

みんなの笑顔が力の源だ

力の源通信

Communication Free Paper [chikara no moto tūshin]



二見ヶ浦 夫婦岩

Illustration : Suzuki Yoh

★ご自由にお持ち帰りください。

Vol.59
2007.5 ▶ 6

もくじ

02 ラーメン東へ西へ

神奈川なんつ亭

店主 古谷一郎さん

15 本日も外食なり 弓削聞平

第三回「飲食店はサービス業」

05 先達に学ぶ 職人のこころ

気象予報官 栗山幸義さん

16 博多ことば
その二

07 元氣印の福岡人

博多町家ふるさと館 長谷川法世さん

17 食べ物にまつわる映画紹介 〈続〉

Vol. 59
2007.5 ▶ 6

みんなの笑顔が力の源だ 力の源通信

Communication Free Paper [chikara no moto tushin]

09 風のつぶやき 河原成美

好奇心で旅に出よう

11 父へ母へ感謝状!

博多だらまラーメン 河原登さん

13 山屋特派員の京のご馳走

上田湯葉店の「京の生ゆば」

19 情報スクランブル 〔インフォメーション〕

・読者のおたより「思い出のラーメン」

・九州発の映画「ブルコギ」「卒業写真」

・プレゼント



ラーメン 東へ西へ



店主 古谷一郎さん

頭に白いタオルはち巻、濃い髭を生やした眼つき鋭いラーメン店主……見るからにコワそうで、でも面白いこと言って人を笑わせる。「うまいぜ ベイビー」、テレビに登場する『なんつ亭』の古谷一郎さんは、本当はどんな人なのだろう? 博多訪問中の古谷さんに会った。



「自分が生まれ育ったのは神奈川県の外れ、秦野という田舎町。盆地根性丸出しで気軽に人を寄せ付けないような土地柄でした。両親は小さな食堂を経営していました。自分はデキのいい姉としようがん比べられるのがイヤで、ラクして自立つにはと考えて暴走族になりました」。あっけらかんと話す古谷さん、39歳になる。

ラーメン屋を志すまでは、酒と喧嘩とカラオケと……パチプロになることを考えたりしながら、汗水たららない生活を送っていた。27歳、「一念発起の引き金は某テレビ番組でのラーメン紹介」。「ラーメンは気合と根性!」あるラーメン店主の言葉にKOされ、そのフレーズが脳裏に焼き付く。元よりラーメン好きだったこともあり、「ラーメン屋だったら俺でもやれる。ボロい店でも味さえ良ければお客様は来てくれる」と立ち上がりつた。何より「今の生活を変えたい、自身を変えたい」と思ったのだ。

「どうすればラーメン屋になれるか?」「それには、どこかの店で修行しなければ!」そう考えた古谷さんは、当時ブームと騒がれていた「とんこつラーメンの本場・九州」へラーメン食べ歩きの旅に出る。「現地に行けばもっと隠れた味が发掘できるのではないか?」「そこで修行すれば、行列ができるおいしい店をつくれるはずだ」様々な思いを抱き、観光ガイドブック片手に「俺流の新しい方向性」を見つけるため、軽

※なんつ亭のホームページ、見応えあります。
↓HP <http://www.nantsu.com>



旅立ち編



音の出る「一郎物語」、おもしろいっす!



ある日の大将コラム「俺ですッ!」より

始め、営業時間を延長するまでに。共に汗するスタッフに恵まれ、とにかく働いた。ビール片手に夜中じゅう、とんこつスープの見張り番。「手は腱しおう炎になり、肘は上がらない。痛みと疲れが首にきて、腰にきて、その状態になつてようやく俺もラーメン屋の仲間入りができると思つた」。

最初の店は15席で日に300杯ほど売上げた。6年後、移転と同時に製麺機も据え、27席で日に500杯以上を売るようにになる。マー油が黒々とかかる濃厚クリーミィなどんこつラーメンは、好きか嫌いか、好みがはつきりする。気に入てくれた方は何度も通つてくださり、マスクミミで取り上げられたことも幸いして店は品川、川崎と3軒に増えた。

「とにかく自分にはラーメン屋しかできなかつた。死ぬ気で働いてやろうと心に誓つた。ラーメン屋は地味な仕事で、いいことと同時に苦しいことだらけ。まるで人生そのものだ」と古谷さんは言う。

頭に白いタオルを巻いた髭ヅラの男たち、自分を「大将」と慕うスタッフを束ねるのもまた彼の仕事。「大将イズム」を期待するスタッフに「俺たちの店に俺たちイズムを築いていこう」と、月に一度の下つ端会議でスピリットを共有する。なんとカツ「いい兄貴じゃないか」。

「酒が好きで、女が好きで、だけど仕事は頑張る」。その開けっぴろげなところもまた、大将の魅力の一つだ。



なんつ亭

店主 古谷 一郎さん

1968年、神奈川県秦野市生まれ。暴走族へ譲の7年、酒屋アルバイト、おしあけラーメン修行の後、1998年独立。現在は故郷・秦野、品川、川崎に店を構える。



らーめん 600円

本店 神奈川県秦野市松原町1-2 TEL 0463-87-8081
営 11:30~15:00, 17:00~23:00 休なし

自動車で博多～久留米～熊本～鹿児島と九州を南下した。その途中、人吉で運命のラーメンに出合った。黒い油が浮いた個性の強いとんこつラーメン。初めてのマー油体験は大きな衝撃だった。「修行先はここだ」と決意を固め、連日その店に通い、親父さんに直談判。しかしすぐには認めてもらえない。生活のため酒屋でアルバイトをしながら、客として何日も食べに通い、ようやく休日には店を手伝つことを許された。それからは「早く一人前になろう」と見様見真似でがんばつた。汗と魂、気合いと根性、目には見えない、レシピにできない精神論が、ようやく肌でわかり始めた古谷さん、一年を待たずに人吉を後にした。

