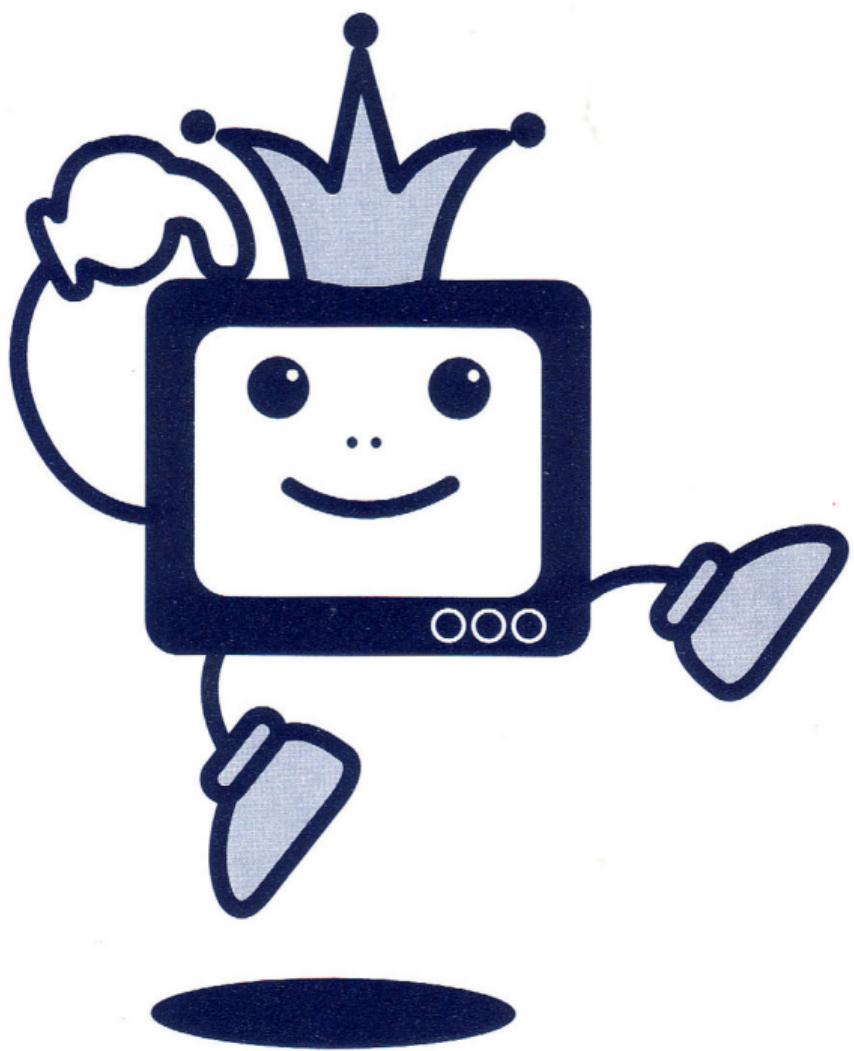


みんなの笑顔が 力の源だ

ご自由にお持ち帰りください。



communication free paper

力の源

通信

Vol.16

2000 3・4

東へ西へラーメン

東京 麺屋 武藏 No.15

テレビのラーメン特集や、あちこちの雑誌、ラーメンのホームページなどに必ずと言つていいほど登場する注目のラーメン店、麺屋 武蔵。この店のラーメンの特徴は、さあまの煮干しと羅臼昆布からとった上品な味わいのスープ。人が人を呼び、マスコミが人を集め、武蔵のラーメンを求める行列は、日に日に長く伸びている。

味覚と自然に身に付いた料理の基本、それが血肉となっていた。

開店当初、武蔵のラーメンは原価が65パーセントを占めていた。店づくりや接客については「おいしかったけど店が汚い」とか「おいしかったけど接客がなっとうらん」とか言われることのないように、自分の店は「けど」のない店にしようと思ってきた。それもこれも、かつて自分が抱いたラーメン屋に対する総合評価の低さを裏返す発想である。

山田さんの「武蔵」は小さめで元気がいい。お客様の表情を通して心情までちゃんと見ている。「わざわざ来た甲斐があります」と見ています。「おいしかったです。また来ます」そんな声に支えられて、スタッフの表情にます

「ラーメンって、それ程好きじゃないんです。

昼飯で空腹を満たすために食べたことはあるけど『どこそこ』のラーメンを」と出かけた経験はないですね。好きなラーメンを強いて挙げる、と言われれば『武蔵のらー麺』かな。だって、自分が一番おいしいと思うものをしているから」と話し始める武蔵の頭、山田雄さん。

