

みんなの笑顔が力の源だ

力の源通信

Communication Free Paper [chikara no moto tūshin]



西新商店街

Illustration : Suzuki Yoh

★ご自由にお持ち帰りください。

Vol.57
2007.1 ▶ 2

もくじ

02 ラーメン東へ西へ

尾道『朱華園』
店主 檜上俊博さん

15 本日も外食なり 弓削聞平

第一回『美味しいだけがいい店じゃない』

05 先達に学ぶ 職人のこころ

エムアンドエム 桃井輝昭さん

16 博多歳事記 1月～2月

Vol.57
2007.1 ▶ 2

17 食べ物にまつわる映画紹介（続）

『力道山』

07 元氣印の福岡人

グリーンバード 木下あんじろうさん

18 らんちすぽつと

松尾美春店長と加藤瞳さんオススメ
カフェ&ブックビブリオテーク

09 風のつぶやき 河原成美

一年は8760時間

11 〈力の源通信流〉 とんこつラーメンのルーツをさぐる

山屋特派員の京のご馳走

19 情報スクランブル～インフォメーション

・でびっと博多店 新開店

・河原成美の新刊紹介『風堂心得帖』

・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]

ラーメン 東へ西へ



店主 檜上 俊博さん

ご当地ラーメンの一つに「尾道ラーメン」がある。しかし『朱華園（しゅうかえん）』のラーメンは第一次ラーメンブームにより誕生した「尾道ラーメン」とは出自が異なる。

ご当地ラーメンや尾道ラーメンなる言葉が使われ出す前から尾道に店を構え、地元民のみならずラーメンファンを喜ばせ続けてきた『朱華園』のラーメン。新幹線と列車を乗り継いで尾道へ、2代目店主の檜上俊博さんを訪ねた。

『朱華園』は檜上さんの父、台湾出身の朱阿俊（しゅうあじゅん）さんが、昭和22年に尾道で屋台営業からスタートした。店を構えてからも地元の人から「朱さんの店」と呼ばれたため、檜上さんは店名を『朱華園』とすることを父に提案。以降、店は『朱華園』の看板を掲げたが、未だ「朱さんの店」と呼ぶ人が少なくない。

例えば尾道駅を出て左に歩き続け、出会ったおばあちゃんに「朱華園は、まだ先ですか？」と訊ねると「朱さんの店は商店街をずっと行って、2つ目の筋を右に曲がって……」と、まるで親戚の家を教えるくらい丁寧に説明してくれる。「朱さんのラーメンが好きで尾道のシンボルとして誇りに思っている」、そんな印象すら受けた。

かつて「朱華園の醤油味のラーメンは、市民ラーメンの座を獲得している」と言った人がいたが、なかなか的を得た発言だと思つ。

土日祝日にはガイドブックを手にした観光客が列を成す。平日でも地元民に混じつて観光客らしき人が楽しそうに並んでいる。檜上さんは「外にどれだけの人が待つてくださっているのか、とても気になる。お待たせするのが心苦しい」のaddock。

土配の店員さんが接客係で、檜上さんは厨房の奥。店は品格ある食堂のような雰囲気で、家族連れやカップ





朱華園

広島県尾道市十四日元町4-12
TEL 0848-37-2077
営 11:00~20:00
休 木曜、第3水曜

[店主 檀上 俊博さん]
DANJYO TOSHIHIRO

1950年、台湾出身の父と日本人の母の間に尾道市で生まれる。神戸学院大学・大学院修了後に家業に入り、父と共に「朱華園」に立つ日々を送った。父亡き後は檀上さんが店を、妹が製麺を切り、今日では福山市にも2軒の支店を構える。

台北や台中をほつき歩きましたよ。塩味の効いた薄い醤油、小麦文化と米文化の違い……、おもしろかったですね」。今年創業60年を迎える朱華園。父との比較も乗り越えて30年以上店に立ち、今朝も仕込みから中華そばに挑む樺上さん。「30年やっても不安ですよ、小心者ですから。毎日食べに来られるお客さんもいます。クリーンな店で丁寧な仕事をして、何事もなくシンプルに一日を終えられたらそれでいいと思うんです。厨房では自然体でいらっしゃるし、今日はここを楽しもうとマニアックにおもしろがりながらやっています」と話すその手は、左右とも極端に変形し「職人」を物語る。丼を持つ左手は人差し指・中指・薬指が斜めに曲がり、麺あげをする右手は中指の先が膨れています。右手首の包帯は平ザルの柄が当たる感覚がサポートでは鈍いからだとか。「シンク口でいいと思うんです。水の中では一生懸命もがいていても、人目にぶれる水上の姿は優雅でしょう。僕もそんな仕事ぶりに憧れます」。



中華そば 490円

檀上さんか父の店である朱華園に入ったのは1974年24歳の時だった。神戸の大学で法学を学び、東京の大学院に進み就職することも考えていたが、体調を損ねた父を助けるため帰郷。中華そばのつくり方、餃子の焼き方、麵打ち、父から教わったことは一つもない。突然「餃子を焼け」「麵をつくれ」といった具合に指示されて、そこから檀上さんの試行錯誤が始まる。「どうしたらうまくできるか?」ある種、データ魔の檀上さんはその都度、精密に数値化して記録をとり、確実にうまくいくあんばいを測るのだ。

「父親の味に近づきたい」と考え、様々な分析を重ね、一度は父親の仕事を否定して自分なりのやり方を一から積み上げることもした。「親父の味のルーツを探るため、

「中華そば、一杯490円。醤油味のスープに背脂の粒が乗る。平打ちのなめらかな麺は、スープを伴いスルスルと食べやすい。ひとくち目、きりりと立つた醤油の香りは、食べ進むうちにだんだんと丸みを帯びて感じられる。「麺は加水率33パーセント前後で、コシを持たせています。スープがまるやかになるのは麺のデノブン効果。釜揚げうどんをイメージしたんだよね」と檀上さんは言う。