「絶対に流行る店にする」意欲に燃えて帰郷し、実家の近くに借りた居抜き物件を改装して自出たく開店までこぎ着けた。最初の材料費3日分を父が「開店祝に」と出してくれ、親戚や友人たちが大勢お祝いに駆けつけてくれた。しかし、それも開店景気にすぎず、店はたちまちジリ貧に。ラーメンは思つたほど簡単ではない。それを教えてくれたのは、途絶えた客足だった。そこから本当の修行の日々が始まった。「俺流のラーメン」は汗と涙と経験、ラーメンを食べたお客様の表情から、徐々に骨格ができていった。

「大将、ラーメン一杯!」「おいしかったよ」「また来るね」、耳に届く嬉しい言葉が励みとなり、客足はその頃から伸び

福岡管区気象台
福岡市中央区大濠1-2-36 TEL 092-725-3603
<http://www.fukuoka-jma.go.jp/>

「デスクワークのみの職場より、気象台勤務は面白そうだと直感的に思いました。奄美大島に転勤があるかもしれないと思って即決。しかし、天草や種子島には転勤したものの、奄美はなかったですね」と、ルーツを語る。五島市出身の栗山さんが最初に勤めたのは福江測候所。「当時は天気図も手描きで『千枚描いたら一人前』と言われ、先輩の描いた天気図を手本に練習しました。種子島測候所では、レーダー観測に従事。暗室状態の観測室でブラウン管の画像を特殊な紙にスケッチして、FAXで各気象台などに伝達した時代。熟練が必要でした」。

今日では、気象庁のスーパーコンピューターが12時間後、24時間後、36時間後などの大気の状態を計算し、予想天気図が自動的に出来上がる。そこに予報官の知見や過去の検証結果を加味し、必要に応じた修正を加え、最終的な天気予報を発表。本質的解説・判断は予報官にゆだねられている。

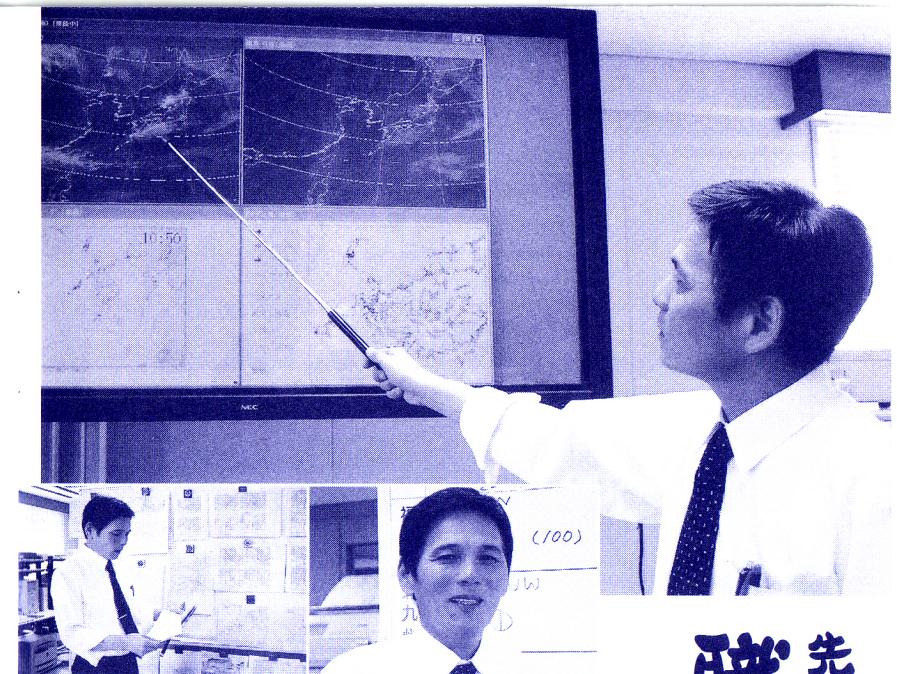
「予報精度は確実に上がっています。100点満点中80点以上の確率です。しかし、現在の技術でも予報が外れることがあり、そんな時は申し訳なさでいっぱいになります。予想どおりに天気が変化したか、事後検証を行うのも私たちの仕事です」。

晴れ、雨、くもり、日常のお天気も然ることながら、警報発表には特に神経を使う。警報発表には実況監視が重要。アメダスデータなどは観測後10～15分程度で収集され、警報発表などに利用される。発表した警報はほぼリアルタイムで報道機関等に届く。警報は気象災害から人々を避難させるために迅速かつ的確な情報でなければならぬ。これら危険が増す状態の時ほど冷静を要す。職場内が最も緊張する瞬間だ。交替勤務時間終了後も、警報解消まで帰路に着く者はいない。台風シーズンや梅雨時期は何かと慌ただしい。職務を終え、次の担当者への引き継ぎを終えると、どつと疲れが出ると言う。雨が多くても、日曜日も、予報官の心は休まらない。

最後に常々気になつていてる地球温暖化について訊いてみた。すると「そんなに深刻になる必要はありません。エアコンの温度設定や電気を小マメに消す、水の流しおろしを控えるなど、皆ができることがあります。今からでも間に合つと思いますよ」との回答を得た。誰よりも気象に敏感な人なのに、「過剰に慌てず冷静な判断を」という日頃のスタイルが、温暖化対策についても表れていると思った。

Kuriyama Yukiyoshi
Profile

1956年、長崎県五島市に生まれる。18歳で公務員となり、福江測候所での勤務を皮切りに、天草、種子島、長崎、佐賀などの気象台に勤務し、2006年10月より福岡管区気象台に予報官として勤務する。



「天気予報は、客観的データーと経験則で予測します」

毎朝必ず見る天気予報。降水確率と気温、夕方～夜の天気の具合によって服装や持ち物を考えたり……。当たるのが当然のように思われている天気予報だが、一体どのように予測されているのだろう？ テレビなどで天気予報を発表するのが民間の気象予報士で、気象台発表のデーターを気象業務支援センターが民間の予報機関に送つたもの。天気予報の大もとは、気象台の予報官が担っている。

栗山幸義予報官は昨年10月から福岡管区気象台に勤務する。気象台の仕事は気象観測や気候調査、統計など。予報官の仕事は天気予報のほか警報や注意報、気象情報の発表など。福岡県～九州北部が担当エリアだ。栗山予報官は高校卒業後33年間、九州各地の空模様を見続けている。

