

2001年 今年は良いこと長く続ますように
みんなの笑顔が
力の源だ

Be'same

bésame

mucho

ラーメン



Illustration:Katsuji Katsuko

みんなの笑顔が
力の源だ

communication free paper

力の源 通信 Vol.21

2001 1・2

ご自由にお持ち帰りください。

東へ西へラーメン

No.20 東京
元祖一条流
がんこ総本家

のれんも看板もなければ、ちょうどちんも灯さない。真っ黒なシートで外装を囲み、牛の骨一本ぶら下げただけの「がんこ」入り口。知らない人には、ワケがわからない、取材拒否で有名な「がんこ」。本家「一条安雪さん」の店。牛骨と醤油をベースに煮干しや昆布、鶏ガラ、豚ガラなどでダシをとったスープは、現代人向きに「一条さん」が開発したもの。この味に病みつきになつて何度も通うお客様が、今日も今日とて三十人、四十人と並んでいる。

るのか、尺度も価値観もラーメン屋」とに違うのは当たり前。「がんこラーメン」は、スープの出来が悪ければ店を閉めるのを流儀とする。わざわざ遠くから来てくださる方をがつかりさせられない。知人に食べさせたいと人を伴つて来てくださる方の「面子」を潰すようなラーメンを出すわけにはいかない。納得いくものを出せない日、店を開けないのは至極当然なことだと考へている。

そんな「一条さん」の人柄や味に惚れ込んで、ラーメンを教えてほしくてやつてきた弟子が日本各地に「十人近く店を開いている」「あなたにどうで、ラーメンとは?」と問えば「おいしい食べ物です。大好きな食べ物です」と純朴に答える。そして「精魂込めてとか、魂を込めて、なんて言

昭和五十七八年、東京で店を始めた頃は、「ことく自分のラーメンが拒絶された。家族や親友は「うまい」と絶賛してくれる味だったから、「この人たちはこの味が理解できないんだ」とお客様を疑つた。井に残る麺やスープ……それが「ヶ月も二ヶ月も続ければ、悔しくてもラーメンに問題がある」と認めざるを得ない。

「つくり手本位の研ぎすまされた味覚は一般に通用しない」と思い知られ、だつたら、人が旨いと感じるものをつくりやろうじゃないかと挑むような気持ちでした。居酒屋に何度も足を運んで嗜好を分析し、焼肉屋さんのスープをヒントに牛スジのスープで、若い好みの軽い「あたりにまとめました」と「一条さん」。それが「がんこラーメン」の始まりである。

すると、今度はその味が評判になり大忙し。客が

客を呼び、休む間もなくラーメンをつくる日々。「お客様が引かなくて疲れてしまい、二ヶ月ほど休んだんです。店には再開を望む貼り紙や連判状と、罵倒する落書きがいっぱいでした。お客様の一途な想いは、店の歴史うんぬんじゃないな、と思いました。同時に、そんなお客様を裏切れない、そう思いましたね」。それが、店から看板やちようちんを外して会員制にした理由だという。「営業してます」の目印は「牛骨」を店前にぶら下げるだけ。わかる人にはわかるから、それでお客さまが並ぶ。奇をてらつたわけでもなければ、忍んでいるわけでもない。マスクミミを遠ざけるのも、興味本意の観光気分で一度切りのお客に翻弄されて、常連さんに迷惑をかけるのが申し訳ないと思うから。何がお客様のためなのか、誠実の度合いを何で計

元祖一条流 がんこ総本家 家元 一条 安雪さん

ICHINO YASUYUKI
昭和22年2月5日、宮城県生まれ。東京の下町育ち。子供の頃は器械体操が好きで、オリンピックに出たいとまで思っていた。18歳でラーメンをつくるようになり、他の職業を経験するが、札幌で屋台のラーメン屋を経て、東京にラーメン店を開店する。『がんこラーメン』からのれん分けした弟子の店は17軒。



●所在地／東京都新宿区 あとは明かせません。

●電話番号／非公開

●休日／土・日・祝日

スープのできが悪い日は営業しません。

先達に学ぶ職人のこころ

山上 敬次さん



■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。今回は『木火土金水 五行』の中華めんに欠かせない醤油をお願いしている『北伊醤油』さんを訪ねた。