その昔、山田さんはアパレル業界に身をおき、自社ブランドを仕立て年商27億円を売る青年実業家だった。しかし、バブル期に経営の多角化に失敗、本業の業績も落ち込み倒産の危機に直面する。二年余り残務整理に追われる辛苦をぐぐり抜け、人生の逆転ホームランを賭けて飲食業界へと転業した。最初の店を青山(東京都港区)にオープンしたのは、平成八年五月のことだった。

ます活気が満ちてくる。

「こんなに並んでくださるのだから、もつと店舗を増やしたら?」そんな声も聞かれるが、頭にはもうこれ以上、同じスタイルの店を増やす意志はない。考えているのは武蔵プロデュースで、これまでとは全く違う味を提供する新しい店。「人が育つたらの話だけど、武蔵」と、その店でなければ食べられない「らー麺」をつくっていった」と構想を膨らます。「店を出すとしたら自分で見て回れる範囲内で、新宿南口とか東口とか近いところに出しますよ」と話す頭。恐るべし。近い将来「武蔵」の行列が、新宿駅を東へ西へと取り囲んでしまう日がやってくるかもしれない。

店主 山田 雄さん



昭和28年2月28日、東京都荒川区に生まれる。子供のころは野球少年でプロ野球選手を夢みたことも。学校を出て、アパレル業界に就職。「青年実業家」とうたわれた時期もあったが、大きな挫折を経験し、40代に入って飲食業へ転業する。「麺屋 武蔵」を開店したのは42歳になってから。

「新事業を始めようと決意したとき、昔からの仲間が集まってくれたんです。何がいいかと思案中に、中の一人が『北海道で食べたさんまの煮干しがおいしかった』と口にした一言がヒントになつて、スープの味付けがひらめきました。うどんや蕎麦は難しそうだし、ラーメンだったら何とかできるんじゃないかな、と安易な発想からラーメン屋が浮上したんです」。そこだけ聞くと「ラーメン屋ってそんなに簡単にできるの?」と思われるが、あれだけの繁盛店がそうやすやすとつくれるわけがない。

山田さんは子供のころから母親のいい材料を使って手間をかけてつくる料理で育った。自らもダシをとるためにかつお節を削ったり、昆布を切つたりして手伝っていた。幼児期から培われた

所在地(新宿店)/東京都新宿区西新宿7-2-6

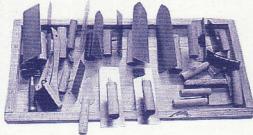
TEL 03-3796-4634

●営業時間/11:30~14:30、17:30~21:30ごろ
土・祝は11:30~16:00ごろ

●休日/日曜日 *ほかに東京・青山店がある(TEL 03-3796-8634)

博多左官 浜野組

福岡市城南区府2-13-23
事務所 TEL092-822-1326
FAX092-822-4559
携帯電話 090-3732-4650



▲親方の道具。これ以外も合わせて鎌の数は200を超える。



Hamano Tetsutaro Profire 浜野徹太郎氏プロフィール

博多左官「浜野組」代表・1級左官技能士／1935年3月7日、福岡市にて左官の家の二男に生まれる。浜野組は創業1877年(明治10年)で、徹太郎さんはその3代目頭主。15歳で左官の道に入り、今年左官歴50年を迎える。1997年労働大臣表彰「卓越した技能者」、1999年「秋の黄綬褒章」受章。

と思つてもやり直しがきかない。だったら、恋人に接するように心を込めてちゃんと塗つておけよ、と若い衆に言つて聞かせます」。喋らない相手に向かう職人の仕事は、慣れが出たら続かない。土を知り、湿度を肌で感じ、技能と道具をとことん磨き上げて、それでも尚、行き着くところがない。上へ上へ、前へ前へと進んでいく。

親方に、職人生活を五十年やつてみたることは? とたずねると「職人ちゅううのは身体全体が職人なんです。目で見て頭で考え、手足が勝手に動く。長い間の蓄積で勘が研ぎすまされていくんですね。今年六十五歳になりますが、身体が動く限りは壁を塗つて左官の生活を全うしたいんです」と眼が輝く。

博多左官、浜野徹太郎、六十四歳。真冬のピンと張り詰めた緊張感の中、年明け(弟子卒業)して間もない職人を仕切りながら、上へ下へと軽やかに動く肢体の柔らかさは、六十代とは思えない。手にした鎌の動きの滑らかなこと……。階段を昇り降りする足音だけ聞いてみると、二十代の若者と錯覚してもおかしくない。