九州室内管弦楽団、九州管楽合奏団、キャナル少年少女合唱団、(能)博多 楽、などの事務局

アマチュアのまま音楽活動を満喫した。のちに就職。一度は会社勤めをするも、少年期から染み付いた音楽の根っこは消せなかつた。33歳、大都会・東京で世界中のミュージシャンを招聘する辣腕音楽プロデューサーとなる。「気がつけば人と音楽、舞台を結びつける仕事をしていました。演奏家の気持ちもわかる、観客の気持ちもわかる、その両方をうまく調整するのが音楽プロデューサーの仕事」と桃井さんは言う。

博多に戻つたのは某音楽プロダクションからの「九州交響楽団以外にもう一つ、オーケストラをつくりたい」という声かけがきっかけだつた。福岡にも能力ある演奏家や作曲家がいるのに、活躍の場が少ない。オーケストラの運営は莫大な費用を要すが、集客率は東京の10分の1。マイナス要素を山ほど認識しているのに、桃井さんは「自分にやれることをやってみよう」と音楽事務所を創設した。

「40年以上も前に、僕は親から月謝5000円を払つてもらい長年お稽古に通いました。福岡に音大はないし、音楽家になるにはお金がかかる。だからこそ、地元に音楽家のステージをつくりたい。オーケストラ団員を目指す人は九州各地にたくさんいます。まだ



先達に学ぶ 職人のこころ

音楽プロデューサー 桃井 輝昭さん

其の
41

— 福岡発の文化を創造し、育む —
故郷と音楽を愛する男の物語

音楽や能など年間60公演を手がけるプロダクション『エムアンドエム』。代表の桃井輝昭さんは博多区千代の鉄工所の長男に生まれ、今も山笠に参加している。ちよんまげ頭と少し出っ張つたおなかがトレードマーク。ピンクのシャツがよく似合う。

小・中・高時代は合唱、マリンバ演奏、プラスバンド、ロックバンドといった具合に音楽に熱中する姿に「末は音楽家」と誰もが思つた。しかし、散々迷つた挙げ句「音楽が好きだからこそアマチュアでいる」ことを選択。そして、地元大学の法学部に進学し、アルバイトでマリンバ奏者としてオーケストラに出演したり、レコーディングに参加したり、オーディオに興味を持ち、音楽制作に取り組んだりと、音楽に対する情熱は止まらない。

世に出ていないものを、自分のフィルターを通していい形で出していきたい。その心意気を胸で支えるスタッフ・光平さんの存在も大きい。

1999年『九州室内管弦楽団』、2003年『キャナル少年少女合唱団』、2004年『九州管楽合奏団』、いずれも桃井さんが設立に関わり、エムアンドエムが事務局を務める。

音楽を通じて知り合つた恩師や友人、芸術家たちが「桃井さん、あのね」と話を持ちかけ、また別の知人に協力を仰ぐ。能楽やバレエの分野からも依頼を受け、オーケストラとのコラボレーションで舞台を着実に増やしていく。「多くの知人から受け取つたスピリットを自分の中で咀嚼し、これまでにないものを発信していけば、人様に喜ばれるものが提供できる。公演の幕が降りてホールを出るお客様の表情を見れば、その舞台が成功かどうか即座にわかりますから」。

文化や伝統は一朝一夕につくれない。華やかな舞台の陰に、桃井さんのような仕掛け人がいて育つ文化もあるのだと実感した。

Momoi Teruaki
Profile

1953年、福岡市に生まれる。大学卒業後、金融機関に7年勤務し、東京で音楽プロデューサーとなる。帰郷後、1998年「エムアンドエム21」創業~2000年法人化、代表取締役を務める

KINOSHITA ANJIRO 1971年、熊本県生まれ。本名木下真裕。有限会社アッセ代表取締役。8歳から福岡に暮らし、大学卒業後はセールスプロモーション等の仕事を経て独立。2003年10月よりグリーンバードを始動し、今日に至る。

グリーンバード福岡支部（部室）福岡市中央区薬院1-6-5-603 TEL 092-761-3139

HP www.greenbird.jp

——木下さんご自身の「転機」は？
木下「以前は会社勤めをしていましたが、グリーンバードの活動をするために独立しました。昨年結婚したことでも自分を律する意味で転機かな」。

——朝起きは得意ですか？
木下「うーん、冬場はツライですね（笑）。朝そうじを9時前に終えられるよう、自分への戒めのつもりもあって7時30分スタートと決めたのですが、たまには寝坊することも……。でも、2年間は皆勤でした。人一倍がんばらねばと気負つてましたから」。

——3年経過して、活動はどう変化していますか？
木下「朝そうじ以外にも日曜掃除やアビスバ福岡観戦、そうじと活動の幅を広げ、打ち水大作戦やミュージックシティ天神などにも参加するようになりました。「よりボップでロックなNPO」を目指して設立し、「そうじで合コン」などと活動の幅を広げ、最近は『部活動の朝練』みたいな意識でやっています。雨が降つたらラッキー。でも、2～3回雨が続くと身体がムズムズしてくる、みたいな笑）」。

——木下さんご自身は、何を目指しているのですか？
木下「人を元気にしたい。みんながハッピーでいてほしい。有り余るエネルギーを、少しでも街や人に向けたいと始めた活動です。3年で一万人以上の方が参加してくれました。メンバーも千人を超えています。僕らは