先達に学ぶ 職人のこころ

気象予報官 栗山 幸義さん

其の43

HASEGAWA HOUSEI 1945年、福岡市博多区生まれ。高校卒業後に上京。'68年、漫画家デビュー。「博多っ子純情」「僕の西鉄ライオンズ」等多数の漫画を描き、小説「走らんか」、エッセイ「博多レッスン」等でも才能を發揮。'80年、第26回漫画賞、博多町人文化勲章を授与される。2003年、博多町家ふるさと館館長就任に伴い博多暮らし再開。'06年、福岡市文化賞受賞。現在は、ぐらんざ「博多なんでんかんでん」、読売新聞「町家散歩」、福岡商工会議所ニュース表紙イラスト等に作品掲載中

けないんです。果然としましたね。そして、他人がやつてないもので、自分が勝てるものは何だろうと考えたのです。すると、私には博多があつた。博多マンガだったら一番になれる、消去法の先に見つけたのが博多シガだったのです」。

——漫画に止まらず、小説、エッセイ、大学講師など多才にご活躍ですが、常に新しいものを生み出すエネルギーはどうからくるのですか？

長谷川「何でもやってみたいという好奇心にほかなりません。仕事をしながら社会勉強をさせていただいく、ありがたいことです。消去法で他人のやっていないことを選択しながらやっています」。

——ふるさと館の館長と本業の両立は大変では？

長谷川「漫画は根気と体力のいる仕事。漫画を描くには現状はスタッフが不充分なため、それ以外の文化的な仕事が多いですね。たくさんのことと一緒にすれば発想の幅も広がります。おまけに山笠の男衆はじめ、この界隈の方々とも楽しくやっています」。

——ご自身を自己分析してみると……？

長谷川「末っ子の小心者ですから、自ずと八方美人に育ちました。弁証法と言つてはいるのですが、物事の考え方を否定の否定で、その先に答えを見出します」。

FUKUOKAN PEOPLE No.59

元氣印 の 福岡人



「他人のやっていない、自分が一番になれるものは？」

博多町家ふるさと館 館長 長谷川 法世さん

——漫画家を志すに至ったきっかけは？

長谷川「鉄腕アトムが始まつたときに、漫画家になろうと思いました。幼稚園のころです。高校に入ったころから実力だけで生きていける世界に進もうと考えました。漫画は実力の世界ですよね」。

——漫画家デビューから「博多っ子純情」が生まれるまでの経緯は？

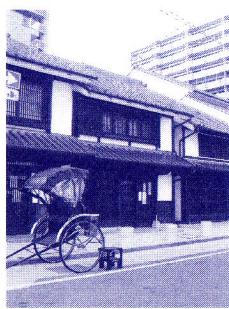
長谷川「しばらくはカットを描いたりしていました。パロディ（風刺）は性に合つているが、王道である子ども漫画には向かない。子ども漫画を描いてみると、描

——漫画「博多っ子純情」の大ヒットで全国に博多ブームを巻き起こした法世さんの幼少期についてお聞かせください。

長谷川「両親が博多萬行寺町（現・冷泉町）で旅館をやつしていました。長男は法正（のりまさ）、二男は法生（のりお）、三男の私は法世（のりよ）と名付けられ、今では自他共に「ほうせい」で通っています。身体が弱かつたものの、兄たちには必ずぶん鍛えられました」。

——その生い立ちが漫画に反映されていますか？

長谷川「漫画が自伝のように捉えられがちですが、とんでもない。子どもの頃やり尽くせなかつたことに思いを馳せ、大いなる創造力を働かせて生まれたのが私の博多マンガです」。



博多町家ふるさと館
福岡市博多区冷泉6-10
TEL 092-821-7761

明治・大正時代の博多の暮らしと文化を、模型や映像、コンピュータを使って紹介する展示館。
10:00~18:00 (入館は17:30まで)
料金:200円

——愛すべき博多、その魅力は？

長谷川「太閤秀吉の博多町割の前から長い歴史がある。それを紐解いていくのも興味深いし、博多っ子気質も私に合っています。5月のどんたくでひょうげ回つて、7月の山笠では、女なんて相手にしないといった顔をして突っぱねる。それが9月の放生会では暗がりで手をつないぐような……面白いでしょう」。

——これからも博多暮らしを続けますか？

長谷川「もちろんです。もともと博多に帰るつもりでいました。子どもの手が放れたので、妻もこつちに来るみたいですよ。何せ「博多っ子純情」に惚れて、私のところに嫁いだ人ですから（笑）」。

——今後の計画は？

長谷川「去年、川上音二郎忌話人会を立ち上げました。音二郎をみんなで勉強して、日本いや世界に博多を発信していきたいですね」。

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。

風のつぶやき

河原成美

ズも好きでした。1952年生まれの僕は拓郎の歌に影響を受けた世代です。あの頃「あんな大人になんかなりたくない!」と思っていた「あんな大人」に、あなたはもしかするとなっていましたか?「なりたかった大人」に、あなたはちゃんとなっていますか?

進路に迷っている若い人たち、人生に迷いを感じている若い人に出くわした時、これまで何度か言つきました。「何をするか何をしたいかがわからないんだつたら、一年くらい旅をしてみるのもいいんじゃない?」思い切って外国に行つてもいいし、それが難しいなら北海道とか見知らぬ土地に行き、住み込みで働かせてもらうのもいいと思う」みたしたことね。

いつもと違う空気を吸つて、いつもと違う国の言葉や、日本語でも違う土地のアクセントを耳にして……行く先々で見るもの、ぶれ合う人、すべて新鮮に映るでしょう。旅をすることは、新しい自分を知るために一つの方法だと思いません? 拓郎の「こうき心」は、安寧な日常を幸せだと満足しきっていないで、自分が自分にとって幸せかを違う側面から疑つてみようよと歌つているように思います。僕と同世代の方、あの頃どうお感じだったでしょうか?

