

みんなの笑顔が力の源だ



KATSUKO



人並みでけんう

Illustration:Katsuji Katsuko

communication free paper

力の源

通信

Vol.24

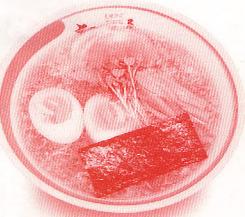
2000 7・8

ご自由にお持ち帰りください。

ラーメン 東へ西へ

No.23 東京

ちばき屋



「娘が3人おりまして、不思議と子供が生まれる頃に勤め先や仕事を変えることが重なってますよ」と千葉さん。

大卒、二十二歳で和食の道を志したとき、修業先には年下

の先輩が八人もいた。関東で

和食の道を志し、二十年近く勤めた一人の料理人がラーメン屋になつたのは十年前のこと。どこのラーメンを食べても「うまい」と感じない。和食の経験で培つた自分の味覚に絶対の自信があつたから「自分で納得できるラーメンをつくってみたい。それは、お客様にも受け入れられるはずだ」と店を始めた。「地位も名誉も棄てるのか?」当時、周囲に彼を理解する者はいなかつた。

では味覚が違うのか?いや、そんなはずはない。このくらいでお客さまが付くのなら、味のレベルをもつと上げたら絶対に繁盛店になる。舌の感性は人より敏感なはず。自分の味覚を信じて出しきれば、理解してくれるお客様が必ず付くはず」。それが『ちばき屋』の支那そばの原点になっている。

東京のとんこつラーメン、脂ギトギトのスープ、緊張感のない太麺……感覚に合わない要素すべて排除した結果、細いちぢれ麺、鶏ガラベースにしようゆ味の効いた支那そばが完成。黄金色の澄んだスープは、むかし懐かしいイメージの味に、今の世代が好む厚みと深みを加えて仕上げたもの。トッピング一つにも和食の経験が活かされている。自分で「これならいい」と納得できる味。「誰があつても、いいのでは……。

五本指に入るといわれた師匠の元で、「三十歳までに自分は一人前になろう」と人の何倍も努力した。そして、三十歳で副料理長、三十四歳で料理長と、傍目にはトントン拍子に昇格。しかし、店の方針に疑問を感じるようになり、「女が生まれる頃、職場を変えた。そして、ラーメン屋を始めたのは三女が生まれた頃。その度に「給料が五万くらい下がるけど、いいかな?」、「オレ、ラーメン屋やつてもいいかな?」と相談すると、

妻はいつも穏やかに「いいよ」と賛成してくれた。家族が居たからこそ、千葉憲二の本気の仕事が実を結んできた。「ラーメンつてすごいなと思ったんです。お客様を並ばせてまで食べてもらえる。うまい、まずいの評価も目の当たり。味で勝負の世界。和食では考えられないことがたくさんあった」。和食は味も然ることながら店構え、雰囲気、サービス、すべてが長けていなればいい店としての評価を得られない。しかし、ラーメン屋は古い店、汚い店でも三十人、四十人とお客様が並ぶ。一流の料亭で味の頂点に君臨した男は「そこまでして食べたいと思われるラーメン屋がうらやましい」という衝動にかられた。

それから、ラーメンの食べ歩きを始める。が、どうしたものか、自分の盛り上がりと裏腹に、巷で口にするラーメンを一向にうまいと感じない。「和食とラーメン

有限会社 ちばき屋

代表取締役

千葉 憲二さん

CHIBA KENJI

昭和26年9月8日、宮城県生まれ。4人姉弟の末っ子。実家は水産関係の仲買卸を営んでいた。中・高校時代は典型的な野球少年だった。ドラムを叩いていた経験があり、歌のうまさには定評がある。ラーメン屋を始めたのは40歳から。10年を経て5月10日、仙台に待望の支店がオープンした。



- 所在地 / 東京都江戸川区東葛西6-15-2-1F
- 電話番号 / 03-3675-3300 ● 休日 / 第3火曜日
- 営業時間 / 11:30~14:45, 17:00~23:45 (日・祝は~22:45)
- 仙台支店 / 宮城県仙台市宮城野区榴岡2-3-36 1F 022-297-5233

