

Illustration:Katsuji Katsuko

みんなの笑顔が
力の源だ

communication free paper

力の源 通信 Vol.20

2000 11・12

ご自由にお持ち帰りください。

東 ラーメン 西

No.19鹿児島
ごもんちゃんラーメン



河原「山下さんは僕と同じ辰年生まれ、でも、早生まれで一学年先輩なんですね。ラーメン屋歴も二十四年と僕より随

分先輩ですよ。ところで、前から思ってたんだけど『ごもんちゃん』って、どういう意味ですか？」

山下「魚の名前なんです。ハゼ科の小さい魚で、串木野の方言みたいなもんかな。地元の人を受け入れてもらえるようになると……郷土史にもちゃんと出てくるんですよ」。

河原「ごもんちゃんのみそラーメンは有名だけど、あのあつさり味のスープ、どうやってとつてるの？」

頃でしょうか、ヒマな時期が続きました。

一日にお客さんが五十〜六十人くらいで、ヒマを持て余してた……」

河原「どうやつて切り抜けたんですか？」

山下「味の研究を重ね試行錯誤を繰り返し、

いろんな味を確かめてみましたね。でも、やっぱり自分のどこで出してきた味がいいと思つたんですね。だから、ヘンに味いじつたりせず、

一杯一杯を精魂込めてつくりました。おいしいラーメンを食べてもらおう、それしかなかつたですね。そうやつてお客様を大切にコツコツと続けていたら、ラーメンブームが始まつてにわかにお客さんが増えてきました」。

河原「国道（3号線）沿いだし、トラックの運転手さんなんかも多いでしよう？」

頃でしょうか、ヒマな時期が続きました。

一日にお客さんが五十〜六十人くらいで、ヒマを持て余してた……」

河原「どうやつて切り抜けたんですか？」

山下「味の研究を重ね試行錯誤を繰り返し、

いろんな味を確かめてみましたね。でも、やっぱり自分のどこで出してきた味がいいと思つたんですね。だから、ヘンに味いじつたりせず、

一杯一杯を精魂込めてつくりました。おいしくラーメンを食べてもらおう、それしかなかつたですね。そうやつてお客様を大切にコツコツと続けていたら、ラーメンブームが始まつてにわかにお客さんが増えてきました」。

河原「国道（3号線）沿いだし、トラックの運転手さんなんかも多いでしよう？」

有限会社 デインキー
代表取締役 山下 勉さん

昭和27年3月20日、鹿児島県に生まれる。3人姉弟の末っ子でおばあちゃん子だった。寿司屋、中華料理店で修行後、トラック運転手などいくつかの職を経験し、昭和51年より知人のラーメン店を手伝うことに。以来、鹿児島の人々に愛されるラーメンをつくり続けている。



●所在地／鹿児島県串木野市下名4009-1
TEL 0996-32-0794

●新店舗／鹿児島市泉町5番7号

●営業時間／11:00~15:00、18:00~23:00 ●休日／火曜日

山下「鶏と豚頭でとつています。配合比は七対三と圧倒的に鶏が多いですね。後は注文に応じて赤味噌や白味噌、醤油、塩ベースの元だしを使っています」。

河原「野菜がいっぱいですね。それにチャーシューが入っていないのも意外なんですが……」

山下「チャンポンみたいなラーメン、とか言われることがあります。自分ではこんなラーメンもありだと思うんです。時期、焼豚を入れてたこともあるけど、やっぱり違うかなと思つて外しました。野菜はキヤベツ、人参、玉葱、もやしを使います。ラーメンの括りに捕われず、自分が一番おいしいと感じれるラーメンを出し続けています」。