志摩町・北組の山上伊三郎さん(初代蔵人)が、この地に醤油醸造所を始めたのは一世紀ばかり前のこと。屋号を『北伊醤油』とした。

敬次さんの幼少期、この町ではどの家庭でも『北伊さんとこの醤油』が食卓に上っていた。慣れ親しんだ味覚は、敬次さんは躊躇することなく醤油づくりへと向かわせた。「洋食の料理人として勤める厨房で、ある時チーフが言うんです。化学調味料を入れると十人が十人うまいと思うから、がっぽり入れておけ」と。

耳を疑つたものの、化学調味料で頭がよくなると信じて育つた世代には、料理人のプライドなんて微塵もなかつた」と四

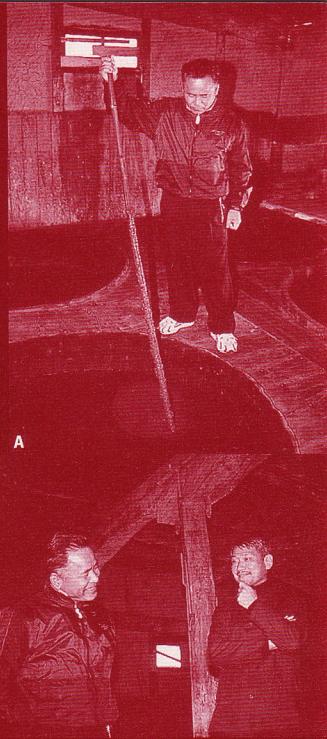
代目。(その時の驚きは、醤油づくりに化學調味料を寄せつけない今に至っている)それから、見よう見ま似的に醤油づくりが始まった。小麦の袋を肩に麹室まで二百メートルを何往復も練り返す。

麹菌が宿るまで温湿度に気を配りながら、三日三晩寝かせた麹に火入れをして、二千リットル入りの大樽に大豆、水、塩といっしょに流し込む。炒つて引き割った国産小麦、佐賀の地大豆、プラス二十分の波動名水(通常の名水でも波動はプラス十前後)、天日干しの岩塩、すべて四代目の審眼に叶つたものばかり。本来、北伊醤油では使つていなかつた「丸大豆」を最初に起用したのも敬次さんだつた。

「出来上がりの目安として『一夏半かかります。ちゃんとやつたつもりでも、上手くいくてないと氣付くのは二年~二年半たつてから。においや途中の様子で失敗か成功かがわかるのは、自分のもろみが四、五回出荷されてからでしようか。天然もんが熟成するには時間がいります」と『純もろみしようゆ』との関わりを説く。

それとは後味が全然違いますよ」と本音を漏らす。

醤油づくりもまた3Kの極み。「五十を前に動きが思うようにいかなくなつて、隅々に気がいくようになりますよ」と、若手への期待と商品開発に話は及ぶ。途方に暮れそうな日数を費やし、天然の醤油を育む職人たち。もろみ蔵には、明るい茶色から濃い茶色へと熟成を続けるもろみが、杉樽にいくつも眠つていて。玄海灘の波打ちぎわ、糸島半島に吹く風はキーンと冷たい。代々受け継がれてきた職人の心が、樽に棲み着いた酵母や麹菌のように、何世代も大切に伝承されてゆくことを願つていて。



A

C

有限会社 北伊醤油

福岡県糸島郡志摩町大字船越84

TEL 092-328-2204

Yamagami Keiji Profile

山上 敬次氏 プロフィール

有限会社北伊醤油 代表取締役

1953年8月18日、糸島郡志摩町に生まれる。学校卒業後、10年余り洋食の料理人として勤めたあと、北伊醤油三代目令嬢との結婚を期に醤油づくりを志す。

100年近く続く醤油醸造所の四代目を継いで10年になる。古来より伝承された醤油づくりの製法をかたくなに守りながら天然醸造を貫いている。



A.九大豆 天然醸造 純もろみしょうゆ／いい材料を使うほど、ダシの味が感じられふわっと舌に消えていく。

B.糸島の澄んだ空気と浜風、薄明かりのさす蔵の中で、もろみは呼吸を繰り返す。

C.食材のふるさとを訪ねて、次々に間にいをぶつける河原に、懇切丁寧に答える山上社長。



「自分よりピンボーカーとはつき合っちゃダメ。あと、知能指数の低いヤツもダメ。感染するから」。顔をグッと近付け、滝サンは早口でそう言った。好きなものは、お酒と男と高い店。鮨屋は人生修業の道場だ、と。そして、「せっかくオンナなんだから、男には着れない服を着て、でなきや首から3つくらいボタン外して“趣味はなんですか？”」な~んて訊くのよ。そうしたら、相手だって気持ちよく答えてくれるから。