FUKUOKAN PEOPLE No.57

元氣印 の 福岡人

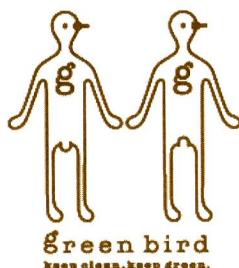


街がきれいになれば、人の心もきれいになる

NPO法人グリーンバード 福岡支部代表 **木下 あんじろうさん**

——グリーンバードの朝そうじに参加してみて、どちらが清々しい気分になりました。この活動はいつから、どのようなきっかけで始めたのですか？
木下「福岡で始めたのは2003年10月からです。ハセケンという東京の友人と飲みの席で話していくと、グリーンバードを立ち上げるに至りました。僕らが20代の頃は、ただがむしやらに毎日楽しかったけど、いざ30歳になってみたら街に何かお返しがしたいね、と。彼が東京・表参道で始めて、追いかけるように僕らが福岡支部を立ち上げました」。

——活動開始から3年以上続いているわけですが、どんな方が参加されますか？
木下「純粹に僕らの活動に興味を示してくれる方や朝の散歩気分で参加される方、企業研修、更生施設等の奉仕活動としての参加など目的は様々ですよ」。
——活動の中で、大切にしていることは？
木下「互いの存在（あなた）を認め合うこと。行政主導ではなく「ルールよりモラル」を提唱しています。僕らはただのお掃除ボランティアとは違う、「街を汚すことはカッコ悪いことだ」とメッセージを送り続け朝そうじや日曜そうじに参加した人たちが何かの気づきや行動を起こすキッカケになれたらいいなと思っています。福岡らしい新たな歴史と文化が若い世代から生まれ育つていけばいいなと」。



グリーンバードの 「誰でも参加できる」美化活動

●朝そうじ 毎週月・木／7:30～約1時間
(祝日と第3日曜の翌月曜はナシ)

●日曜そうじ 第3日曜日／14:00～約1.5時間

*どちらも集合場所は警固公園ソラリアプラザ前(福岡市)、雨天の場合ナシ、道具類はすべてグリーンバードより貸出し

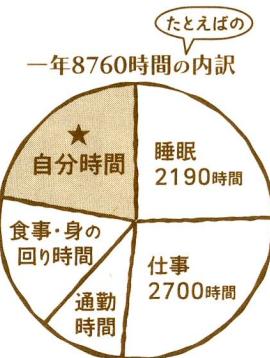
Kawahara Shigemi Profile

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。

一年一年がしつかりしないまま、漠然と5年、10年を考えてもうまくいきこないよな」と。そして「一年を固まりで考えるのではなく、細かく分解してみよう」と。
一年は365日、一日24時間。たまたま何かの書物で目にしたことが頭の隅に焼き付いていました。「24時間×365日=8760時間で働く人で年間3000日、一日に平均9時間働いたとして2700時間間。ほかに食事の時間、入浴や身の回りのことなどに費やす時間、通勤など移動の時間、と考えていくと……果たしてあなたが自分の自由に使える時間は何時間あるでしょう? その自分

時間はどう活かすか? 眠る時間・働く時間・その他時間の構成比率をどう考えるか?
また別の観点から一時間の労働単価を考えると、先ほどの労働時間・年間2700時間で計算したとして、年収1000万円稼ぐ人の一時間は約3700円に、年収500万円の人は一時間が約1850円に値します。時間をお金だけで計るのは必ずしも適切ではありませんが、時間価値を考える上でイメージやすい置き換えとしてあげさせていただきました。

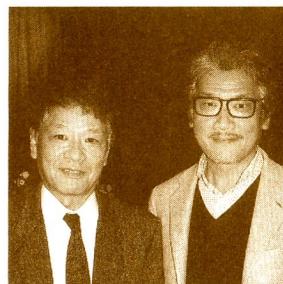
今年も一年365日、8760時間が既に何日、何時間と減っています。漫然と過ごす一日の積み重ねから、一年を時間の集積と捉えることで、中身の濃い時間がつくれるのではないかでしょうか。



kaze no tubuyaki 風のつぶやき

河原成美

一年は8,760時間



2番目の兄・克美(左)と。

- ③『力の源通信(この冊子)』を2ヶ月に一回、10年間出し続ける。
- ②一年に一冊、10年で10冊の本を出す。
- ①人様の前で一年に10回、10年間講演をする。

普段から夢や目標についてよく話す河原ですが、「3」「5」「10」という数字はこれまで意識してきた数字です。「石の上にも3年」「5年後には……」「せめて10年間は続けよう」というようなことを折にふれ言つきました。

しかし、ある時ふと考えたのです。「3年、5年、10年を構成する3つの目標を立てたことが、自分の考え方を整理し、物事への取り組みを決める上で、功を奏したと思っています。力の源通信もこれが57号ですから、7月初めに出る号は記念すべき60号となります。時のたつのは早いもので、ホントに「あつ」という間の10年でした。この10年計画がなかつたら、芯が定まらないままフラフラしたかもしれません。

普段から夢や目標についてよく話す河原ですが、「3」「5」「10」という数字はこれまで意識してきた数字です。「石の上にも3年」「5年後には……」「せめて10年間は続けよう」というようなことを折にふれ言つきました。

〈力の源通信流〉

とんこつラーメンの ルーツをさぐる

「とんこつラーメンは昭和初期に福岡県久留米市の屋台から始まった」という説と、「古くから北海道のアイヌの人たちが食べていた料理が変化した」という説を見聞きしたことがある。日本の北と南、その真相やいかに?