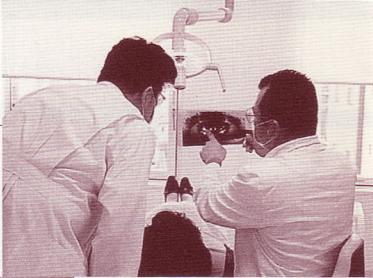
河原「店を長くやつてきて、大変な時期とかありますせんでした？」

山下「ありましたね。店を始めて一〜三年たつた

望月歯科

福岡市中央区天神2-4-15-4F
TEL 092-715-6480
診療時間／9:00～18:00
休診日／土・日・祝日

▼ホテルのフロントのような待合室。



▲技工士を呼んで、義歯の調整



Mochizuki Arihide Profile 望月 在秀氏 プロフィール

望月歯科 院長

1957年6月17日、博多区上牟田に3人姉弟の末っ子として生まれる。歯科大卒業後、大学院へ進み、平成2年3月望月歯科医院開業。平成11年8月、現在地へ移転。診療の傍ら、大学での特別講義や学会での論文発表などにも尽力し、若い歯科医の育成に努めている。



先達に学ぶ 職人のこころ



▲「ボクは主観的な生き物だから……」と望月院長。

■力の源通信の定める『職人』の定義

このコーナーでは飲食業を除くその道15年以上の職人に登場いただいている。「職人には歴史が必要。15年や20年で職人を語るなんておこがましい。僕が職人ではなく、僕の周りが職人なんだ」と口を開ざす望月医師。そこへ河原が「彼こそ職人」と想いの丈をぶつけ、ご登場願うに至った。

「どんな職業だつて、その仕事に就いたときの生い立ちがその後の職業人生を左右すると思うんです。僕の場合、毎日ヘトヘトになるほど患者さんを見ていきました。今は、数多くなんて考えないね」と望月院長。開業してからは予約制をとり、診療、治療、お手入れ指導まで、一人ひとりにしつかりと時間をかけ行う。朝から夕暮れどきまで一人の医師が看るのはせいぜい十数人。白を基調にグレーとイエローの診療台が並ぶ。

奥にはオペ室も完備され、ほかの歯科医院から重度の患者さんが送られてくる

「なんせ、自分の歯よりマシなナンセンス。だつて、自分の歯よりも段階があつてね、初期のものだつたら治る可能性が高いんです。神経を取つてしまつたら歯は死んでしまう。ガリガリ削つて詰め物をするのは生かすことに努めるんです」。

職人の仕事場とはこういうもののなか、医療の場は清潔そのもの。治療に使う道具類は一人分ずつ滅菌処理を施し、密封したものを二回二回開封して

使用する。患者さんは、すっかり医師を信頼しきつて、言葉少なにうなずきを繰り返す。院長の記憶の底には、半年どころか二年前の状況までインプットされ、すべての患者さんに言葉をかける。磨き方が悪ければ「歯がダメになつていくやうう。固めの小さい歯ブラシですみつこまで磨かんと。歯ブラシ、ちゃんと二週間で交換しよるね?」と注意を促す。若者も会社の社長も政治家も、先生にかかれど皆、同じ患者さん。口や

で物事を考えるべき。例え数パーセントでもその歯が助かる可能性があるなら、この歯を助けたいと思うわけ。この歯を治療して、この子をきれいにしてあげたい、そんな気持ちがないとね……」。

最先端の機器類と優れた技術を貪欲に取り入れながら、医療モラルを貫き通す望月院長。患者さんにきちんと理解してもらえるまで、何度も説明を繰り返す。「歯の治療だけではなく、歯医者に通う毎に『デンタルIQ』が上がつていくようにしたい。医療だつて