むさ苦しい女は好かれんよ」と取材のコツまで指導してくれる。

写真を撮ると言えば自ら背景を選び、「このポーズはどう?」、「上着を脱いだやつも撮っておいたほうがいいんじゃない?」とすこぶる親切。スラリと細い腕のヒミツを問えば「な~んもしとらんヨ。だって、アタシ、身体に悪いことが好きなんやけん」と二の腕の裏側まで触らせてくれる始末。

こんな女性もいるんだ、と恐れ入った。40代、50代の俗に言う“世間から一目置かれた仕事のできる女”に対して「尊敬はするけど、ああはならんでいい」と心のどこかで線を引いていたチキンな脳ミソに、ガツーン! と大きなハンマーで一撃をくらわせた女、滝悦子。52歳になるという。資生堂の「美しい50代が増えたら~」のあのCMがまだ続いているとしたら、推薦せずにはいられない気分。TVかラジオか雑誌でしかお目にかかる機会のなかった滝サンが、ノースリーブを身に纏い、淡い色のメガネを鼻に引っ掛けけてカンパリソーダをツツツと飲んだ。

そして、大カバンの中から1冊の本を取り出し、「私の好きな宇野千代さんの本(私の幸福論)にあるんだけど、“~生きていくことが上手な人は、何よりも快活な人である。生きていくことが上手な人で、それで陰気な人というのを見たことがない。陽気は美德、陰気は罪悪と言うのが、私の作った格言であるが、美德も罪悪も、そのままの姿では生きてはいない。すぐそこで、となりの人に感染るものである。”とあってね、そんなモンだと思うのよ。陽気とか、前向きとか、ポジティブにとか言うでしょ。自分が何かをイキイキとやっていることで、周りの人にも元気が感染していくから、明るく快活に振る舞っているほうがいいのよ」と付け加えた。

地縁血縁の全くない福岡で、それこそ徒手空拳でやってきたという。気付かれていた。面倒見がいい。自ら掴んだ縁の糸をあちらこちらへ繋ぎながら、50を過ぎてなお輝きを増す滝サン。“男性と対等に肩を並べて堂々とモノが言える女”とは彼女のよう人のことを指した言葉なのだろう。女が惚れる女、っていうもんだ。後を追う女より、「また、会いたい」と思われて席を立つ女のほうが、よっぽどカッコイイと思い知らされた。

「ご馳走になりました」と頭を下げるのもいいけれど、たまには女も払いましょう。「私がオゴル」と詰め寄れば、ます9割の男はすぐにやくにやくなっています。



「卵を割らなければ
オムレツはできない」

滝 悅子

FUKUOKAN PEOPLE No.21 元気印の福岡人

文人 滝 悅子さん
Taki Etsuko

●PROFILE

1949年、長崎県に生まれる。筑紫女学園高校卒、フリーライターとして新聞、雑誌の取材記事、広告文案、エッセイ、コラムを執筆。放送番組のパーソナリティ、インタビュー、企画、構成、台本をトータルに手がけている。省庁、商工会、企業等からの講演要請も数多い。福岡大学非常勤講師

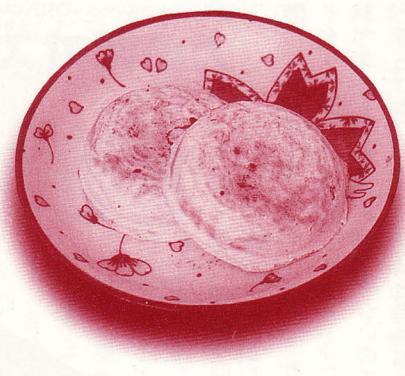
●主な著書

『博多発・味な男たち』(ぎょうせい)、『奔流の女』(求龍堂)、『福岡日々』(求龍堂)、『九州の美術散歩』(JR九州エージェンシー)