祖父、和三郎さんは亡くなる三年前、八十歳まで屋根に上った人らしい。それなら徹太郎親方だつて、あと十五年、二十年は現役で壁を塗つてくれそうな気がする。漆喰の壁は百年、二百年は平気でもつと聞く。親方の塗つた壁やへいと共に、これから百年、二百年と職人の魂が受け継がれていくことを願つてやまない。

先達に
学ぶ

左官 浜野徹太郎

職人のこころ



■力の源通信の定める『職人』の定義

その昔、発行人・河原は刀鍛冶や大工の棟梁など「職人」と呼ばれる人にあこがれ、「頑固一徹 ラーメン屋のおやじ」を志した。

辞書をめくってみると「職人」とは「手先の技術を使って物を作ったりする職業の人」とある。補足では【大工・左官・疊屋・洋服屋・理髪師など】と記されている。本来ならここに、ラーメン職人や蕎麦打ち職人、板前なども加えたいところだが、他のコーナー(街のうまかもん・おすすめの店)と重複するので、ここでは飲食業を除くその道15年以上の職人にご登場願うことにして。さて、どんな職人ととの出会いが待っているのか……その第1回目は、左官歴50年の浜野組親方にスポットを当ててみた。

「この年まで現役で仕事ができるとはありがたいことです。中学を出て、十五歳の十月からこの道に入りましたから、今がちょうど五十年目なんですね」と親方、浜野さん。祖父の代に創業した「浜野組」は百二十三年続く博多左官の名門である。祖父、父と受け継いで博多の旧家や神社仏閣、茶室などを数多く手がけてきた。「栄水園(福岡市博多区)」の博多べいや、米国の建築家、カルロス・ディニースのスライドショーを写し出した中村善一邸の漆喰壁も親方と浜野組の職人たちの仕事である。

左官の仕事なんて3Kの極み。冬は凍てつよく、夏は日がな炎天下にさらされることもある。汚れるし、道具は

重いし、親方は厳しいし……。それでも親方に学んだ弟子たちが十三人になると、もう「壁塗りを単純作業と思つたら大間違いで、壁を塗るのにその人の生活が出てるんです。情緒が安定し、規則正しい生活をしていないといい壁にはならない。朝飯抜きや一日酔い……夫婦げんかなんでもしてようものなら、壁にその痕が出ちゃいますからね」そう言いながら、自分も酒を飲んで前の晩遅くなることもあるけど、と付け加える親方。「お施主さんの立場で考へると、へんな職人に当たたら氣の毒でしよう。左官にとってその一枚の壁に相対するのは一生に一度きり。一期一会なんですよ。一年前に塗つた壁を見て、しまった

— 原さんがラーメンの研究を始めたきっかけは何ですか？

原 「もともとラーメンが好きで、仕事で各地へ赴くと、その土地のおいしそうなラーメン屋さんへ食べに行っていました。そして6年くらい前から店の特長や味、店主との会話などを書き留めるようになったんです。それに結婚した頃、妻が『私のおじさんが九州でいちばん古いラーメン屋さんかもしれない』と言っていましたね。それがとんこつラーメン発祥の、久留米の南京千両だったんです。そんなことも影響していますね」。

—これまでにどれくらいのお店を廻られたのですか？

原 「記録してるのは400軒くらい、実際はその倍でしょうか」。

— 食べ歩き（研究）を続ける中で大変だったことは？

原 「古本屋とラーメン屋のおやじはガンコ、と昔から言われるように頑に取材拒否される店がありましてね、それが残念だったですね。それから、遠方に取材に行くとどうしても一日に5軒、6軒と廻るわけですよ。そんな時は苦しかったですね。新聞に1年間ラーメンの連載をしていたこともあります、ある時、全身に湿疹が出て……原因不明の皮膚病と診断されました」。

— 原因って、もしかしてラーメン……？ そうやって身体を張って、この膨大な資料（ラーメン関係のスクラップブック他）を集められたんですね。

原 「新聞は4紙とっています。毎朝1時間半かけて目を通し、ラーメンに限定せず200以上にジャンル分けしたファイルにスクラップするんです。ここにあるのは20年分くらいですが、どこにどんな内容を貼っているか、ほとんど記憶しています。自分が関心を持ってスクラップしたファイルの背中からは、放射線が出ていますよ。ラーメンを語るにも、どれだけの情報を仕入れるかで深さが違ってくる。ラーメン関係のテレビ番組はすべて録画して、雑誌もラーメン関連は一通り集めています」。