「歯の治療にもバランスが大切。医療だつて考慮するから。自ずと”気”は指先から相手に伝わっていく。」

「歯の治療にもバランスが大切。医療だつて

自分の歯以上の歯なんてあり得ないとね。だから、自然の歯を大切にしないとね。

「一人でも多くのアーティストをここ福岡から送り出したい」と話す福澤さん。『フロムF』には、"福岡発"と"福澤発"の二つの意味がこめられている。

—『フロムF タレントスクール』を設立したきっかけは何ですか？

福澤「もともと僕は、渡辺プロダクションが運営する『東京音楽学院九州校』でタレントやアーティストの育成に携わっていました。しかし、1つのプロダクションとの関係だけでは、デビューのチャンスがどうしても限られてしまうんですね。そこで、もっと芸能界への門戸を広げたいという想いで、複数の芸能プロダクションと提携したスクールを思い立ったわけです。『フロムF タレントスクール』を設立して4年目に入りました」。

—スクールでは、どのようなレッスンを展開されているのですか？

福澤「歌や芝居の専門的なレッスンを、週に2、3回行っています。ただし、歌手志望の生徒にも芝居やダンスなどのレッスンを受けてもらいます。逆に、俳優志望の生徒には歌やダンスなどのレッスンも受けてもらって、トータルな力を持つようにしています。その他にもモデル部、ダンスコースがあり、半年に1度、東京のプロダクションから担当者を招いてオーディションを行います。既にデビューが決まった生徒もいますよ」。

—才能を育成するという点で心がけているのはどんなことですか？

福澤「ほめて育てるということでしょうか。厳しくするのもひとつの方法かもしれません、人間って楽しいことをやっているときはイキイキしているでしょう？ ほめられると気持ちがノット、楽しくなってくるんですよ。まずレッスンを楽しむことが大切です」。

—そうやって育てた生徒さんを、東京のプロダクションへ送り出すのは惜しくありませんか？

福澤「そんなことはありません。人の手に渡すためにやっているのですから。嫁に出すようなものですね。それに、森口博子さんなど、いまでも生徒たちとの親交は続いています」。

—これまで、この仕事をしてきた中で、いちばん感動されたことは何でしょう？

福澤「学院の教え子だった桑江知子さんが、レコード大賞の新人賞を受賞したことです。この仕事をやっていて本当によかったと思いました。ほんの少し前までは普通に街の中を歩いていた女の子が、僕たちのスクールがきっかけで、いつの間にかスターダムへとし上がっていく。その様子を見ると、やはり感動します。また、そういった“無からつくり上げていく”魅力が、この仕事にはあると思います」。

—最後に、これからタレントをめざす若い人たちへメッセージをお願いします。

福澤「大切なのは、自分自身をよく知ること、そして、努力することです。初めは金の卵ではなく鉄の卵でもいいんです。鉄の卵を輝かせるための磨き粉を与え、その使い方を教えるのが僕らの役目。そして、磨き粉を使って実際に輝かせるのは皆さん自身の努力です。たえず努力をつづけながら、光輝く自分をめざしてほしいと思います」。



FUKUOKAN PEOPLE No.20 元気印の福岡人

フロムF タレントスクール

代表 福澤 誠一さん
Fukuzawa Seiichi

●PROFILE

- 1947年……6月生まれ。
- 1970年……(株)渡辺プロダクション入社。岸辺シロー、ブレッド&バター、奥村チヨのマネージャーとして活躍する。
- 1972年……九州支社勤務。
- 1973年……東京音楽学院 九州校の講師を兼務。
- 1985年……東京音楽学院 大分校講師を担当。
- 1997年8月……幅広い人脈とタレント養成のノウハウを生かして、『フロムF タレントスクール』を設立。

『フロムF タレントスクール』の代表であり、ヴォーカル・ヴァイオリニストとして自ら生徒の指導にあたる。過去には、松田聖子をはじめ、桑江知子、森口博子、深津絵里等のレッスンも手がける。その指導力は全国的に高い評価を得ている。