●レギュラーを務めるラジオ番組

『男のオフタイム』(RKB毎日放送・毎週土曜日9:30AM~)
『朝の色・いろ』(KBC九州朝日放送・毎週日曜日8:00AM~)
『滝悦子の一番振りでうておうて』(KBC九州朝日放送・毎週日曜日6:15PM~)

連絡先
福岡市早良区百道浜1-7-3-613 TEL 092-846-4000



1個105円。5個、10個とマトメ買いが多い。

博多多子に”おなじみの味”として親しまれてきた。
お正月や山笠の季節には、南神門の赤い鳥居前に
やきもちを待つ人の行列ができる。
しかし、最近は焼き上がりを待てない”せつかち人間”も増えているという。
「今焼きよるけんちよ」と待つ、と言うと、じやあまた今度にする、
つてな具合でシンボーが足らん」と櫛田茶屋三代目の荒牧さんは笑う。
おなじみさんも多いが、雑誌に掲載されるようになり、
「ご要望とあらば」と、クール便を使った全国発送も始めた。
やきもちを焼くコツは、ほどほどの火加減で目を離さないこと。
恋愛中の”やきもち”もまたしかり。
初詣や節分祭りで櫛田神社に行くカツプルのお二人さん、
いい案配に焼けたやきもちを、ぜひ一度ご賞味あれ。
神さまに手を合わせ、おみくじを引いたら、櫛田のやきもちを買う。
これでまた一年、いいことあるヨ！

櫛田茶屋

福岡市博多区上川端町
櫛田神社南神門
TEL 092-271-7618
■営/11:00頃
～夕方売り切れるまで
■休/雨天時には閉まって
いることが多い。



街の うまかもん

Machi-no Umakamon No.19

気がつくといつの間にか二つ、三つと食べている。
素朴な甘味には、そんな不思議な魅力がある。

今回ご紹介する櫛田の『やきもち』は、
何と言つても焼きたてがウまい。

パリッと香ばしい餅皮、
ところんと伸びる餅の中から顔を出す

アツアツのあん……。

ご主人の荒牧さん曰く、やきもちの味は「昔のまんま」。

水で練った米粉と北海道産の小豆を使つた粒あんの、

素朴で、どこか懐かしい味。

飾り気もない武骨もの。それがやきもちの一番の魅力だ。

櫛田茶屋がこの地にできておおかた六十年。



山笠の季節は、櫛田茶屋から姿を消してしまう荒牧さん。
そんな“のぼせもん”的ご主人を愛してやまない姉さん女房の信子さん！

力の源オススメ

Premier

PLAZA HOTEL PREMIER

この場

所にホテル
があることは、
案外知られて
ない。西通りの西

銀カドを入った界

隈に、「プラザホテル・プルミエ」はある。ホテル一階には、

イタリアンティーストの小粋なオープンカフェ「バル・ミゼット」。「あえて看板を出してないので、ああ、あのカフェがある場所ね、ト。」「言わることも多くて」と宿泊部の佐伯さんは笑う。

ロビーへと足を踏み入れると、通りの喧噪が嘘のよう静寂に包まれる。落ち着いた照明、ヨーロッパの香り漂う調度品、丁寧で、それでいてあたたかいフロントマンの応対……、ビジネスホテルへのイメージが、

一瞬にして覆される。この雰囲気に魅せられ、リピーターになる旅人も多いと聞く。「お客様が百人いれば、百通りの接客があると思うんです。私たちが売っているのは、モノではなくサービス。その分、奥が深い仕事です」と佐伯さん。

シングルルームのベッドはセミダブルタイプ。一人

でくつろぐには充分な広さだ。福岡を訪れる友人に「いいホテルない?」と聞かれた時には、自信を持つて薦めたい。いや、そもそもこのホテル、旅人だけに

に独占させておくのは、チートもつたない。旅の疲れを癒せる場所は、日常のストレスだって癒してくれるはず。自分へのご褒美として、ホテルでゆったりと過ごす一日。そんな日があるても、いいのかもしれない。