— では、テレビや雑誌などにラーメン屋さんについてのコメントを紹介するとき気を付けていることは？

原 「活字にすると残りますし、テレビは影響力がありますから、欠点を語ることは控えています。人間だっていいところを誉めれば伸びるように、店も味も誉めてより旨くなるほうがいいですから。ただ“食べ物屋とおできは大きくなるとつぶれる”と言うように、マスコミにとり上げられ過ぎて心に奢りができ、味がまずくなるラーメン屋さんは困りますけど……」。

— 原さんはラーメンに関する著書も出されていますが、今後の出版のご予定は？

原 「ラーメンにまつわる雑学や時代背景、ラーメン屋のおやじさんの人物像、店の歴史やドラマなど盛り込んだラーメン本を出したいですね。これ1冊あれば、全国のラーメンがわかる本。タイトルはまだ仮ですが『日本ラーメン大百科』、平成15年頃までに出版にこぎつけたいと考えています」。

— 最後にラーメンファンへ一言、メッセージをお願いします。

原 「偏って食べ過ぎると身体をこわします。ラーメンのおいしい食べ方は空腹で食べにいくことです。そして、ただ『うまい』、『まずい』だけではなく、店の起りや店主の想いなど、丼に秘められたドラマを感じて食べれば、一杯のラーメンがより旨くなりますよ」。

九州を代表する“ラーメンおじさん”
力の源通信についてに登場!!



FUKUOKAN PEOPLE No.16 元氣印の福岡人

エッセイスト 原 達郎さん

PROFILE

はら たつお

1943年10月26日、福岡県柳川市に生まれる。

1961年、福岡日産モーターに就職し5年間整備の仕事を経て、トップセールスマンに。柳川が生んだ詩人・北原白秋と縁にあたることから、35歳頃より文学研究に取り組む。

1985年、42歳で脱サラ。原保険事務所設立。保険の仕事と文筆活動の傍ら、6年前から自分の足で全国のラーメン屋さんを廻り、味ばかりでなく、各店のラーメン物語を紹介し続けている。

原 達郎さんの著書

『九州ラーメン物語』

九州ラーメン研究会発行

1,300円

『久留米ラーメン物語』

九州ラーメン研究会発行

1,300円



*お問い合わせ・お求めは九州ラーメン研究会へ

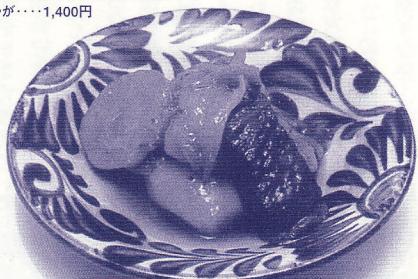
九州ラーメン研究会

福岡市南区西長住3-25-15

TEL 092-512-2500 FAX 092-512-3034

- 夕方6時から明け方5時まで夜通し営業。
サービス業の人にもおすすめ
- 夜なかの12時を回ったら、『深夜のランチ』
2,500円が見逃せない
- ほかにも『とろカツ』、『親指サイズのにぎり鮨』
など凝った料理がいっぱい

「たかが肉じゃが、されど肉じゃが……」
ご主人が自信を持って勧める前沢牛の
肉じゃが……1,400円



「たらふくまんまの肉じゃが」(*メニューには「和牛カルビじゃが」と書かれています。)
この店いちばんの“うまかもん”は前沢牛の肉じゃが。
(力の源通信8号にも登場した井手精肉店の前沢牛のともバラを使用)
「えつ、前沢牛!?!」そう思つたあなたは、もしかして
「肉じゃがなんて”グラム二百円の切り落とし“でいいや」とか
思つてたりしませんか?

「たらふくまんま」の創業者、菊池俊徳さんによると
「料理はね、材料で決まるんです。原価40%でまあまあ、
45%でおいしい、50%超えたら専門店の味ですよ」。

ちなみに、この肉じゃがの原価率は50%を超えるという。
「角切りにした牛肉をゴマ油で炒めてダシと調味料を加え、

纖維質の多い材料から順に煮込むこと二時間半。
そうすると、これくらい柔らかくなります」

ほほう、お見事と手を合わせたくなるくらい
とろとろに煮えたお肉の塊は、ビーフシチューのそれみたい。
ホクホクのじやがいも、ぼつてり大きめの人参、
ジューシーな玉ねぎ……肉も野菜も素材の旨味を鍋の仲間に
提供し、己もその旨味成分に浸つて、ますます“いい味”に成熟する。

「欲しいものは何でも欲しい。魚だって野菜だって、
いい材料は独り占めして、ぜんぶ僕の店に使いたい」
イタリア人気質の料理人菊池俊徳の料理哲学に
かかると、家庭料理の代表とでもいうべき肉じゃがも、
最高級の材料と手間ひまをかけて、たらふくまんまの
和牛カルビじゃがが“昇華する。

街のうまかもん

Machi-no Umakamon No.14

オイラは船乗りラツタツタ!