先達に学ぶ職人のこころ



花火師 木塚 博治さん

■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、真夏の風物詩でもある打揚げ花火の職人さんに話を訊いた。

「いいよな、年に一ヶ月だけ働いていればいいんだから」そんな失礼なことを言う輩がいるという。花火師が花火を揚げる日だけ働いていると思つたら大間違い。一ヶ月余りの表舞台の陰に、玉を製造する期間十一ヶ月が存在する。

マグネシウムやナトリウム、酸化銅にストロ

ロンチウム……薬品の配合、星かけ、乾燥、玉こめ、玉貼り、乾燥……人里離れた山の中で地味な作業を繰り返す。花火に詰める星は天気のいい日に屋外で三日乾かす。そこにまた火薬をまぶし、再度乾かす。それを何度も繰り返し、花火を大きく開かせるため、玉に紙をきつく巻いてまた乾かす。出来上がった玉は海辺の試験打ちー改良ー

試験打ちを重ね、ドーン、ヒュルヒュルヒュル一、の打揚げ花火が完成。四号、五号などの玉でも数カ月、二十号にもなる大玉は一年がかりの根気勝負。明治の頃から今日まで、曾おじいさん又一郎さんの意志を引き継ぎ永々と、花火づくりが繰り返されてきた。

「子供の頃から打揚げの現場にくつ付いて行つてましたから、迷うことなくこの道に入りました。花火が揚がつた瞬間、観客のウワワーという歓声と拍手の塊が、向こう岸から大波のように聞こえてくるんです。みんなが見てるからへタ打てないですね」と木塚さん。二十二歳、大学卒業と同時に家庭の花火工場に入り、星かけ(花火の一つひとつ)の色になる小さな火薬の塊をつくる



【唐津煙火の花火打揚げ予定】
◎7月20日 唐津市民花火大会
◎7月27日 九州花火大会
◎8月1日 大濠花火大会
◎8月5日 久留米花火大会

株式会社 唐津煙火
佐賀県唐津市旭が丘14-13
TEL0955-72-4862

KIDUKA hiroji Profile 木塚 博治氏 プロフィール

1957年8月7日、福岡県柏原郡に生まれる。明治30年代に曾祖父が創業した「唐津煙火」の4代目当主。危険物取扱免許・火薬類取扱免許・火薬類製造免許・打揚げ免許保持者。九州煙火工業組合幹事

作業)を十二年、玉こめ(大きな玉の内側に小さな火薬の塊を並べる作業)は二十年以上やつている。仕事の基本を習い、あとは見て覚えて自分のものにしていきながら勘を磨く。つくり方も花火の咲かせ具合も、ひとつ手づくり作業。摩擦や衝撃は厳禁。

工場では一年に十二万発の打揚げ花火を製造している。真冬でも暖房はできない。山懐で行う作業は寒いどころか痛いといった感覚に近い。真夏の打揚げ現場では炎天下にさらされ、早朝の仕込みから出番が来るまで待機する。危険を伴う上に、打揚げの音はうるさいなんてもんじやない。一体誰が花火師をラクな稼業だと囁くのか、本当に好きでなければやれない世界。光の芸術

と歓喜の呻きに取り憑かれた傾き者の夜空に描かれた花火の色香、紅色が本物の紅であるために、緑が深い緑に咲くために、安上がりに火薬を調整するようでは本物の色味を表現できるはずがない。素人眼にはわからなくて、職人の眼は誤魔化せない。「もっと、もっと」職人魂は彼をさらには高度な域へと駆り立てる。割物(わりもの)、曲物(きのもの)、ボカ物、夜空の黒いキャンバスに想いの丈を存分に描き尽くす。とある現場では一時間に三千発の花火を打ち揚げる。火薬を嗅ぎながら、次々に火種を筒に放り込む。風が吹けば煙が流れ、雨が降れば危険が増す。この夏もまた花火の盛りがやってくる。

今宵の空が、晴天に恵まれますように。

「一度しかない人生だし、挑戦してみようと思ったんです。」



—中村基樹さんといえば、朝の顔というイメージが強いんですが、朝の番組はどれくらい続いているんですか？

中村「いまやっているKBCの通勤ラジオは3年目に入り、言いたかMAXが3年半。勤めていた頃は朝7時から2時間、ラジオで『おはようRKB』を、また退職前は3年半にわたって夕方5時から『今日もやっぱり基樹です』というTV番組をやっていました」。