フロムF タレントスクール

福岡市中央区赤坂1丁目1番5号 鶴田けやきビル4A
TEL 092-752-1511

力の源 オススメの店

とも のう
友納青果店

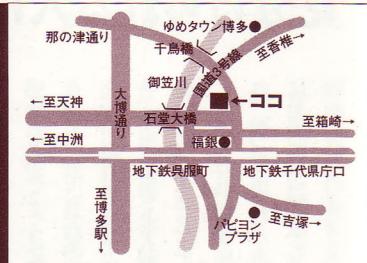


▲店長は大のライオネズファン。「優勝したら全部半額!」だそつ。ホークスファンとしてはちょっとブケサツ……。

友納青果店

福岡市博多区千代3-19-1
博多せんしょう内
TEL 092-641-5587

営/9:00~19:00
休/日曜、祭日



つかつとうよ。信頼にはしっかりと応えたいけんね」。そんな店長の目から見た繁盛する飲食店は「値段を気にせず野菜を豊富に使う店」なのだそう。ナルホド! いくら高くてもネギをケチらないラーメン屋、キヤベツを減らさないお好み焼き屋……愛される店って、きっとそんな店。創業三十五年、さすが”プロの八百屋”ならではの観察眼だと思った。

新鮮な朝採り野菜。店内を飛びかうバリバリの博多弁。野菜も人も気持ちいいほど生きがいい。「ココロのビタミン補給まで、できてしまいそうな勢いだ。」「ウチは飲食店にも納めとうけん、欠品には気を

ソワソワと落ち着きをなくしている頃かもしれない。鍋の魅力は多々あるけれど、野菜をふんだんに食べることが多い独身諸君、鍋料理で野菜不足を一気に解消しようではないか!

……などと力が入ってしまったのは、今回「紹介する『友納青果店』」を訪れたせい。「二代目店長」ターゲットこと友納唯盛さんを中心には五人のスタッフで切り盛りする「の」八百屋さんは、地下鉄千代県庁口そばの『博多せんしょう』の中にある。「モットーは鮮度勝負の正直店。葉モノ、特にネギはほかの店には負けんよ」とターゲット店長。所狭しと並ぶ甘木・朝倉産の

そんな出会いがあるのだ。

福岡にもそんな魅力的な市場がある。有名なのはホテルニューオータニ近くにある「柳橋連合市場」、「ここはまるでアジア長野の友人を連れて行った時に思わず『魚類図鑑を見てるみたい』と口走っていた。鯛専門の魚屋があつたり、博多湾近海で獲れる雑魚が並んでいて、料理の方法が分からなければ、魚屋のおばちゃんが今晚の食事の献立まで

世界中(そんなに回ってないけど)どんな都市に行つても、私には必ず立ち寄るところがある。それは「市場」。市場に行けば、その街がどんな街が分かる気がする。美味しい街、人がいい街、活気のある街にはとても豊かな市場がある。パリ、ウイーン、バルセロナにも、イスタンブールにも、ソウル、香港、バンコクに。も・・・また訪れたくなる街は豊かである。売っているものが豊かだけではなくて、売っている人と買う人のコミュニケーションが豊かなのだ。言葉が通じなくても分かり合える、

Want you to know.
FUKUOKA

アストロ的 福岡案内

[第2回]
街の魅力は市場にあり!

考へて教えてくれる。魚屋オリジナルの辛子明太も人気だ。それから博多駅から車で5分くらいの千代町にある「博多せんしょう」、ここはまるでアジアタウン。働いている人も買いくる人も圧倒的にアジアの人たちだ。おすすめはキムチ。もちろん自家製。これから季節が一番美味しい。そしてキムチの種類も多くなる。最後に市場ではないけど、ぜひ訪れてほしいのが「西新町商店街」、通称“主婦と学生が出会う町”と言われているのは、回りに高校と大学があるのと、住んでる人が多い人気の町だから。リヤカート部隊と言われる野菜や果物、魚や花などを売るおばちゃんたちのリヤカートが商店街の真中にずらりと並ぶ。学生相手の安い飲食店もあるので、買い物帰りにふらつと立ち寄れる。この西新で学生時代を過ごした人は、社会人になつてもここから立ち去らないほど好きになるらしい。大規模な市場ではないけれど、いつまでもいろんな顔を持つ市場や商店街が生き生きとしている福岡の街でありつづけてほしいと願つていて。