この店いちばんの“うまかもん”は前沢牛の肉じゃが。
(力の源通信8号にも登場した井手精肉店の前沢牛のともバラを使用)

「えつ、前沢牛!?!」そう思つたあなたは、もしかして

「肉じゃがなんて”グラム二百円の切り落とし“でいいや」とか

思つてたりしませんか?

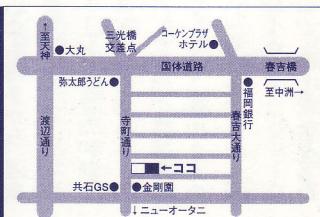
「たらふくまんま」の創業者、菊池俊徳さんによると
「料理はね、材料で決まるんです。原価40%でまあまあ、
45%でおいしい、50%超えたら専門店の味ですよ」。

ちなみに、この肉じゃがの原価率は50%を超えるという。
「角切りにした牛肉をゴマ油で炒めてダシと調味料を加え、



【飯処たらふくまんま】
福岡市中央区春吉3-25-10
TEL092-713-6056

■営/ (月~土) 18:00~翌5:00
(日・祝) 17:00~24:00
■休/ お正月のみ



力の源 オススメの店



▲1足でもオーダー可。
トレーニングシューズ9,500円~

LIONS BASEBALL SHOP ライオンズ ベースボール ショップ

「大きくなつたら何になりたい?」、「プロ野球の選手!」。ダイエーホークス優勝のおかげか、そう答える子供がまた増えているらしい。「ホークス優勝のあの賑わいを今年も是非、もう一度」の願いを込めて、野球ファンに夢を届け続けるホットなお店を紹介しよう。

さて、今回おすすめのお店は、野球用品だけを扱う専門店。スポーツ用品店ならあちこちにあるが、グローブやバット、シューズなど野球の道具にここまで肩入れする店はおそらく他はない。社長の平岡さんは自ら

後援会や社会人草野球リーグ、中学生の硬式リーグなどの世話役として、野球関係者の頼れる存在である。この店のおすすめは、「竹バット」と「MY-SPIKE & MY-SHOES」。竹バットは使う人に合わせ、長さが6パイン、重さは800グラムから1キログラムまで10グラム刻みでオーダーできる。スパイクやトレーニングシューズは、色やデザインが自由に指定でき、チームの

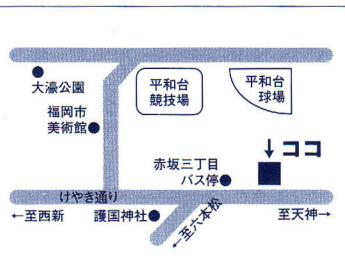
ロゴマークや個人のネーム入れも可能。普通なら数がまとまらないと難しいオリジナルも、ここではたつた一足から受けてくれる。しかも、その価格は九千五百円!と信じられないくらい良心的。「グローブを修理したり、スパイクのケンを取り替えたり、野球の道具はアフターフォローが大切。商品を売るだけではなく、細やかなサービスのできる店に」というのが社長の考え方。店内は所狭しとグローブやバットが並んでいる。

「野球はホークス、道具はライオンズ」、福岡市民の皆さん、声を揃えて「一緒に。はい」「野球はホークス、道具はライオンズ!」

「唱和ありがとうございました。」

ライオンズ ベースボール ショップ

福岡市中央区赤坂
2-6-5-101
TEL 092-771-2322
営業時間 10:00~20:00
日曜のみ10:30~19:30
休日 祭日、第2水曜日



大陸の血が混ざっているからだよとか、博多の山笠「オレが、オレが」の土地やけんとかいうけど。ボクは違うと思う。けつこう照れ屋なんですよ、博多んもん(の人)って。大阪の人みたいに、ストレートにジョーク交えて気持ちを伝えきれないから、歌詞にたくして(手紙を書くみたいに)正面に向けて歌う。この誠意!がウケてるんだと思う。

一九七〇年代。博多に、茶色の西鉄の路面電車が、ヨイヨミラシヨと坂道を登っていた頃。いまの福岡天神ソラリアプラザ前に、ライブハウス(照和)があつたんです。その頃歌っていた、チューリップ、海援隊、甲斐バンド、長渕剛もやっぱり照れ屋だった。でも必死で気持ちをつなえようと、曲を競うように書いた。照和こそ、博多の音楽の源泉。博多ストリート音楽の、原点だもんない。