僕の友人は一年に一度、自分の誕生日月に旅をすると言います。行き先はその時いちばん心の導かれる土地へ、2泊3日くらいの一人旅。皆が皆、そんな気ままな旅が可能だとは思いませんが、一年に一度くらいの旅ならOK

好奇心~旅に出よう

ゴールデンウイーク、あなたは何をして過ごされますか? これを書いている今は4月中旬。5月の連休はきっとたくさんの人が動くんでしょうね。人混みでごった返すのは苦手ですが、普段とは違うところに繰り出すことは大賛成。僕自身も一年の大半は、旅回りの役者のような生活をしています。

昔、そう今から30年以上昔のことになりますが、吉田拓郎が歌つていました。(ここに)「よしだたくろう 青春の詩」という昔のアルバムをCD化した一枚があります。その中の「こうき心」という歌を懐かしく聴いています。「街を出てみよう」「恋をしてみよう」「なみだを流してみよう」「雨にうたれてみよう」と拓郎は歌っています。これを聴いてい

たあの頃の自分20代前半の僕は大人が嫌いで、若者特有のひねた見方しかできず突っ張っていた時期があります。大人の何

たるかもよくわからず、表面的なことで勝手に決めつけていた感が無きにしもあらずですが。好奇心、大切ですね。好奇心に満ちた日々を過ごしていれば、心が錆び付くことも少ないで

しょうし、日常に忙殺され行き詰まることも少ないのでしょう。ちよつとしたつまづきや閉塞感からも自力で抜け出せるのではないでしょうか。好奇心を満たす。日々の暮らしに映画や芝居、美術館に行くなどを織りませるちよつとしたことが、明日への活力にもなりますよね。

そう言えば拓郎の歌で「古い船には新しい水夫が乗り込んで行くだろう」という一連のフレー



一風堂 大名本店にて。
右端はグリーンバード福岡の木下さん。
左は東京から観光に訪れたお嬢さんたち。

父へ母へ感謝状!

世の中のブログを書いている皆さん、あなたはどんなブログを書いていますか？他人の日常を綴ったブログを楽しみに読んでいる皆さん、こんなブログに出会ったら、あなたの心もホットになれるかも！？



<http://www.ra-hide.com/blog/>

2007年2月5日の「七軒八記 河原秀登 Official Blog」より

河原秀登とは『秀ちゃんラーメン』『博多だるまラーメン』『ラメン屋秀』など6軒のラーメン店を経営する40歳フーメン店主。彼の父もまた『箱崎だるまラーメン』の店主でした。そして、今日も麺職人として夜毎『博多だるまラーメン』用の麺をつくっておられます。

ブログによると「父（師匠）は22時から朝5時くらいまで麺打ちします」とあり、そんな父上にお会いしてみたい衝動にかられ、麺打ち場を訪ねたのでした。

●父・河原登さん（69歳）、福岡県筑後市生まれ。中学卒業後、福岡のクリーニング店に丁稚奉公に入る。3年を経て弟子上げ、家族経営のクリーニング店を始め。

●27歳で妻・房子さんと結婚を機に、兄と共にラーメン店『扇屋』を

●『箱崎だるまラーメン』、店名の由来を訊ねると「昔はね、私は体重が80kgあつたんですよ。胴回りは102cmもね。だるまさんのごとしどたからね」。今では信じられないくらい、ほっそり体型で（体重50kg）、麺づくりと旅行を生き甲斐にしている。

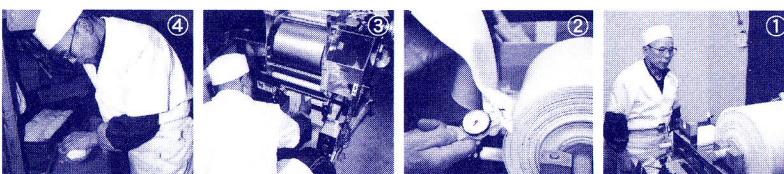
●製麺室は福岡市内の自宅一階にあり、ミキシングの機械（粉と水、カン水を混ぜ合わせる機械）と製麺機が一台ずつ並んでいる。「博多だるまラーメン」は、加水量（粉と水の全体量に対する水の割合）21～22%程度の低加水率。「息子が地産地消で言うも



始める。早良区百道で2年、博多区吉塚で8年、その後2000年まで東区箱崎でラーメン店を営む。

40年間変わらず自分の仕事を守り続ける父へ！感謝状

偉業を成し遂げた両親ですが、人様から感謝状などというものをもらった事はなく、息子が贈りたいと思いました。
～仕事という、ラーメンという、人という大切な宝！こんな自分に与えてくれて有り難う。僕はこんな両親のもとに生まれて来れて本当によかったです。いつまでも元気でいてくださいね。



●1玉が90g、製麺機から出でて麺をたぐり麺箱に並べる。
●麺帯を圧延（圧力をかけて薄く延ばすこと）すること4回、厚みは3ミリ、1.8ミリ、1.45ミリ、1ミリと徐々に薄くなる（写真②）。
「博多ならではの粉っぽさを大事にしています。ゆっくり時間をかけて圧延するから、麺の表面がツルツルとするんですよ。」

●モットーは「一所懸命働いて、バーッと遊びに行く」。家族旅行、ヨーロッパ8回を含め、海外渡航経験は50回を下らない。そんなお父さんと共に、仕事も生活も良きパートナーとしてやってきた