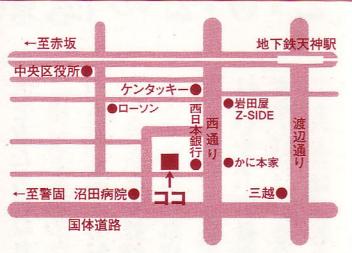


プラザホテル プルミエ

福岡市中央区大名1-14-13

TEL092-734-7600

<http://www.plaza-hotel.net/>



Want you to know.
FUKUOKA

アストロ的 福岡案内

[最終回] 福岡で尊敬されるには…

されただことがないはず。こここの魅力は安いし美味しいし……もだけど、店を切り盛りする夫婦のキャラクター。さあ、明日も頑張るぞ!というパワーをもらえる。次はこんな店があるんかい?と皆がビックリする「これも草香江の『火の車』。一言でいうと、フレンチ居酒屋。五〇〇〇円のおまかせコースのみだけど、チャレンジ精神あふれるフレンチメニューを作る。今だからこそメニューを食べたことがない。飲み物持込可なので、私は自分の好きなワインをいつも持ち込んでいる。最後は、私にワインとシャンパンの奥深さを教えてくれた西中洲の『クッキン』。人に美味しいワインを飲んでもらうこと

に情熱を傾ける小川さんという人が店長で、東京なんかから比べると驚くほど安いし、品揃えもすごい。酒屋で買うより安かつたりする。オリーブオイルで食べるフランスパンとチーズもおすすめ。もつともっと紹介したい店はあるけど、とりあえずはこれにて失礼。また

福岡の街が大好きな理由をいろいろ述べてきただけど、やっぱり大きいのは、美味しい店と楽しい店主の存在だ。いい店にはいい店主が付いている。これに例外はない。福岡・博多で一目置かれる存在になりたいなら、まずは行きかけの、わがままを聞いてくれる店を最低でも十店ほどは持つていいことであろう。自分の好きな人を一ヵ月でも毎日違う美味しい店に連れていくことができる人は、きっと尊敬されるだろう。それもただ美味しいだけでなく、店主やスタッフがおもてなしの心で対応してくれるのが条件だとすれば、間違いないと尊敬に値する。今回はそんな店の一部を紹介して、このシリーズを終えたいと思う。

まず「万作」。兄が中央区今泉で弟は草香江で店をやっている。もともと屋台を二人でやっていたのだけど、独立して兄は屋台時代と同じメニューを、弟はタンとテールの店を開業。これに載せたというのを知つたら怒られるかもしれない。というのもこの二店はずうっと取材拒否の店で、媒体には紹介ではなく、店主やスタッフがおもてなしの心で対応してくれるのが条件だとすれば、間違いないと尊敬に値する。今回はそんな店の一部を紹介して、このシリーズを終えたいと思う。

アストロ的 福岡案内

【最終回】福岡で尊敬されるには…



佐々木喜美代・通称“アストロ”と呼ばれている。

風のつぶやき

Kaze no
Tsubuyaki

最近よく人に話す『二・六・二の法則』という話があります。統計学でいうところの分析値らしいのですが、ご存じでしょうか？

二・六・二、これをたせば十になります。例えば、あなたの周りに十人の人がいるとします。

二・六・二、これをたせば十になります。例え

2:6:2の法則

いろんな話をして一時間ばかりその十人と一緒に時間を過ごしたとしましょう。そこで「あの人と友だちになれるですか？」好きですか？」嫌いですか？」と質問をすると、「割くらいの人は「とっても好きです。いい人だからつき合っていきたい」と好感を抱いてくれ、六割の人は「いい人でもなければ悪い人でもない。別にどうつてことない」と感じる。そして、最後の二割の人には「いやあ、駄目です。どうしても好きになれません。苦手なタイプ」と判断するらしい。この二・六・二は、いろんな物事に当てはまります。

例えば持っている服や食べ物の好み、音楽や映画など、みんながみんな同じではないんですね。好きな物もあれば嫌いな物もある。どちらでない物もね。

僕は思うんです。この二・六・二はお店にも当てはまる。例えばお店に一日百人のお客様が来るとする。その中の二十人は、そのお店をとっても好きになってくれる人。そして、六十人は「まあまあね」、「まだまだ」と評価はそれぞれあるけど、誘われたら「また行つてもいいかな」と思う、可もなし不可もなしの人。問題なのが最後の二十人。「こんな店キレイ！」、「おいしくない」、「こんな店一度と来るもんか」と怒りすら覚える二割。そんなことがあったとき、どうしてかな？と考えてみると「理由はたくさんあると思つ」「料理がまずかった」、「注文を間違えられた」、