二〇〇〇年の今。NYのジャズマンがゾクゾクとステージに立つた、ブルーノートフクオカの灯が、3月で消滅。博多の、音楽の泉がまた消えるのはサビシイ。誰か、金持ちで音楽が好きでたまらんっちゃん、という人。手を上げてくださいな。「オレが、オーナーになつちやあぜー」って。

よくいわれるんです。」「博多って、音楽都市ですよね」って。それ70年代のことでしたよ?日本のリバープールっていわれたもんね、と苦笑しながらも、アレレと頭を抱えていました。そう、いまも博多から、温泉のようにブクブク、ボコボコとアーティストが生まれてるんです。ミーシャ、うたいびとはね、椎名林檎も、スピッツも博多チーム近くに80'sファクトリーというハコ(ライブハウス)があって。森山さんのモツズとか、陣内孝則もキッスみたいにメイクしてロッカーズでステージ走り回つてたし、石橋稜さんのARBも博多で歌つてた。

「博多つて、どうして、そんなに有名人がいるの?」この?も、答えるのに困るなあ。ある人は、博多の人の気質が、陽気でラテン系だからだよとか、生まれてるんです。ミーシャ、うたいびとはね、椎名林檎も、スピッツも博多チーム近くに80'sファクトリーというハコ(ライブハウス)があって。森山さんのモツズとか、陣内孝則もキッスみたいにメイクしてロッカーズでステージ走り回つてたし、石橋稜さんのARBも博多で歌つてた。

博多の 風俗遺産!?

FUZOKU-ISAN in HAKATA
クロスFMハカラバライズナビゲーター
岡部 はち郎

照和とブルーノート。

HACHIROOKABE®
Talking
Thinking King of Kings

風のつぶやき

Kaze no
Tsubuyaki

おかげさまで、ありがとう。
——ラーメンチャンピオン3連覇達成!

こんには、皆さんお元気ですか？ 河原です。二月二十四日に放映されたTVチャンピオンの『ラーメン職人選手権』、見てくださいましたか？ 実は僕、今回もラーメンチャンピオンのタイトルを防衛しました。テレビの番組の中での闘いとはいえ、ホント、よかったです。たくさん的人が僕のラーメンを評価してくれたことが、とってもうれしかったですね。

最初に僕がチャンピオンになったのは、北海道の松前町の名物ラーメンをつくるという決戦で、日々感激するばかり。誰かに「河原、四十五歳だけど、この飲食業でまだまだ頑張つていいんだぜ」と言われたような気がしました。それと同時に、松前の婦人会の人たちが徹夜で応援してくれたことで、人の優しさ、

温かさに触れ、心から「ありがたい」と感じたし、よく「人に感謝する」という時の“感謝”は、こんな感情をさしていう言葉なんだと痛感した。

そして、昨年が隠岐島での決戦。ディフェンディング・チャンピオンで出場したから、物凄いプレッシャーがのしかかり、勝った時は「ああ、よかったです。これで、まぐれ“と言わんで済む」というのが強かった。三回目は淡淡とした気持ちで出場しました。勝つことに対する執着は、全くと言つて



いいほどありませんでしたね。ただ、今回は一風堂の中坪君や本田君、水頭君たちが一生懸命に動いてくれて、くじけそうになる僕やサブに付いたボルケーノの松田君を励まし続けてくれたんです。予選でピリ辛ラーメンがなかなかできなくて、相当焦りました。五回も六回もスープをやり直しているのに、ちつとも味がまとまらなくて、途中で「もう、いいや」と勝負を投げてしまいそうになる僕に「駄目ですよ成美さん、ここであきらめちゃ」の話やバカ話をしながら付いていてくれた。予選でつくった『九州からか麺』と決戦の『新東京ラーメン／ビーフコンソメ・チーズフォン

デュ風味』は、セコンドの支えがあつて完成したと思う。彼らの存在なくして今回の勝利は有り得なかつたでしょう。

最初の優勝では松前の人たちに対する感謝、今は「この連中と一緒に働けてよかつた」としみじみ、会社の人たちに対する感謝の想いを強くしました。そして、もう一つ感じたのは、「どんなに時代は変化しても生きていって大切なのは、誠実なこと、正直なこと、そして一生懸命なことなんや」と何度も感じさせてくれたTVチャンピオンの三日間のバトルがありました。