博多のとんこつラーメン

博多初のラーメン屋台『三馬路』は昭和16年に登場し、森堅太郎さんが澄まし仕立てのラーメンを出していた。その味は現在『うま馬』へと引き継がれている。

昭和23年、博多で白濁したとんこつラーメンを出したのは『赤のれん』創業者の津田茂さんだ。戦時中、中国奉天で食べた十

錢ソバを再現しようと手を尽くした十

錢ソバは、北海道のアイヌ料理(ソップ)を応用した麺料理を中国人料理人が中国に戻って出したもの。そのあたりを整理すると、博多のとんこつ白濁ラーメンはアイヌ料理に端を発すると言えそうだ。

博多の低加水の 極細ストレート麺

「長浜ラーメンに見られる低加水の極細麺は、長浜市場で働く気ぜわしい人たちが待たずにすぐに食べられるようにと配慮して麺の茹で時間短縮のために考案された」とはよく耳にする話。麺がのびやすいから大盛ではなく替玉が登場した。

福岡に102年を数える中国料理店

『福新楼』の4代目・張光陽さんによれば「昔は冷蔵庫が発達していなかつたから、麺の腐敗をさけるため水分の少ない麺をつくり、そのため細い麺になつた。そして、『博多荘』などに教え広まつた」と耳にした。

九州とんこつ ラーメンのルーツ 「うつかり」誕生

一般的に知られるルーツは「昭和12年、久留米市日吉町の明治通り沿いに屋台『南京千両』が支那そばを出し始めた」。

創業者・宮本時男さんは横浜中華街で広東料理の支那そばを研究し、自分の味を創り出した」という話。

力の源通信13号(99年9月発行)でも、創業者の長女・タヅ子さんから話を聞いていた。

研究熱心な宮本さん(長崎出身)は、横浜で覚えた広東料理を久留米の人たちに愛される味にしたいと考え、地元の老舗中華料理店へも足を運んでいたそうだ。

久留米のより白濁した とんこつスープは 「うつかり」誕生

『南京千両』のラーメンは、茶色みがかった半濁スープだ。濃い醤油ダレに白湯ペイタンのスープを加えている。では、あの白いとんこつスープの始まりは?

昭和22年創業の屋台『三九』店主・杉野勝見さんが買い出しのため、スープの火加減を母親に頼んで出かけたところ、帰りが遅れたためカマドの火が強くなり、澄まし仕立ての清湯スープは、白濁していた。一度は捨てようとしたスープを試しに調味したところ、インパクトのあるとんこつスープができた。そこで、その味を屋台で提供するようになり人気を呼ぶことに。

後に久留米の国道3号線沿いに店を出した『丸星ラーメン』がきっかけで、とんこつラーメンは九州中に広まつていった。後に久留米の国道3号線沿いに店を出した『丸星ラーメン』がきっかけで、とんこつラーメンは九州中に広まつていった。

時代と世情によって変わる食の柔軟性が面白い。

ラーメン誕生から71年目となる2007年、今年はどんなラーメンが登場するのか、楽しみだ。未来のラーメン史に残るラーメントピックに期待したい。



山屋特派員の

京のご馳走

其の五

ついにと言うか、やつとと言うか、

山屋智章特派員たつての希望で

「京のご馳走的オールスター夢の共演」が実現。

酒場ライターのバッキー・イノウエ氏の案内で

京都・千本日活近くの焼き肉屋へと向かった。

「焼肉専門 江畠」はバッキーさんいわく

「常連がまったくない店」なのだとか。

常連がない(?)店なのに、軽く30~40年は

続いてきたであろう焼き肉屋としての風格が

醸し出されている。山屋特派員も実感する

「小さいものが無数に集まつて構成される

ツイードのような魅力」とは?

▲案内人のバッキー・イノウエさん(左)と
山屋特派員



『江畠』の 焼き肉

京都在住の山屋特派員 実況中継

「焼きすぎたら、あきまへんで!」と江畠の若社長は言つた。

先ほどからカウンターの向こう側で、江畠特派員の焼き肉を

次々に焼いてタレやら塩やら、どう食べたらいいのかを小ママに
お世話してくれている。素材の持ち味を引き出すには、

鉄板に置いた肉は軽く炙る程度が食べ頃だ。
モタモタと話なんてしていると「ちょうどいい頃合」を逃してしまつ。

バッキーさんから、京都のおすすめの飲食店やバーの情報を
仕入れつつも、若社長の合図を待つて、

すぐすぐと箸が止まらない山屋特派員。

特ロースとギヤラネギ(アカセン)にネギをたっぷり乗せ甘辛醤油で
味付け)は噂に違わぬ旨さである。ふつうに出てきたセンマイと、
とつおきを振る舞ってくれたハツ皮(牛の心臓の回りの皮)は、
驚きの旨さ。若社長は終止肉を焼き、ビールの栓を抜き、
スナックのお姉さんのようにいい雰囲気をかもし出してくれている。
煙に包まれ、コンロの熱気に促されながら、酒飲みたちは
いつまでも楽しそう。

生レバ・タンミノ・てつちゃん(ホルモン焼き)…
レアすればそれのミニディアムな焼き加減で箸は猪突猛進、

野人に戻る関西人。

カウンターには京都らしくお行儀のいいお客さま方がずらりと
並んでいる。いつしか自分たちも、その景色に
とけ込んで、店全体がお茶の間劇場の
ワンシーンのよう。柱に貼られた
「往生しまつせ!」のシールが、
かけているようだった。

「明日もがんばれよ」とささやき



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。



焼肉専門 江畠

京都市上京六軒町通下長者町東 TEL 075-463-8739
営 17:00~22:00/休 水曜



▲若社長・江畠和弥さん(独身)



▲飲んで食べて3人で17,300円は好意的

博多・福岡を
旅するときの
ご参考に

博多歳時記

1月~2月

1/8(月)
~11(木)

十日えびす
／博多区東公園

問:十日恵比須神社 TEL 092-651-1563

博多ならではの正月行事。「商売繁盛 帰持つて
来い!」が合言葉。9日は博多芸者の「かち参り」
にも大いに盛り上がる。初えびす、宵えびす、
本えびす、残りえびすと延べ4日間、十日恵比須
神社は大賑わい。空くじなしの福引きで、この
一年の運だめしはいかが?