「店員の態度が悪かった」、「トイレが汚かった」、「店の掃除ができていなかつた」、「延々待たされた」、と様々な理由で店を嫌いになるんですね。一日に百人来てくださるお客様のうち、二十人もその店を嫌いになる人が出るとしたら、これは大変なことです。中には「いいじゃない、合わない人を相手にしなくとも、好きになってくれる人を大切にすれば、口コミでお客さんは増えていくさ」と思われる方がいるかもしれません。でも、僕はそれではダメだと思うんです。何故なら店に来てくれる百人のお客様の誰一人として、「この店キレイになつてやる」なんて思つて来る人はいない。みんな「おいしいものが食べたい」、「楽しい時間を過ごしたい」、「雑誌とかで見たら感じのいい店だったから、行ってみよう」とそんな気持ちで期待して来てくださるわけ

です。だつたら、その期待を裏切るようなことをしたらいかんのやないか、と僕は思つんです。僕らもラーメンや和食や中華などの飲食店をやっているけど「最後の二割、この店キレイと思われる、この二割の方をいかに少なくしていくか、そこに心血を注いでほしい」とよく話します。

お店をやつている方ばかりではなく、人との接し方や仕事上の関わりなんかにも通じるものがあると思います。二・六・二は結構いろんなところに当てはまりますから、何かうまい接し方や仕事上の関わりなんかにも悩むかない、望む結果が出ない、そんなことで悩んでいたら、いっぺん二・六・二の最後の二割にマトを絞つて考えてみてはいかがでしょうか？

というわけで、今年も「力の源通信」と僕らのお店、そして河原を応援してください。よろしくお願い致します。



▲忘年会にてほろ酔い加減の河原

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)』を開業。
 1985年…… ラーメン『博多 一風堂』をオープン。
 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。
 2001年…… 『博多 一風堂』等、現在は21店舗の経営に携る。

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 092-562-5122
- 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
- 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
- 木火土金水 五行(中華めん居酒家) TEL 092-716-0050



昨年11月、福岡県大野城市にオープンした『博多らーめん 城2』。ここは大橋にある『城』の2号店で、店内の雰囲気もスタッフもとってもスタイルリッシュ!『城』同様、博多らーめん(とんこつ)以外に、辛みそらーめん、焼らーめんなども出しています。大橋店共々、皆さま、どーぞごひいきに!



山本祐宇さん(左)と店長の田浦健太郎さん(右)

所/大野城市若草3-13-15 番坂コーポ1F(県道板付牛頭筑紫野線沿い・ハローコンテナ隣)
TEL/092-595-6131 営/11:30~23:00 休/月曜日

表紙イラスト:かつきかつこ作

えころアートgallery 大分都湯布院町川上鳥越『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1~20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) TEL 03-3393-7981
- 站(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) TEL 0886-53-1482
- 鈴木商店(福岡) TEL 092-734-1155
- 麺屋 武藏(東京) TEL 03-3796-4634
- 魁龍(北九州) TEL 093-922-6666
- むつみ屋(北海道・東京・神奈川) TEL 0126-53-2100
- 支那そばや(新横浜・藤沢) TEL 0466-34-7776
- 大砲ラーメン(久留米) TEL 0942-33-6695
- ごもちゃんラーメン(鹿児島) TEL 0996-32-0794
- だるまラーメン(久留米) TEL 0942-74-1155

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(手うどん) TEL 092-851-0602
- カフェ・ド・カッファ(喫茶店) TEL 092-714-7179
- 味の正福(定食) TEL 092-721-0464
- 割烹たぬき(博多銅) 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 092-716-2057
- たらふくまんま(飯処) TEL 092-713-6056
- 富松うなぎ屋 TEL 0942-26-3608
- AFTER THE RAIN TEL 092-761-5355
- 古蓮茶房 TEL 0942-32-4278
- フランズ菓子16区 TEL 092-531-3011
- 友納青果店 TEL 092-641-5587