お母さん。両親から息子へ「いい友だちに恵まれ、仕事にも頑張っているから言うことありません。何代も続くいい店をつくっていってください」。



山屋特派員の

京のご馳走

其の七

せつかく京都に住んでいたりだから、
京都らしい食べ物を……

そう考えた山屋智章特派員、

今は「生ゆば」にトライしてみることに。

今回の『上田湯葉店』は、錦小路と

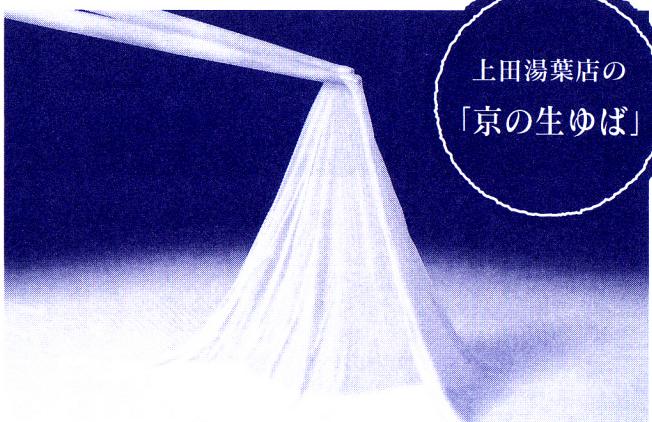
北大路堀川に『ゆばんざい こ豆や』を、

京都駅ビル10階には『湯葉カフエ こ豆や』を

直営で展開されている。

山屋特派員は、実は『こ豆や』ファンでもあった。

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、国内外で「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。



[ご注文、詳しいお問合せは]

有限会社 上田湯葉店
京都市西京区桂塙町30-14
TEL 075-393-3700 FAX 075-393-0610
<http://www.ueda-yuba.net>

ゆば
上田湯葉店



▲左から時計回りに

- ◎黄大豆汲み上げ湯葉 (200g) 500円
- ◎黒大豆汲み上げ湯葉 (200g) 600円
- ◎黄大豆引き上げ湯葉 (5枚) 700円
- ◎黒大豆引き上げ湯葉 (5枚) 800円

*表示価格は消費税込みの金額です。



◀「生ゆば丼」

京都～山屋家の食卓より

京料理や精進料理に欠かせない生ゆばは、京都を代表する食材の一つ。栄養価が高く、健康的な自然食品です。

原料は厳選した大豆と京都の名水。いいお酒に良い水が欠かせないように、いいゆばにも良い水が使われています。

『上田湯葉店』の店頭でいろいろと立ち話したのち、今回入手したのは引き上げゆば2種類と汲み上げゆば2種類でした。引き上げゆばは、30～40cm四方くらいの大きさのものが

折り畳まれた状態で入っています。汲み上げゆばは、トロッとした固形寸前の液体を袋詰めした状態。

さっそくそれぞれを、ワサビ醤油とポン酢でいただいてみました。すると、ワサビ醤油よりポン酢のほうが、ゆばの味を

引き出すような感じです。引き上げゆばがあつさりとした印象なら、汲み上げゆばは大豆感が濃厚。

黄大豆がベーシックなゆばで、黒大豆は高い栄養価が望め、イソフラボンの働きにも優れた超ヘルシー食品と言えましょう。

見た目は黒ごま豆乳のような色味をしています。

黄大豆と黒大豆、……味的にはさほど大差を感じなかつたものの、両方を一度に料理に使うことで、ゆばの存在感もより鮮明になりました。現に京都の料理旅館や割烹でも、この店のゆばが多く用いられています。

今日のところは、ゆばをお刺身感覚でいただきました。

活用例として、「生ゆば丼」「汲み上げゆばの茶巾蒸し」「

「焼き茄子のオクラゆばかけ」「ゆばの生春巻き風」「

「ゆばサラダ」「生ゆばのお吸い物」など、上げたら

こうやって京の伝統を、食材からも学ばせていただけます。



本日も

外食なり!

第3回 「飲食店はサービス業」

言うまでもないけど、飲食業というのはサービス業だ。お客さんに食を通じて価値を提供し、その対価を得る。価値というのは美味しい料理を食べてもらうことから始まり、いろいろな面で満足してもらおうと、店を出るときに「ああ、来てよかった」と思ってもらうことだ。だから、店は美味しい料理を作ることだけでなく、それを適切な料金で提供すること、そして居心地のいい空間、気持ちのいい接客など、あらゆる手を尽くしていくに満足してもらうかを考え、実行していかねばならない。

先日、由布院の『玉の湯』に泊まったときのこと。夕食は例によって食べきれないほどたっぷりの料理が出てきて、ぼくら9名は「おいしいね~」という台詞を連発しながら食べ進んでいたのだが、さすがに終盤になると「お腹いっぱいだね~」とつぶやいたりしていた。しばらくしてあとはごはんと漬物というところまできたのだが、器を下げながら仲居さんが「この次はごはんになりますが、よろしければ、おにぎりにしてお夜食用にお部屋にお持ちしておきましょうか」と言ってくださった。こちらがお願いする前に、お客様の状況や気持ちを察知して提案をする。こういうことが『玉の湯』では当たり前になれる。

ある洋服屋さんは、社員旅行で『玉の湯』と『亀の井別荘』に一年毎に行って、一流的サービスを体験するようしていると聞いたことがある。その店が人気なのは、きっとカッコイイ洋服を置いているだけではなく、オーナーからスタッフに至るまでサービス業の本質を理解しているからに違いない。

ぼくが共同経営している『福岡麺通団』はこの5月で一周年を迎えたのだが、どうもさることながら、サービスという点ではまだまだひょっ子だ。これから、日を追う毎にいい店になるよう努力を重ねて行きたいものだ。



弓削聞平 プロフィール

年間1000軒は食べ歩くという福岡在住のフリーエディター。九州のグルメ誌〈epi〉編集統括など、福岡の飲食店情報をあらゆるメディアで発信とともに、昨年からはいくつかの飲食店のプロデュースにも携わる。

博多ことば

その二

◎ ぞうたんのこつ

直訳：冗談じゃない
使い方例：約束の時間が迫っているに
もかかわらず、のろのろと支度する人に
時、「ぞうたんのこつそげんこつしても
らわんちやよかと」

◎ ばかちん

直訳：愚かもの
使い方例：人の失敗や愚行を指して「こ
のばかちんが！」別の使い方として相手
が愛すべき可憐のある行為をしたよう
な際に「ほんにばかちんやねえ」

◎ ふうたんぬるか

直訳：ぐずぐずすること
使い方例：博多でとんこつラーメンを
食べたいと思っていたのに、連れは「か
ろのうさんがいい」と言ってきた。
「そげん言うなら、しょんなかたい」