1/26
(金)

猿田彦神社初庚申祭
／早良区藤崎

問:猿田彦神社 TEL 092-823-0089

猿と「災難が去る」をかけて、室内安全や厄よけ
祈願に参る猿田彦神社。早朝5時過ぎから参拝
者が訪れ、猿の土面を買いためる。持ち帰ったら、
愛らしい赤い顔をした猿の土面(小・1000円程度)
を家の入口に下げるのが習わし。受験生の合格
祈願にも通じるとか。

2月
上旬

シロウオ漁解禁
／早良区室見川界隈

博多の春の風物詩・シロウオ。「遠来の客人をも
てなすにはもってこい」と考える博多っ子もいるよ
うで、生きたままのシロウオを丸飲みする「おどり
食い」に始まり、天婦羅、お吸い物と様々な食べ
方を楽しむとか。

新年・受験
シーズン

太宰府天満宮
合格祈願

問:太宰府天満宮 TEL 092-922-8225

学問の神さま・菅原道真公を祀る太宰府天満宮
には、毎年たくさんの受験生とその家族が訪れる。
お賽銭も心なしか気前よく投げ込まれ、合格祈願
のお守りや絵馬をありがたく授かる姿もあちこちに。
太宰府参詣の際には、隣接する九州国立博物
館へも足を伸ばしてみては。マイカーより西鉄電
車利用が望ましい。

通信1~56号に登場していただいた Great List [九州の元気人&企業]

- ランドブレーン[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
 - 八人女性会館[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
 - 唐津煙火[24] TEL 0955-72-4862
 - オフィスMOTOKI[24] TEL 092-873-1314
 - アトリエデザイン研究所[25] TEL 0977-84-5171
 - WAVE-G ガラス工房[26] TEL 092-952-2271
 - 元気種つと事務局[26] TEL 092-412-7140
 - Windy(GSババ)[27] TEL 092-714-3738
- 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
 - イターフロス(九州ベチャ大学)[9] TEL 092-781-5252
 - しんじょう(理髪店)[10] TEL 092-721-6147
 - 玄南荘(寮・給食・飲食事業)[10] TEL 092-822-6201
 - カヨシステム[11] TEL 092-522-6112
 - トコトコ俱楽部[12~15] TEL 092-525-8272
 - 岡部はち郎事務所[13, 16~18, 42] TEL 092-552-5105
 - グレート・パパ・ペアーズ(企画)[14] TEL 092-726-1866
 - アルゴプラン(コンセプトワーカー)[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
 - 井上和紙處[17] TEL 0946-25-0517

本日も外食なり!

第1回 「美味しいだけがいい店じゃない」

「本音で一番好きな店はどこですか?」職業柄、よく聞かれる質問だ。一番と言わ
れると非常に困るが、「一番好きな店」はみなさんが想像している答えとはたぶん
違う。おそらく質問者は、一年に延べ1,000軒食べ(飲み)歩くぼくが一番好きな
店といえば、それはそれは美味しい店で接客もよく素敵な雰囲気の店、つまり
客観的にレベルの高い店をイメージしてると思われる。しかし、客観的ハイレベル
と好きな店は当然違う。

「好きな店」と言われれば、ぼくの場合、筆頭にあがってくるのは今泉の「N」だろ
うか。ぼくにとってかけがえのない一軒だ。ひなびたスナック居抜きで“場末”とい
うことばがピッタリのバー。30代の店主が一人でやっている。バーと言っても彼が
シェーカーを振る姿はほとんど見たことがない。料理もほとんどない。代わりに近
所の居酒屋のメニューが置いてあって、それを出前してもらえる。便利だ(笑)。

そう、ここの大魅力は料理でも酒でもインテリアでもない。まさに店主の人柄とそ
の店主を慕ってくる客たち、そして彼らがつくる空気感こそが最大の魅力なのだ。
いい店にはいい客が集う。いわゆる一流店のサービスではないが、それでいて居
心地抜群の普段着接客。部屋呑みの感覚に陥るゆるい空気。こういう店は、ぼくに
合うからあなたにも合うというわけではない。それそれが自分と相性のいい店を見
つけるしかない。それはグルメガイドブックではわからない((epi) 否定かよ?)。店
に行き、店主やまわりの客と話して初めてわかるのだ。正直、ぼく自身は人見
知りで(ホントに)、店主や知らない客と話すのが得意ではない。それでも幸運なこ
とにこんな店に出会うことができた。ここで店主T氏に、そして何人もの友に出会えた。

美味しいものを食べるのもいいけれど、店に出かけることによる
こんな楽しみもぜひ知ってもらいたい。



弓削聞平 プロフィール

外食率95%の福岡在住フリーエディター。
九州のグルメ誌(epi)編集統括など、福岡の飲食店情報を縦にしつつ、
6年には岐阜うどん店「福岡麺通」も始めた。



キッシュ&スープ プレート 998円
(サラダ・パン・ドリンク付)、
ランチデザート200円

オススメ らんちすぽーと

海外の絵本や専門書をめぐりながら、
おなかと知的好奇心を満たす



フラワーショップ「ドウモデュール」の
松尾美春店長と
加藤瞳さん

福岡市中央区天神2-10-3 VIORO B1F TEL 092-752-7443
営 11:00~23:00 (ランチタイムは~15:00) (休)1月1日

通信1~56号に登場していただいた Great List [九州の元気人 & 企業/その他]