福岡のショップ

- キャブテンサンタアイランド TEL 092-725-5588
- マザーランド(ネイキアメリカングッズ) 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
- ライオンズ ベースボール ショップ TEL 092-771-2322
- 鈴懸 本店 TEL 092-291-2867
- リメンバー・キルト TEL 092-761-4557
- 岩田時計店 TEL 092-741-0045
- 古蓮茶房 TEL 0942-32-4278
- フランズ菓子16区 TEL 092-531-3011
- 友納青果店 TEL 092-641-5587

九州の元気人 & 企業

- 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
- インターネット(九州ベンチャーハウス) TEL 092-781-5252
- しんじょう(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 092-822-6201
- グレイト・パパ・ベアーズ(企画) TEL 092-953-0255
- アゴゴラブ(コンセプト・ワーク) TEL 092-751-9128
- 博多左官 浜野組 TEL 092-822-1326
- 九州ラーメン研究会 TEL 092-512-2500
- プランニング秀巧社 TEL 092-712-3292
- 井上和紙処 TEL 092-441-3301
- 甲木工房 TEL 092-953-0255
- えころアートgallery TEL 0977-85-5450
- from guys(美容室) TEL 092-715-4331
- 望月歯科 TEL 092-715-6480
- フロムFタレントスクール TEL 092-752-1511

情報スクランブル

GOOD INFORMATION

一風堂西通り店内にオープンした木火土金水『五行』は、福岡では珍しい中華めん居酒家です。色白でモチモチ感のある多加水ちぢれ麺を使った中華そばは、醤油味、しお味、つけ麺(温・冷)の3種類。とんこつラーメンを卒業した世代にうけています。おいしいお酒と肴も多数そろっているので、1軒目の店としても充分ご利用いただけます。

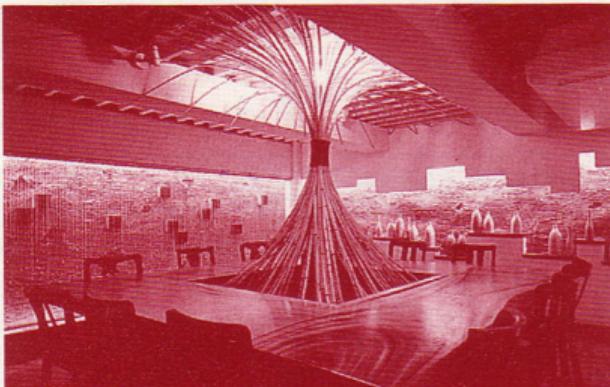


五行店長 吉崎 智明

木火土金水

一風堂に新業態の中華めん居酒家誕生。

五行
オープン!!



福岡市中央区大名1-12-61 TEL092-716-0050

●営/17:30~24:00 ●年明けは1月3日から営業

お便りコーナー!

Thank you for
your kind letter!

田村隆央さん
からのお便り

「東上野の清洲橋通り沿いにある『たくみ家』はウマイよ。通常の家系ラーメンと違いタレに薄口醤油を使い抜群にキレがいい」

情報ありがとうございます。このラーメン屋さんへは、発行人・河原成美も行ったことがあります。感想は? 「なかなか、おいしかった」と申しておりました。

新しくリクルートサイトが増えました。一風堂と力の源カンパニーのホームページ、見てね!



一風堂

www.ippondo.com

力の源カンパニー

www.chikaranomoto.com

クイズに答えて一風堂の生ラーメンをもらっちゃお!

写真はこの通信に登場した誰かの30代の頃の写真です。さて、その人とは次のうち誰でしょう?

1. 新横浜ラーメン博物館 岩岡洋志館長
2. 元祖一条流がんこ総本家 家元・一条安雪さん
3. 博多一風堂 河原成美

*答えはハガキか、ファックスでお寄せください。当選者の中から、抽選で10名さまに『一風堂のおみやげラーメン(2食入り)』をプレゼント。カップ麺でも冷凍麺でもない一風堂の生麺です。当ててね。



20号のプレゼント当選者

田村隆央さん(荒川区)・釘丸欣也さん(春日市)、ほか3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
(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、この春新卒の方……詳しくは下記までお問い合わせください。