コンビニでの買い物に慣れてしまつて、市場で何を買つていいのかわからぬ人たちは増えるんだろうな……。その結果、市場や商店街が無くなつてしまつたら悲しいことだなあと心配な私です。

佐々木喜美代
通称“アストロ四郎”
呼ばれてる。



風の つぶやき

Kaze no
Tsubuyaki

たくさんの中を見分けられる人に

んです。上田正樹さんの歌に『悲しい色やね』という歌があるけど、悲しい色、苦しい色、楽しい色、さみしい色、……いろんな色がありますよね。例えば『悲しい色』と感じる色は、人によつて違うんですね。たくさんの感情が混ざり合つて心に感じる色になるんです。単純な色もあれば、いろんな色が混じつた中間色なんのものある。同じものを見ても人によつて見え方が違うんですね。

そして、出逢いと別れの回数が多いほど、いろんな色を知ることになるんじゃないかな。それは、人間対人間の出逢いと別れだけではないですね。大切に飼っていた生き物が亡くなったり、勤めていた会社を辞めて新しい会社に入ったり……人生は出逢いと別れの繰り返し。別れ

菓子製造販売)の近藤昌平社長にお逢いすることができました。近藤社長の本がきっかけで僕は「人様に可愛がられる人になりなさい」、「人様に光をあげられる人になろう」などの言葉を知り、自分自身も「人に好かれる人になろう」、「人様に光を捧げられる人になりたい」という感情を抱くようになりました。そのご本人に逢うことができました。やわらかな笑みをたたえ、話される様子に「近藤社長は感性の人だなあ、やさしさと人間力に満ちあふれている方だな」と強く感じました。

近藤社長は黒をご自身のシンボルカラーにされ、いつも黒いスーツを着ておられます(ちなみにお店の包装紙も黒色のものがあります)。黒はお葬式のイメージで忌み嫌われる色だつたり

の後には出逢いがある。初めて訪れた国や地方都市で目にすることの出逢いとかもあるよね。それに、何も色としてだけではなく、音とかニオイとダブつて記憶される見えないイメージの色だつてあるんだよね。その一つひとつを自分なりに咀嚼して新しい色として受けとめ、自分の中に採り入れていくことが、たくさんの色を見分ける力になつていくんじゃないかな。

河原成美、もうすぐ四十八歳を迎えます。

齢を重ねたおかげで、これまで見えなかつた

こともあります。年をとるのは、いいもんです。もっともつと、いろんな色を知つて懐の深い人間になりたいと思う今日この頃であります。



▲近藤社長

KAWAHARA SHIGEMI 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。飲食事業に関わるデザインプロデュース、店舗ブランディング、経営におけるコンサルタント業務を展開。
 2000年……… 『博多 一風堂』等、現在は20店舗の経営に携る。

するようですが、近藤社長がおっしゃるには、「黒」お葬式に使われるようになつたのは、その昔、どこかの高貴な方が亡くなられた所に使われたのが今日に伝わったのだそうです。「本来、黒は高貴な色、色の始まり、魔除けの色」ということだそうです。僕も「なるほど、そうか」と思いました。それに単に黒と言つても一つじゃないんですよね。髪の毛の黒もあれば、カバーンの黒、洋服の黒、クルマの黒、ぜんぶ違う。濃い、浅い、硬い、柔らかい……質感も違います。白にも赤にも、ほかの名前で呼ばれている色にも同じことが言えると思います。

僕は、いろいろな経験を積み重ね、たくさんの色を知ることが生きていくことだとと思うし、たくさんの色の微妙な違いを見分けられる人ほど、人間として豊かな生き方をしていくと思う

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 092-562-5122
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
一風堂長崎店(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
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
BIG APPLE(カレー&ハンバーグ) 上海001-862-164734901
りらく食堂(炭と皿/居酒屋) TEL 092-781-8881