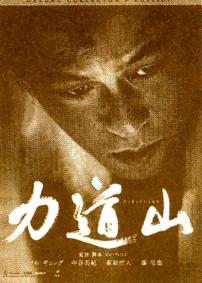
- 福岡サンパレス(貸ホール・ホテル) [50] ... TEL 092-272-1123
- スローフード会議後平野 野村会長 [51] ... TEL 0942-44-2180
- 博多「楽」/エムアンドエム(能) [51] ... TEL 092-751-8257
- このしまアイランドパーク [55] ... TEL 092-881-2494
その他
- 福岡市博物館 [36] ... TEL 092-845-5044
- カブトの森公園 [36] ... TEL 092-948-1000
- 福岡市総合図書館 [37] ... TEL 092-852-0600
- 回春堂鍼灸院 [42] ... 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
- 熊本大学医学院医学講究室 [56] ... TEL 096-373-5156
- 大野城まどかあ [56] ... TEL 092-586-4030

cafe & books ビブリオテーク

職場(ヴィオロ)の1フロア上にあるカフェは、ほ
っとひと息つくのにも便利。
ランチセットはA~Dまで4種類(998~1,260円)
あって、メニュー構成や盛付けが何とも女性好み。
プラス200円でデザートまで楽しめるのも魅力です。
ディスプレイされている本を読んだり、ノートや
ハガキが購入できたりして、食事や喫茶以外でも
お世話になっています。おいしいんですヨ。

福岡市中央区天神2-10-3 VIORO B1F TEL 092-752-7443
営 11:00~23:00 (ランチタイムは~15:00) (休)1月1日

力道山 DCE2枚組
4,935円(税込)
販売 ソニー・ピクチャーズ
エンターテインメント



©2004 CJ ENTERTAINMENT INC.
& SIDUS F.N.H. ALL RIGHTS RESERVED.

食べ物にまつわる 映画紹介 [8]

力道山

ソニー・ピクチャーズ

2004年韓日合作

日本が敗戦から復興を遂げつつある昭和38年、当時のスーパー・ヒーローが突如この世を去った。彼の名前は金信洛。しかし、彼が「力道山」以外の名で語られる事は稀である。力士として関脇まで昇進した後自ら鬚を下ろし、日本プロレス協会を立ち上げ、数々の名勝負で敗戦後の疲弊した日本人の心を奮い立たせた力道山。
だが彼は自分が朝鮮人であることを伏せ、隠れるよううに同郷の友人が営む焼肉店へ向かっていた。食事をしながら呴々と語られる郷里への想いには胸が痛む。そこでは、焼肉が郷愁を誘う名脇役。ただし、味付けした肉を鉄板で焼き、肉汁で野菜を煮込む本来のプルコギ(焼肉)とは違い、画面に登場する金網で肉を焼くスタイルは在日の人々を中心に日本国内に広まった。韓国料理として認知されるようになったのは戦後のことである。

北部朝鮮で生まれた力道山は祖国を捨てる道を選び、日本で生まれた網焼き焼肉は韓国料理として祖国を得た。何とも皮肉な取り合わせであるが、胸に残る名場面だ。本作は破壊王・橋本真也の遺作となつた。エンドイング・マークに合掌。

〔紹〕



力道山

ソニー・ピクチャーズ

日本が敗戦から復興を遂げつつある昭和38年、当時のスーパー・ヒーローが突如この世を去った。彼の名前は金信洛。しかし、彼が「力道山」以外の名で語られる事は稀である。力士として関脇まで昇進した後自ら鬚を下ろし、日本プロレス協会を立ち上げ、数々の名勝負で敗戦後の疲弊した日本人の心を奮い立たせた力道山。
だが彼は自分が朝鮮人であることを伏せ、隠れるよううに同郷の友人が営む焼肉店へ向かっていた。食事をしながら呴々と語られる郷里への想いには胸が痛む。そこでは、焼肉が郷愁を誘う名脇役。ただし、味付けした肉を鉄板で焼き、肉汁で野菜を煮込む本来のプルコギ(焼肉)とは違い、画面に登場する金網で肉を焼くスタイルは在日の人々を中心に日本国内に広まった。韓国料理として認知されるようになったのは戦後のことである。

北部朝鮮で生まれた力道山は祖国を捨てる道を選び、日本で生まれた網焼き焼肉は韓国料理として祖国を得た。何とも皮肉な取り合わせであるが、胸に残る名場面だ。本作は破壊王・橋本真也の遺作となつた。エンドイング・マークに合掌。

〔紹〕

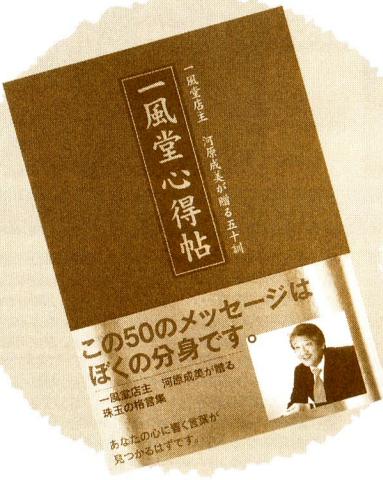
通信1~56号に登場していただいた Great List [九州の元気人 & 企業]

- 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
- ふくこいアジア祭り実行委員会 [38] ... TEL 092-714-7373
- FM福岡 [39] ... TEL 092-781-6185
- 隈本木工所(和ごま) [40] ... TEL 0943-22-2955
- 奥田美建(茅葺き屋根) [41] ... TEL 0973-53-2141
- 武術舞事務所(シンシアスターさん) [41] ... TEL 092-714-7896
- オール・フルズ [41] ... TEL 092-725-4521
- 山鹿生活デザイン研究所 [42] ... TEL 093-921-1363
- 本庄湯(錢湯) [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
- 玉樹(博多曲物) [28] ... TEL 092-651-0469
- グラ/24K(ぶどうの樹) [28] ... TEL 093-282-2226
- りばあさといかふえどるふん [29] ... TEL 092-761-0736
- 高柳利器製造所(鉄鍛冶) [30] ... TEL 092-291-0613
- 新庄造園 [30] ... TEL 092-511-3551
- ジャニクリスチャン・ブレイエさん [31] ... TEL 092-843-7370
- 伊藤拡工房 [32] ... TEL 092-861-8705
- 博多人形にしうど [33] ... TEL 092-801-2410
- 畠間英一さん [33] ... TEL 093-961-0440
- 安河内商店 [33] ... TEL 090-301-9125
- 北谷の窯 [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
- NPOボディーカッショング会 [35] ... TEL 0942-32-5738