—ちなみに朝は何時に起きていらっしゃるのですか？

中村「スタジオ入りが5時だから、4時起きです。身支度をしておむすびを一つほお張り、家を出るのが4時半くらい。薄暗い中、局に来る途中で前の車はみんな魚河岸に曲がるんですよ」。

—アナウンサーを志したきっかけというのは？

中村「小さい頃からの夢だったんです。大学を出てRKBに就職しました。僕らの時代には、東京出身者でないと地方なまりがあるからアナウンサーにはなれないという通念があったけど、一度しかない人生だし、落ちてもいいから挑戦してみようと思ったんです」。

—見事1回で受かったんですね。では新人の頃、苦労したことってどんなことですか？

中村「最初はね、言葉の一つひとつにアクセントが違うと指摘が入るんですよ。ニュースを読む前に通じで読まされ、放送後スタジオから出ると、ホワイトボードにチェック箇所がいくつも書かれている。59kgの体重が3ヶ月で52kgまで減りましたよ」。

—ええっ、7kgも!? それをどうやって克服したのですか？

中村「意地ですね。九州で1番のアナウンサーになってやると思っていましたから。努力の甲斐あって、なんとかアクセントは直りました」。

—フリーのアナウンサーになって4年目とうかがっております。

サラリーマン時代と現在、変わったのはどんなことですか？

中村「組織の枠を離れたことで、時間的な自由がきくようになりました。以前はほどほどにしていた趣味の写真も、堂々と謳歌してると、出張先で延泊してその土地の四季を愉しむなんてこともできるようになりました」。

—写真を撮ることと話すこと、共通することってありますか？

中村「アナウンサー歴が36年、趣味と言ひながらも写真歴は26～27年。写真の被写体を探すことと話のネタを探すことは似てますね。表現については、例えば季節のうつろいを伝えるのに巨視的な表現をすることもあれば微視的な表現をすることもある、どちらもそうですよ。おかげで、街をフラッと歩くだけでも人よりたくさんネタを拾える眼が養われたと思いますね」。

—この先やりたい事ってどんな事ですか？

中村「7月10日で還暦を迎えます。65歳くらいまでここでアナウンスがやれて、仕事がなくなったら写真を撮りながらのんべんだらりと食べていければいいかなと思っていますね」。

—最後に一言、何かメッセージを。

中村「通勤ラジオは早朝の忙しさの中で朝刊を読む時間のない方々に、わかりやすく情報をお伝えしています。朝の番組、聴いてください」。

FUKUOKAN PEOPLE No.24 元気印の福岡人

フリーランス アナウンサー
中村 基樹さん
Nakamura Motoki

●PROFILE

1941年7月10日、福岡市生まれ。西南大学商学部卒業。1965年4月、RKB毎日放送にアナウンサーとして入社。数々の番組のアナウンスを務め、1997年10月からフリーランスに。現在は講演や司会、フォトツアーの主催などアナウンサー以外でも幅広く活躍中。

●レギュラー

KBCラジオ 中村基樹の通勤ラジオ 月～金 6:30AM～9:00AM
KBCラジオ 中村基樹の言いたかMAX 土 9:30AM～9:40AM
月刊はかた 中村基樹の人生はeyeだ

「女の人の唇は吸えないから、タバコを吸うのはやめないと力む基樹さん」

オフィス MOTOKI

福岡市早良区野芥5-33-20
TEL092-873-1314



居酒屋

楽花生

うまか!