応援してくださいました皆さん、本当にありがとうございました。僕たちは、これからもっとおいしいラーメンを出していけるよう



●河原成美 PROFILE

1952年12月18日 男4人兄弟の末っ子として福岡県に生まれる。
1979年 最初の店『AFTER THE RAIN(レストランバー)』をオープン。
1985年 ラーメン『博多一風堂』をオープン。力の源カンパニー設立。
1995年 ナルミ食品計画設立。飲食事業に関わるデザインプロデュース、店舗プランニング、経営におけるコンサルタント業務を展開中。
1999年 『博多一風堂』等、現在は14店舗の経営に携わる。

力の源通信は一風堂全店に置いています

力の源カンパニーの店

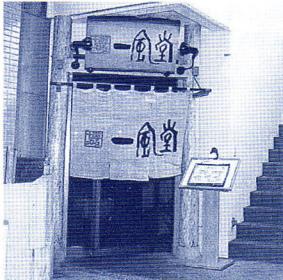
ラーメン	一風堂本店(福岡・大名) TEL 092-771-0880
	一風堂本舗(福岡・塩原) TEL 092-562-6155
	一風堂太宰府インター店(大野城市) TEL 092-504-1555
	一風堂姫の浜店(福岡・福重) TEL 092-895-1155
	一風堂山王店(福岡・山王) TEL 092-436-3310
	一風堂長堀店(大阪・南船場) TEL 06-4704-7101
	一風堂新横浜ラーメン博物館 TEL 045-471-2537
	一風堂恵比寿店(東京・恵比寿) TEL 03-5420-2225
	一風堂高田馬場店(東京・早稲田) TEL 03-5272-0039
	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

New * SHOP * HELLO

この街でもどうぞヨロシク!

一風堂明大前店

東京都世田谷区松原2-46-6



昨年12月にオープンした明大前店は、井の頭線・明大前駅を右に出て、徒歩3分のところにあります。

店の入り口がやや奥までいるので、見過ごしてしまうかもしれません。

『マクドナルド』さんの向側、『スター・バックス』さんの次、と思いつながら来てください。

深夜4時まで開けます。



店長 斎藤太一

一風堂駒沢公園店

東京都世田谷区深沢2-19-20 クレドール駒沢公園1F



明大前店に続いてオープンしたこの店は、一風堂・河原成美がその環境のよさに魅了され「是非ともここに」と出店致しました。お天気のいい昼下がり、駒沢公園をてくてく散歩がてら気軽に立ち寄っていただければ幸いです。他店より閉店時間が早い(深夜0:00)ので、お間違いのないよう

にご来店ください。



店長 松本 熱

一般飲食

りらく(家庭料理) TEL 092-761-8787
松の湯(居酒屋) TEL 092-732-7939
タイガーキッチン(カジュアル中華) TEL 092-761-8852

*2月15日を持ちまして、ボルケーノ(イタリアン)とタコブルコ(たこ焼)はクローズ致しました。ご来店いただきましたファンの皆さん、本当にありがとうございました。尚、同店跡地には、新たに焼鳥『えん萬』を開店する計画を進めています。4月中旬頃オープンする予定です。

GREAT * SHOP * LIST

この通信は下の各店で手に入れます

通信1~15号に登場していただいたところ

ラーメン	新横浜ラーメン博物館 TEL 045-471-0503
	野方ホープ(東京) TEL 03-3387-2886
	純 連(札幌・新横浜) TEL 011-824-5655
	げんこつ屋(東京・新横浜) TEL 03-3393-7981
	坊(福岡) TEL 092-552-3826
	六角家(横浜・東京・北海道) TEL 045-413-0356
	昇和亭(久留米) TEL 0942-22-6886
	井出商店(和歌山) TEL 0734-36-2941
	勝丸(東京・新横浜) TEL 03-5434-5320
	新福菜館(京都・新横浜) TEL 075-371-7648
	雷文(東京) TEL 042-722-5567
	南京千両マリン(久留米) TEL 0942-31-2092
	いのたに(徳島・新横浜) TEL 0886-53-1482
	鈴木商店(福岡) TEL 092-734-1155

福岡の飲食店

福岡の飲食店	前田家の食卓(居酒屋) TEL 092-712-1186
	福新楼(中華料理) TEL 092-771-3141
	木楽家(居酒屋) TEL 092-714-0965
	御 蔵(居酒屋) TEL 092-731-2158
	両 国(手打ちそば) TEL 092-851-0602
	カフェ・ド・カッ파(喫茶店) TEL 092-714-7179
	味の正福(定食) TEL 092-721-0464
	割烹たぬき(博多鍋) TEL 092-291-0371
	さぬきうどん TEL 092-714-0994
	河太郎(日本料理) TEL 092-271-2133
	岩戸屋(鍋料理・すき焼) TEL 092-741-2022
	香津木(感性日本料理) TEL 092-733-3322
	てしま(串揚げ) TEL 092-712-7791
	鉄なべ本店(餃子) TEL 092-841-1549
	もり兵衛(焼鳥) TEL 092-721-4056
	ながかわ(ステーキ専門店) TEL 092-721-4056