上海に行くときは覗いてみてね BIG APPLE REPORT



今年の6月、上海にオープンした上海『BIG APPLE』。カレー&ハンバーグの専門店として昼夜ご利用いただけます。この秋、メニューがより親しみやすくボリュームアップしました。上海を訪れる機会があれば、是非お出かけください。力の源のスタッフも頑張っています。

所/上海市復興中路581号 TEL/64734901 営/11:00~24:00

表紙イラスト:かつじかつこ作

えこうアートgallery 大分郡湯布院町川上鳥越『空想の森美術館』となり TEL.0977-85-5450

GREAT * SHOP * LIST

この通信は下の各店で手に入れます

通信1~19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 ■井出商店(和歌山) ■麺屋 武藏(東京)
..... TEL 045-471-0503 TEL 0734-36-2941 TEL 03-3796-4634
■野方ホープ(東京) ■勝丸(東京・新横浜) ■魁龍(北九州)
..... TEL 03-3387-2886 TEL 03-5434-5320 TEL 093-922-6666
■純 連(札幌・新横浜) ■新福菜館(京都・新横浜) ■むつみ屋(北海道・東京・神奈川)
..... TEL 011-824-5655 TEL 075-371-7648 TEL 0126-53-2100
■げんこつ屋(東京) ■雷文(東京) ■支那そばや(新横浜・藤沢)
..... TEL 03-3393-7981 TEL 042-722-5567 TEL 0466-34-7776
■玷(福岡) ■南京千両マリン(久留米) ■大砲ラーメン(久留米)
..... TEL 092-552-3826 TEL 0942-31-2092 TEL 0942-33-6695
■六角家(横浜・東京・北海道) ■いのたに(徳島) ■支那そばや(新横浜・藤沢)
..... TEL 045-413-0356 TEL 0886-53-1482
■昇和亭(久留米) ■鈴木商店(福岡) ■大砲ラーメン(久留米)
..... TEL 0942-22-6886 TEL 092-734-1155

福岡の飲食店

- 前田家の食卓(居酒屋) ■味の正福(定食) ■てしま(串揚げ)
..... TEL 092-712-1186 TEL 092-721-0464 TEL 092-712-7791
■福新樓(中華料理) ■割烹たぬき(博多鍋) ■鉄なべ本店(餃子)
..... TEL 092-771-3141 TEL 092-291-0371 TEL 092-841-1549
■木楽家(居酒屋) ■さぬきうどん ■もり兵衛(焼鳥)
..... TEL 092-714-0965 TEL 092-714-0994 TEL 092-721-4056
■御 蔵(居酒屋) ■河太郎(日本料理) ■ながかわ(ステーキ専門店)
..... TEL 092-731-2158 TEL 092-271-2133 TEL 092-716-2057
■両 国(手打ちそば) ■岩戸屋(鍋料理・すき焼) ■たらふくまんま(飯処)
..... TEL 092-851-0602 TEL 092-741-2022 TEL 092-713-6056
■カフェド・カッ파(喫茶店) ■香津木(感性日本料理) ■富松うなぎ屋
..... TEL 092-714-7179 TEL 092-733-3322 TEL 0942-26-3608

福岡のショップ

- キャブテンサンタアイランド ■豆 藤(八女の豆腐) ■リメンバー・キルト
..... TEL 092-725-5588 TEL 092-523-4500 TEL 092-761-4557
■マザーランド(ネイティバ&カングッズ) ■ドク スピール(木のおもちゃ) ■岩田時計店
..... TEL 092-761-3939 TEL 092-542-0550 TEL 092-741-0045
■ジャック(アルゼス菓子) ■フラワーモーン(花) ■古蓮茶房
..... TEL 092-712-7007 TEL 092-731-8783 TEL 0942-32-4278
■TINY SWEETS(ファンシーグッズ) ■ライオンズ ベースボール ショップ ■ランニング秀巧社
..... TEL 092-713-6638 TEL 092-771-2322
■井手精肉店 ■鈴懸 本店 ■井上和紙処
..... TEL 092-781-7058 TEL 092-291-2867