◎ ほつつく

直訳：うろつくり
使い方例：母の日や父の日を前に贈り
物をさがしつつ、「よおーっとねんか
け見てつけんなら」

◎ しょんなか

直訳：仕方がない
使い方例：博多でとんこつラーメンを
食べたいと思っていたのに、連れは「か
ろのうさんがいい」と言ってきた。
「そげん言うなら、しょんなかたい」

◎ めんかける

直訳：念を入れる、専心する
使い方例：母の日や父の日を前に贈り
物をさがしつつ、「よおーっとねんか
け見てつけんなら」

通信1~58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
- 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
- プロム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
- ブラザホテル ブルミ [21] TEL 092-734-7600
- 八女人形会館 [22] TEL 0943-24-5550
- 九州ウォーカー編集部 [22] TEL 092-262-8511
- 奇術の店 西岡 [22] TEL 092-291-3212
- CANDY (ライバハウス) [23, 29] TEL 092-731-4445
- 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
- 元気種つ事務局 [26] TEL 092-412-7140
- Windy (GSバブ) [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
- Kirby (美容室) [5] TEL 092-732-6900
- 小兒歯科はまの [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
- インタクロス (九州ベチャ大学) [9] TEL 092-781-5252
- しんしょう (理髪店) [10] TEL 092-721-6147
- 玄南庄 (寮・給食・飲食事業) [10] TEL 092-822-6201
- カヨシステム [11] TEL 092-522-6112
- トココ俱楽部 [12~15] TEL 092-525-8272
- 岡部はも郎事務所 [13, 16~18, 42] TEL 092-552-5105
- クレイト・ハバ・ペアーズ (企画) [14] TEL 092-726-1866
- アルゴラン (セコヤ・ワーグ) [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
- 井上和紙処 [17] TEL 0946-25-0517



オススメ らんちすぱつと

イタリア語で「おいしい！」
という名のパン屋さん



職場恋愛で結ばれた
井上善之さん&佳代子さん
ご夫妻

通信1~58号に登場していただいた Great List [九州の元気人 & 企業/その他]

- グリーンバード福岡支店 [57] TEL 092-761-3139
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
- いしいのみ学園 [47] TEL 092-572-7519
- 財福岡アジア都市研究所 [47] TEL 092-733-5686
- 熊本大学医学薬学研究部 [56] TEL 096-373-5156
- 大野城まどかびあ [56] TEL 092-586-4030
- 福岡市動物園 [58] TEL 092-531-1968
- 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 清滄 [46] TEL 092-952-8848
- 茶州会金維教教室 [47] TEL 092-736-3711
- 開聞堂 舞鶴店 (印鑑) [48] TEL 092-751-6796
- 福尾と久さん [48] TEL 非公開
- 六本松スポーツクラブ [48] TEL 092-761-1018
- ピーナック (空間コーディネイター) [49] TEL 092-738-9800
- アダチ宣伝社 (チンドン屋) [49] TEL 092-713-0425
- 聞平堂 (編集プロダクション) [50] TEL 092-713-1099
- 福岡サンパレス (質ホール・ホテル) [50] TEL 092-272-1123
- スローフード協会筑後川野 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

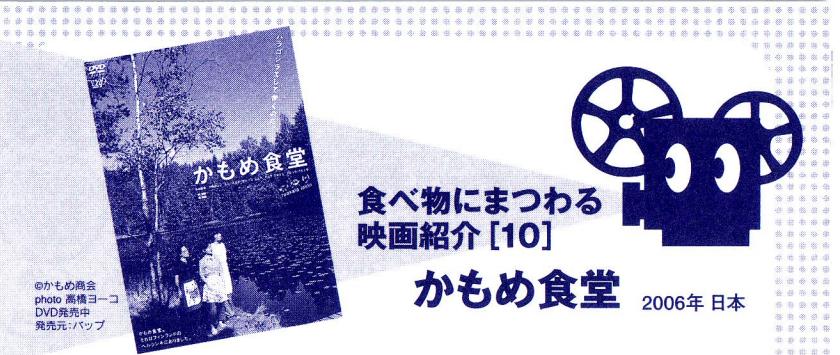
特製シチューとそれに合う本日のパンがセットになったビーフンチューBセット・ドリンク付 700円

Bakery Cafe ボーノボーノ

素材にこだわったパンと美味しいビーフシチューのお店です。豆がたっぷりの金時豆のパン、レーズンたっぷりのノア・レザンなど、ふくらやさしい味のパンが毎日60~70種類あって、訪れる度に新商品に出会わします。

城南区役所そば、城西中学校南にある『ボーノボーノ』。いつも元気なオーナー・奥間さんに会うのを楽しみに、二人で同じ日に休みがとれたら、はるばる食べに行ってます。アボガドバーガーも人気ですヨ。

福岡市城南区鳥飼6-7-7-1F TEL 092-832-7355
営業時間 10:00~18:00 (休) 日曜日 <http://buono.spot.jp/>



©かもめ商会
photo 高橋ヨコ
DVD発売中
発売元:バンブー

食べ物にまつわる 映画紹介 [10]

かもめ食堂

2006年 日本

ヘルシンキの街角で、なぜか日本風の『かもめ食堂』を始めた主人公「サチエ」。当然ながらなかなか客は来ないので、友人や協力者の支えによって、ついには店が繁盛するというまさに定石どおりの展開。

しかし、この散文的作品の魅力は、のんびりとした展開と北欧の透明な空気、そして和定食にある。高緯度の夏、溢れる光の下で真っ白な皿に盛られた鮭の塩焼きや豚肉の生姜焼き、そしてトンカツは久しぶりに再開した旧友のようだ。湯気を立てる「飯と並ぶ」と日本人に生まれた幸せを感じてしまう。

そして、食堂の内装や付合せの色合いは当然だが、調理や食事の音までも美味しそう。特に揚げたてサクサクのカツを切る音はたまらない。まるで、パブロフのイヌ「になつた気分だ。見終わつた後は、お気に入りの食堂に駆け込みたくなる。

フィンランドの光を知り尽くした現地撮影クルーに敬意を表したい。尚、タイトル『かもめ食堂』の由来は、能古島(福岡市)にある魚食べ処『能古かもめ』から命名されたと耳にした。