河原成美の
新刊紹介

一風堂心得帖

仕事のヒントがぎゅっとつまっています。



新刊のエキスを
ちょっぴりご紹介。

48訓	29訓	17訓	14訓
リーダーは本気で叱れ。	まずは両親にありがとう。	2・5秒の間の悪さ。	四角いものは四角く。

2006年11月20日 初版発行／定価500円(税込) 発売は株式会社力の源カンパニーにて
*ご希望の方は、右記へお問合せください。TEL 092-762-4445 FAX 092-762-5556へ

通信1~56号に登場していただいた Great Shop List [九州の飲食店]

- 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
- 炭火焙煎珈琲 ひいらぎ [54] TEL 092-731-1938
- 福岡通巣(讃岐うどん) [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
- 自然野菜料理 SIO菜 [55] TEL 092-714-2333
- イタリアンダイニング アウストゥーロ [56] TEL 092-273-1919

七年前福岡修業をしてから
日々お世話をいたしました地に
店を持つ事を夢見て
蕎麦に歩き前進してきました。
本当にありがとうございました。
若輩者ですが……

店主

でびっと伊東氏の言葉

ボリュームたっぷり!
「豚らーめん」のランチセットB
おトクな800円。

「豚らーめん」は600円。
ほかに「鶏らーめん」や
「手づくりぎょうざ」「
肉ごはん」などもアリ。



博多駅前4丁目に新開店

でびっと 博多店

通信1~56号に登場していただいた Great Shop List [九州の飲食店]

- AFTER THE RAIN (バー) [20] TEL 092-761-5355
- 地球屋(居酒屋) [23] TEL 092-471-9575
- 能カモめし(魚べえ処) [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 瑞嶋山 [26] TEL 092-736-2660
- 北京家庭料理 紅夢 [27] TEL 092-716-8889
- 三木瓜(和食処) [27] TEL 092-735-5055
- 越後屋(京風もつ処) [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
- bar Enzo (バー) [33] TEL 092-734-2284
- 割烹 川田 [34] TEL 092-271-1234
- ハーブ・キッチン バスティス [34] TEL 092-606-6237
- 天徳紅葉楼 [35] TEL 092-731-1978
- 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(手うどん) [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(博多鍋) [7] TEL 092-291-0371
- ヌフラエイサ(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
- 鐵々本邦店(餃子) [13] TEL 092-841-1549
- もり兵衛(焼鳥) [14] TEL 092-721-4056
- ながかわ(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
- 富松うなぎ屋 [18] TEL 0942-26-3606

メールで
ラーメン情報
送ります!

無料

れんげ堂本舗

れんげ堂マ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
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56号 読者プレゼント当選者

【龍旗信】のカク麺(ケイ)一
福岡市 竹田雅子様・福岡市 米倉行敏様・神戸市 塩見千秋様・西宮市
山口典子様・加東市 棚・吉村未優様・東京都中央区 天馬健二様・品川区
小原裕一様・杉並区 吉田千鶴様・千葉市 藤賀健夫様・金沢市 東谷香奈様
【TOLIO SANTO】のカツチソーブ(本セット)

仙台市 佐藤純子様・塩釜市 吉田純子様・札幌市 大崎智子様・他7名様

●ご希望の方は「あなたの思い出の
ラーメンは?」の回答とお名前、ご住所、
お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。
(2月14日到着分までを抽選)

〒810-0022

宛 福岡市中央区薬院1-10-1
先 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

「白河だるま」は、願いごとをする時に
左目(向かって右)に目玉を書き入れると、
必ずや願いがかなうとされる縁起もの。
成就した暁には、もう片方の目も書き
入れてください。



白河だるまが当たる!

一杯入魂

in 白河で
買いたい
求めた

抽選で10名様に

通信1~56号に登場していただいた Great Shop List [ラーメン]

- 中華そば屋三吉(名古屋) [34] ... TEL 052-712-5254
- 博多多らまーる(福岡) [35] ... TEL 092-761-1958
- たけちゃんにぼしらあ麺(東京) [36] ... TEL 0424-41-2740
- 「ぱくちゅラーメン花の季(宇都宮) [37] ... TEL 028-665-5517
- 大陸麵ロード(久留米) [37] ... TEL 0942-37-7111
- 南池袋 大勝軒 [38] ... TEL 03-5951-2221
- どら食堂(白河) [39] ... TEL 0248-22-3426
- 麵翁 百福亭(大阪) [39] ... TEL 072-750-3129
- 麺劇場 実瑛(福岡) [39, 49] ... TEL 092-732-6100
- 満洲屋が一番(久留米・岐阜・大版) [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
- にゃがにゃが(東京) [40] ... TEL 03-3674-0051
- チャルメラミズコロー(名古屋) [40] ... TEL 052-953-5666
- 龍の家(久留米・熊本) [41] ... TEL 0942-22-7811
- ぱつぱつ屋(東京) [42] ... TEL 03-3666-2151
- 博多のラーメンくしま屋(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
- チムドンドン(沖縄) [44] ... TEL 098-868-1511
- でびっと(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
- マメン(函館) [48] ... TEL 0138-27-8811
- めん徳 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
- 一九郎一老司店(福岡) [53] ... TEL 092-565-0193
- 横浜 六角家 福岡店 [53] ... TEL 092-738-2006
- ZHANG'S 湿麺舗(福岡) [53] ... TEL 0120-2946-01
- すずめ(広島) [54] ... TEL 082-231-9975
- 黒亭(熊本) [55] ... TEL 096-352-1648
- ちー坊のタンタン麺(福岡) [55] ... TEL 092-282-7636
- 麺屋よかいた(静岡) [55] ... 非公開
- 堺ラーメン龍旗店(大阪) [56] ... TEL 072-245-2040

