と遊ぼう」
in 住吉神社能楽殿

来年3月まで使える
年間フリーパスポート

(9/8以降、毎月第2金曜日19:00~福岡市・
住吉能楽殿にてワークショップ開催中)



「京のご馳走」に紹介した
山屋特派員が選ぶ
「味の顔見世」商品

(かにみそ、
ちりめん山椒、
京風ちらし)



1
抽選で当たる

3
名様



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

7/13
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
一風堂岡山店(岡山).....	TEL 086-235-3233
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)

きょうりょく チーバー	
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。