（総）

通信1~58号に登場していただいた Great List [九州の元気人 & 企業]

- 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
- 奥田日美建 (茅葺き屋根) [41] TEL 0973-53-2141
- 武舞事務所 (シンカラスターさん) [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
- ニューコン (JAZZ レストラン) [42] TEL 092-712-7809
- 赤城健具店 (屋台大工) [43] TEL 092-611-6462
- フクオカ・ナウ (情報誌) [43] TEL 092-762-2505
- 野村織物有限会社 (久留米絣) [44] TEL 0943-32-0018
- 博多歌舞伎あんみつ姫 (ショーバ) [44] TEL 092-725-2550
- 玉樹 (博多曲物) [28] TEL 092-651-0469
- グラ/24K (ぶどうの樹) [28] TEL 093-282-2226
- 高柳利器製造所 (鉄鎌) [30] TEL 092-291-0613
- 新庄造園 [30] TEL 092-511-3551
- ジャングルズチャン・ボーエさん [31] TEL 092-843-7370
- 伊藤拓工房 [32] TEL 092-861-8705
- 博多人形 (じとう) [33] TEL 092-801-2410
- 畠間英一さん [33] TEL 093-961-0440
- 安河内商店 [33] TEL 090-3011-9125
- 北谷の窓 [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
- 橋本ステッチャ [35] TEL 092-641-3681
- NPOボディ・エイジング協会 [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

力の源通信 読者に聞きました。

「あなたの思い出のラーメンは?」

■小学生の時に食べた近所の食堂の正油味のラーメンです。
（銀座勤務のMさん・男性）

■まだ土曜日も学校に行っていた頃、お昼はいつも母が具だくさんのインスタントラーメンをつくってくれました。とてもおいしかったです。（兵庫県のYさん・男性）

■深夜残業の後に立ち寄るラーメン屋さんの味が思い出の味です。（大阪府のYさん・男性）

■思い出のラーメンと言えば、やはり一風堂の赤丸新味かな?
（福岡市のYさん・男性）

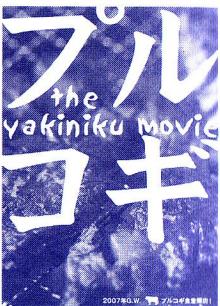
■『ひぐまラーメン』です。かつて札幌ラーメン横丁に店があり、千歳空港と羽田空港で、ひぐまラーメン専門店が販売されていて、出かけるたびに購入が販売されました。味噌と醤油の2種類があり、私好みの味でした。今ではどこにでも販売されていない幻のラーメンです。（兵庫県のSさん・女性）

■『ラーメン てつや』です！
（横浜市のKさん・男性）

■喜多方ラーメン。しづこくなくておいしい醤油ラーメンだと思います。
（仙台市のSさん・女性）

■幼い頃に群馬県の祖父母の家に行つた際に必ず食べていた出前のラーメン。配達時いつも「おまちどー」と言われ、いつしか「おまちどー」のラーメンと呼ぶようになります。関東のちぢれ麺がすごく印象に残っています。祖父母は他界した今、もう一度食べてみたいラーメンです。（三重県のOさん・男性）

■『一風堂』の白丸元味。一昨日、福岡にライヴの帰り、友だちに誘われて行きました。店員さんもとても親切で（かっこいい）、お店の雰囲気も良くて、すぐにファンになりました。（長崎県のKさん・女性）



©映画「Watch with Me～卒業写真～」製作委員会

北九州を舞台にした焼肉MOVIE

プルコギ

5/5
公開

松田龍平、津川雅彦、倍賞美津子、桃井かおり、ムッシュかまやつ、と個性派の顔ぶれが登場。田村高廣の遺作ともなった映画。監督は在日韓国人二世のグースヨン氏。

巨大焼肉チェーンと北九州にある昔ながらの食堂の焼肉対決。史上初の焼肉ムービーは、牛5頭分の肉を使って撮影されたとか。肉の焼ける音と若戸大橋が印象深い。

*5月5日子どもの日より渋谷シネクイント、シネリープル博多駅、Tジョイリバーウォーク北九州、ほかにて全国公開。

久留米を舞台にしたヒューマンMOVIE

Watch with Me ~卒業写真~

4/21
九州
先行公開

「人が死ぬって、卒業みたいなもんかも……」癌の宣告を受けた報道カメラマン・上野和馬役に津田寛治、その妻・由紀子を羽田美智子が演じる。久留米を舞台に人生の最期を燃焼する和馬……。この映画には主人公の幼友達役・緒方悟役でDJ EIJI(力の源通信39号 元気印の福岡人)さんも登場！

*4月21日T・ジョイ久留米ほか九州地区先行ロードショー、6月9日～全国拡大ロードショー

通信1～58号に登場していただいた Great Shop List [九州の飲食店]

- 西濱屋(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
- トットリアナカラク[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
- 鮎 しゅ蔵[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
- 福岡麵通団(岐鉄うどん)[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 アスカウ[56] TEL 092-273-1919
- cafe&books ピブリオティー[57] TEL 092-752-7443
- ロイヤルボックス[58] TEL 092-272-0541
- CAFE BER BeBe[58] TEL 092-651-1755

- 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
- オーバカル(Bar-Cafe)[38] TEL 092-762-7373
- 計春安(鮨)[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
- 鯛(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
- 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

通信1～58号に登場していただいた Great Shop List [九州の飲食店]

- 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 濑羅山[26] TEL 092-732-2660
- 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
- 萬よし(焼きとり)[29] TEL 092-761-5692
- りばあいどかふえどるひいん[29] TEL 092-761-0736
- 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[34] TEL 092-734-2284
- 割烹 川田[34] TEL 092-271-1234
- ハーブ・キーチン パステイス[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
- 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(博多餃子)[7] TEL 092-291-0371
- ヌフラエリヤ(スリランカ料理)[8] TEL 092-737-7788
- さぬきうどん[9] TEL 092-714-0994
- 河太郎(日本料理)[10] TEL 092-271-2133
- 岩戸屋(鍋料理・すき焼)[11] TEL 092-741-2022
- 津木津(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
- ながかわ(ステーキ専門店)[15] TEL 092-716-2057
- たらふくまん(飯飯)[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