九州の元気人 & 企業

- イングデザイン研究所 ■インターフェス(九州ベンチャー大学) ■博多左官 浜野組
..... TEL 092-531-7234 TEL 092-781-5252 TEL 092-822-1326
■ミック工房(建築デザイン) ■しんじょう(理髪店) ■九州ラーメン研究会
..... TEL 092-711-9221 TEL 092-721-6147 TEL 092-512-2500
■ふくおか経済(経済誌) ■玄南荘(寮・給食・飲食事業) ■プランニング秀巧社
..... TEL 092-474-4455 TEL 092-822-6201 TEL 092-712-3292
■Kiryu(美容室) ■カヨ・エンタープライズ ■井上和紙処
..... TEL 092-732-6900 TEL 092-752-2978 TEL 0946-25-0517
■小児歯科はまの ■トコトコ俱楽部 ■ムラおこし隊事務局
..... TEL 092-551-8080 TEL 092-736-5003 TEL 092-441-3301
■フーディアム・トカナガ ■岡部はち郎事務所 ■甲木工房
..... TEL 092-734-2008 TEL 092-771-8023 TEL 092-953-0255
■額装工房・横山 ■グレイト・パパ・ペアーズ(企画) ■えころアートgallery
..... TEL 092-751-5961 TEL 092-726-1866 TEL 0977-85-5450
■財界九州(経済誌) ■アルゴプラン(コンセプト・ワーク) ■from guys(美容室)
..... TEL 092-715-1221 TEL 092-751-9128 TEL 092-715-4331

情報スクランブル



11月16日『AFTER THE RAIN』は
21周年を迎えます。



福岡市中央区今泉2-5-24

TEL 092-761-5355

●営/18:00~翌3:00 ●無休

一風堂・河原成美が飲食業を始めたきっかけとなった『AFTER THE RAIN』。'79年のオープン時は博多駅前3丁目にありましたが、'82年4月、現在地へ移転。昨年6月からは、OBの西村小太郎氏がオーナーとなり、店を仕切っています。人気メニューはビーフオムライス、カルボナーラなど。この秋、ワインが大充実しました。

今泉1丁目バス停のすぐそば、赤いネオン管が目印です。



店舗情報、ラーメン情報、その他盛りだくさん!一風堂ホームページ開設!!



www.ippudo.com

Thank you for your kind letter!
お便りコーナー!

南ゆきさんより



「先日またま道玄坂を通っていて、今思えば『でび』待ちの行列に遭遇。通信を読んで初めてナゾが解けました。Tシャツ、カワイイですね。是非これを着て街で何気にみせびらかしたいですっ!! プレゼント、当たるといいなあ~」

あんまり強く希望されていたので、つい当ててしまいました。おそらく『でび』に就職でもしない限り、ほかでは手に入りません。当選おめでとうございます。コレ着て『でび』の行列に並んでください。

* 皆さまからのお便りや情報を待ちしています。

* 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、限定5名さまに『雷文のらーめんペア・チケット&色紙』をプレゼント。

限定
5名様に
プレゼント!

雷文のおかみさんより

「らーめんチケットは私が店をやっている間はいつまでもお使いいただけます。
ご来店お待ちしています」

雷文 東京都町田市本町田943
TEL 042-722-5567



19号のプレゼント当選者

限定1名の『でびTシャツ』を見事獲得したのは、南ゆき様(豊中市)でした。おめでとうございます。

お便りなどの
宛先

〒810-0021 福岡市中央区今泉2-5-28-3F
(株)力の源カンパニー 力の源通信編集室あて
TEL 092-762-4445 FAX 092-762-5556

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、来春新卒者の方……詳しくは下記までお問い合わせください。