通信1~56号に登場していただいた Great Shop List [九州のショップ]

- 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
- めんこつ屋(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
- いのいの(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
- 大砲ラーメン(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
- がんこ総本家(東京) [21] ... TEL 非公開
- マルバーメン(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
- 麺の坊 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
- 琉球新選 通堂(沖縄) [22, 30] ... TEL 098-857-5577
- ラーメンDB太崎裕史さん(東京) [31] ... TEL 03-3490-7351
- 博多担々麺虎(東京) [31] ... TEL 03-3902-1309
- 博多らーめん 虎(東京) [32] ... TEL 03-3939-6367
- 麺屋よかいた(静岡) [35] ... 非公開
- 泉ヶ丘ラーメン劇場(大阪) [33] ... TEL 072-296-4346
- 名古屋・驛麵通り(名古屋) [33] ... TEL 052-588-5550

九州以外のショップ

- 海王問屋 魚食(クラフ、ふく下関) [49] ... TEL 0120-741-473
- 京つけもの 錦・高倉屋 [53] ... TEL 075-231-0032
- 本田味噌本店(京都) [54] ... TEL 075-441-1131
- 木村九商店・錦店(京都) [55] ... TEL 075-211-4480
- お好み焼吉野(京都) [56] ... TEL 075-551-2026



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。

- キャパンサンタアイランド [2] ... TEL 092-725-5588
- 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
- 望雲堂(アービング・ギャラリー) [44] ... TEL 092-733-1135
- 靴のせきや [45] ... TEL 092-821-3951
- 免陶屋(創作陶器・雑貨) [45] ... TEL 092-851-4922
- トレーディング・ポスト(靴) [46] ... TEL 092-716-8048
- ジンドリーコンプレックス(紳士服) [46] ... TEL 092-721-4020
- フレーム(革小物・雑貨) [46] ... TEL 092-725-9262
- ELLE6(スパークーメット) [47] ... TEL 092-712-5147
- ブックスクエアブリック [47] ... TEL 092-711-1180
- プロツアースポーツ博多店 [48] ... TEL 092-503-0003
- スリーピーポーターズ(雑貨・家具) [49] ... TEL 092-739-2080
- フロリステ・モデュール [52] ... TEL 092-738-1433
- 赤坂ビューティーハウス [52] ... TEL 092-731-3010
- 肉の有働(熊本) [52] ... TEL 0968-25-3017
- パンフの森(洋菓子店) [53] ... TEL 092-562-7200
- OLIO SANT(オリーブ石けん) [55] ... TEL 092-524-5002
- キャパ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 豆(人の豆腐) [9] ... TEL 092-523-4500
- ドクスピール(木のおもちゃ) [12] ... TEL 092-542-0550
- フランヌームーン(花) [13] ... TEL 092-731-8783
- ラオムズ ベースボール ショップ [16] ... TEL 092-771-2322
- 鈴懸 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
- 友青菓果店 [20] ... TEL 092-641-5587
- 楠田茶屋 [21] ... TEL 092-271-7618
- ダメド・フランズ(パン) [22] ... TEL 092-712-3100
- シブタ靴専門店 [23] ... TEL 092-761-4415
- 酒屋ナカマラ [24] ... TEL 092-741-7331
- 伊豆本店(酒蔵) [25] ... TEL 0940-32-3001
- ガレージ・シルバーストーン [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
- スティーブMCサプライ(バイク) [29] ... TEL 092-954-0013
- ボーラーハン(古コートCD) [30] ... TEL 092-734-4198
- 工房我楽堂(家具) [31] ... TEL 0944-67-0103
- ハーヴェスト・ヘーベル(バッグ) [31] ... TEL 092-761-8898
- 博多菓子工房 二鶴堂 [31] ... TEL 0120-565-6334
- 椒房庵(辛子めんたいご) [32, 51] ... TEL 092-976-0001
- フロマジュリー・オグレラン [32] ... TEL 092-713-5722
- アートハウス21(ヨーロッパ) [33] ... TEL 092-928-3388
- Oro-Gio(時計・宝石) [34] ... TEL 092-725-7766
- ゲーテハウス(デリカテッセ) [35] ... TEL 092-741-1186
- 鈴木クリーニング店 [36] ... TEL 092-761-7447
- ハニー珈琲店 [36] ... TEL 092-526-8025
- アルピニア(アーティグジュリー) [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
- 駒屋(和菓子) [39] ... TEL 092-741-6488

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

2006
11/22
OPEN

2006
12/7
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
一風堂姫の浜店(福岡・福重).....	TEL 092-895-1155
一風堂山王店(福岡・山王).....	TEL 092-436-3310
一風堂天神店(福岡・天神).....	TEL 092-738-7061
一風堂西通り店(福岡・天神).....	TEL 092-781-0303
一風堂薬院店(福岡・薬院).....	TEL 092-725-2022
一風堂岡山店(岡山).....	TEL 086-235-3233
一風堂松山店(愛媛).....	TEL 089-915-3161
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
一風堂池袋店(東京・池袋).....	TEL 03-6907-8305
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、今春卒業予定の方……詳しくはTEL092-762-4445までお問い合わせを。