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58号 読者プレゼント当選者

[「一風堂 心得帖」]

塩釜市 吉田明彦様・墨田区 花形浩味様・銚子市 作部佐孝敏様・
神戸市 墓川静恵様・西宮市 山口翔様・筑京都市 幸田庄一郎様・
紫野市 小村祐道様・福岡市 米倉行敏様 ほか

●ご希望の方は「あなたのお昼ごはんは外食ですか？お弁当ですか？買つてきて食べますか？お昼に外食する時、どんな店に行きますか？」の回答とお名前、ご住所、お電話番号を明記の上、ハガキがファックスでお寄せください。(6月14日到着分までを抽選)

〒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

通信1~58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

■博多だるまラーメン(福岡) [35] TEL 092-761-1958

■たけちやんにぼしらあ麺(東京) [36] TEL 03424-41-2740

■バウムラーメン花の季(宇都宮) [37] TEL 028-665-5517

■大陸麺ロード(久留米) [37] TEL 0942-37-7111

■南池袋 大勝軒 [38] TEL 03-5951-2221

■どら食堂(白河) [39] TEL 0248-22-3426

■麺翁 百福亭(大阪) [39] TEL 072-750-3129

■通劇場 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

■にやがにやが亭(東京) [40] TEL 03-3674-0051

■チャルメラーネゴロー(名古屋) [40] TEL 052-953-5666

■龍の家(久留米・熊本) [41] TEL 0942-22-7811

■ぼっぼつ屋(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(沖縄) [44] TEL 098-868-1511

■でびと(東京・福岡) [45] TEL 03-3782-8029

■うま馬(福岡・東京) [46] TEL 092-283-1015

■トクちゃんらーめん(郡山) [47] TEL 024-925-3390

■マメさん(函館) [48] TEL 0138-27-8811

■めんず二代目(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

■博多のんちゃんこ亭(福岡) [52] TEL 092-273-1553

■博多担々麵まるみや(福岡) [52] TEL 092-716-9388

■一九ラーメン老舗(福岡) [53] TEL 092-565-0193

■ZHANG'S 麺粥店(福岡) [53] TEL 0120-2946-01

■すすめ(広島) [54] TEL 082-231-9975

■黒亭(熊本) [55] TEL 096-352-1648

■一坊のタンタン麺(福岡) [55] TEL 092-282-7636

■麺屋よかたい(静岡) [55] 非公開

■堺ラーメン龍旗信(大阪) [56] TEL 072-245-2040

■朱華園(尾道) [57] TEL 0848-37-2077

■新横浜ラーメン博物館 [2] TEL 045-471-0503

■野方ホープ(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

■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

■いのいた(徳島) [14] TEL 0886-53-1482

■鈴木商店(福岡) [15] TEL 092-734-1155

■麺屋 武藏(東京) [16] TEL 03-3796-4634

■魁龍(北九州ほか) [17] TEL 093-922-6666

■むつみ屋(北海道・東京ほか) [18] TEL 0126-53-2100

■支那そばや(新横浜・蕨) [19] TEL 045-471-0503

■大旆ラーメン(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

■がんこ縵本家(東京) [21] 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 瑥(東京・渋谷) [26,38] TEL 03-3780-4450

■東池袋 大勝軒(東京) [27] TEL 03-3981-9360

■くら寿(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

■琉球新薦 通楽(沖縄) [22,30] TEL 098-857-5577

■ラーメンDB大崎裕史(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

■くわんちゃんラーメン(福岡) [33] TEL 092-863-5356

■泉ヶ丘ラーメン劇場(大阪) [33] TEL 072-296-4346

■名古屋・驛麺通り(名古屋) [33] TEL 052-588-5550



「ドラゴン」とは「中国マーケット」のこと。
2003年に中国の小南国管理有限公司と
合弁会社を設立し、上海に「78一番ラーメン」
を開店。その後も糾余曲折を繰り返しながら
後半に掲載された日本の外食産業の中国進
出ぶりも読み応えあり。

**抽選で10名様に
ドラゴンに挑む!
をプレゼント!**

河原成美的著書
『一風堂』

通信1~58号に登場していただいた Great Shop List [九州のショップ]

■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(ムーピングギャラリー) [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

■ジェントリーコップック(洋服) [46] TEL 092-721-4020

■フレーム(革小物・雑貨) [46] TEL 092-725-9262

■ELLE6(スマートマーケット) [47] TEL 092-712-5147

■ブックシーキューブリック [47] TEL 092-711-1180

■プロツアースポーツ博多店 [48] TEL 092-503-0003

■リビーポッズ(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

■井藤精肉店 [8] TEL 092-781-7058

■豆 腹(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

■フラームーン(花) [13] TEL 092-731-8783

■ライズ ベースボールショーブ [16] TEL 092-771-2322

■鈴商店 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

■桜田茶屋 [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

■伊豆本店(酒類) [25] TEL 0940-32-3001

■カレージ・シルバースターン [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(ハンズメイド・コスメ) [28] TEL 092-263-6768

■ステイプルMCサプライ(バイク) [29] TEL 092-954-0013

■ボーラー(申込コード:CD) [30] TEL 092-734-4198

■工房我楽堂(家具) [31] TEL 0944-67-0103

■ハーベスト・トレーペル(バッグ) [31] TEL 092-761-8898

■博多菓子工房 二鶴堂 [31] TEL 0120-565-634

■樹庵(辛子めんたいご) [32,51] TEL 092-976-0001

■フロマジュリー・歐グラン [32] TEL 092-713-5722

■アーハウス21ヨーロパ(傢俱) [33] TEL 092-928-3388

■Oro-Gio(時計・宝石) [34] TEL 092-725-7766

■ゲーテハウス(デカティセッ) [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

■アルピオンアート(アートギャラリー) [37] TEL 092-752-2100

■ランタン・ショッピング [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



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

リニューアル
OPEN
4/19
OPEN

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
銀座 五行	TEL 03-5524-0002

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。