福岡のショッピング

福岡のショッピング	キャプテンサンタアイランド TEL 092-725-5588
	マザーランド(ネイティブアメリカングッズ) TEL 092-761-3939
	ジャック(アルザス菓子) TEL 092-712-7007
	TINY SWEETS(ファンシーグッズ) TEL 092-713-6638
	井手精肉店 TEL 092-781-7058
	豆 藤(八女の豆腐) TEL 092-523-4500
	ドク スピール(木のおもちゃ) TEL 092-542-0550
	フラワーモーン(花) TEL 092-731-8783

福岡の元気企業 & 元気人

福岡の元気企業 & 元気人	イングデザイン研究所 TEL 092-531-7234
	ミック工房(建築デザイン) TEL 092-711-9221
	ふくおか経済(経済誌) TEL 092-474-4455
	Kiryu(美容室) TEL 092-732-6900
	小児歯科はまの TEL 092-551-8080
	フーディアム・トクナガ TEL 092-734-2008
	額装工房・横山 TEL 092-751-5961
	財界九州(経済誌) TEL 092-715-1221
	インタークロス(九州ベンチャーハウス) TEL 092-781-5252
	しんしょう(理髪店) TEL 092-721-6147
	玄南荘(寮・給食・飲食事業) TEL 092-822-6201
	カヨ・エンタープライズ TEL 092-752-2978
	トコトコ俱楽部 TEL 092-736-5003
	岡部はち郎事務所 TEL 092-771-8023
	グレイ特・パパ・ベアーズ(企画) TEL 092-726-1866
	アルゴプラン(コンセプト・ワーク) TEL 092-751-9128

情報スクランブル



Check!

新横浜ラーメン博物館 オフィシャルホームページ開設

力の源通信読者の中には、新横浜ラーメン博物館にまだ訪れたことのない方もいらっしゃるかもしれません。北から南まで全国のおいしいラーメン店が9店舗、軒を連ねる昭和30年代の町並みあり、全国のラーメン丼の展示コーナーあり、ご当地ラーメンを知るブースあり……。観て楽しい、食べておいしい、並んでさらにおいしい、ラーメン通ならずとも2度、3度……と通ってみたくなる博物館です。このたび開設されたホームページには『バーチャルラー博』や『ラーメン大辞典』、『たけうちんきたじまん旅日記』など興味深い情報が満載。ラー博に行ったことのある方も、まだの方も、気軽に覗いてみてください。

⇒URL <http://www.raumen.co.jp>

●パステルクリーニングの桑原さんからの情報

「和風肉料理やまなみ、ここのお肉は最高です。
ホルモン鍋も美味しいです。酢たれ(ポン酢)に、酢独特のツーン
がありません。鍋は雑炊付きなのでお腹いっぱいになりますよ」

和風肉料理やまなみ

福岡市城南区別府4-1-3 TEL.092-841-3078

●志免町の太田さんからの情報

「福岡市の大名にある『櫻家』という居酒屋
は、おしゃれで魚料理がおいしいです！」

櫻家 福岡市中央区大名1-3-37-2F
TEL.092-716-4388

*という具合に、皆さんからの情報を待ちしています。「お店が
オープンしたよ！」とか、「アソコはおいしい」などの情報もお寄せく
ださい。

*ハガキ、お便り、ファックス、Eメール
など、通信方法はお任せします。メッセージ
をいただいた方の中から、抽選で
10名様に『新横浜ラーメン博物館のトン
コツカレーヌードル』をドーンと1ケー
ス(12個入り)、プレゼント。



新横浜ラーメン博物館『トンコツカレーヌードル』
全国のセブンイレブンとラーメン博で発売中(168円+税)

15号のペア・チケット当選者

薄景子さま(渋谷区)・戸田早美さま(福岡市)・

小柳康博さま(大牟田市)・桑原善行さま(福岡市)・ほか6名さま。

お便り
などの
宛先

〒810-0021 福岡市中央区今泉2-5-28-3F
力の源カンパニー 力の源通信編集室あて
TEL 092-762-4445 FAX 092-716-2253
Eメール／who-gokigen@pop01.odn.ne.jp