- 板張りに木のテーブル、黄色い
やわらかな照明……和みの空間でくつろげる店内。
- 深夜2時までの営業。懷具合を心配せず安心して行ける店。
- 「何がいいって、ご主人の表情がいい。痩せた象さんみたいな
瞳が、正直者で誠実な人って感じかな」河原談

今日は朝メシ抜き、晩メシはカツ麺かコンビニ弁当……
そんな生活が続いていると、ちやんとご飯を食べたい時のおすすめパワーランチ、
それが楽花生の日替わりランチ。

何がスゴイって、おかず七七八品にご飯、味噌汁、
おまけにコーヒーまで付いて六五〇円（税込み）。
二十五センチ四方の四つに仕切られたお弁当箱には、
海のもの、山のものが盛りだくさん。
ちなみに今日のおかずは、メインが紅鮭。
それにマーボー豆腐、鶏肉の唐揚げ、竹輪の卵とじ、
タコとキュウリの酢の物、山芋の辛子明太子ソース、
野菜サラダ、ハリハリ漬けの全八品。

ふつくら焼けた紅鮭には、ちゃんと大根おろしが添えている。
酢の物のキュウリには、隠し包丁で切り目がびっしり入っている。
山芋の白に明太子の紅がなんとも食をそそる。
しっかりと味付けと、手抜きしない料理への心遣い。
「夜メニューをコンパクトに折詰めにしました」とて、
まるでそんな感じのお弁当。

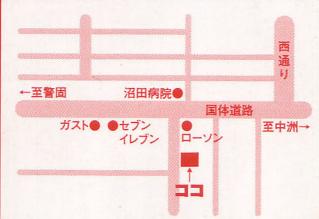
肉のおかず、魚のおかず、野菜のおかず、
毎日顔を出すお客様もいるから、
昨日と同じは一つもない。
ついでに栄養のバランスまで考えてくれているから、
シングル族には、尚うれし。



左は店長の堤さん、
右がオーナー・相良さん

楽花生

福岡市中央区今泉2-4-33
TEL 092-716-6646
■営／11:30~14:00
18:00~翌2:00
(日曜日は~24:00)
■休／不定休



街の うまかもん

Machi-no Umakamon No.22

楽花生の日替わりランチ

今日も朝メシ抜き、晩メシはカツ麺かコンビニ弁当……
そんな生活が続いていると、ちやんとご飯を食べたい時のおすすめパワーランチ、
それが楽花生の日替わりランチ。

何がスゴイって、おかず七七八品にご飯、味噌汁、
おまけにコーヒーまで付いて六五〇円（税込み）。

二十五センチ四方の四つに仕切られたお弁当箱には、
海のもの、山のものが盛りだくさん。

ちなみに今日のおかずは、メインが紅鮭。

それにマーボー豆腐、鶏肉の唐揚げ、竹輪の卵とじ、
タコとキュウリの酢の物、山芋の辛子明太子ソース、
野菜サラダ、ハリハリ漬けの全八品。



日替わりランチ650円。お馴染みさんが多いから、あんまりギリギリに行くと無くなっているかも。

力の源 オススメの店

ワインと福岡のお酒
酒屋ナカムラ

みたいな黄色い看板があるの、記憶にありません?
せつかくなので、代わりに中を見覗いてきました。広すぎず狭すぎずの店内には、ワインボトルがびっしり（奥の冷蔵庫には福岡の地酒や、ビールもありました）。お値段は千円前後からと、思ったよりお手頃。一見、至つて普通のワイン専門店。

わざわざオススメする理由は、中村浩一さんがやっている店だから。初代・中村俊助さん(祖父)から店を引継ぐこと三代目。自分がワインが好きだからと、酒屋の取扱い品目を大幅にワインにチエンジしたのが四年前。それ以来、以前にも増してワイン研究に熱をあげている。「講釈やうんちくなんて関係なく、まるで冷蔵庫の缶ビールでも開けるみたいに、気軽にワインを飲んでほしい。おいしく飲む方法は楽しく飲むこと」。そんな感覚だから、素人が行つても緊張しなくていい。月に一度はどこかのお店で

ワインの持ち出しコンパをやり、年に二回は店を開放してワインボトルを三十本も四十本も並べ、試飲会を催す。お客さまとワインな関係で接したいと願っている。

そんな店主が、お客さまからの強いご要望に応え「ワインのテースティングサービス」を再開させた。グラス一杯を三百円～試飲できる。開催日は毎週木・金・土曜日、夕暮れどきの六時～閉店八時まで。ワインを選びにいったついでに、新しい味を知るのもよさそうだ。「七月はシャンパンを中心にお試飲できるようにします」とヤル気満々。

ここだつたらワイン・ビギナーからソムリエ志願者まで、楽しみながら購入できそう。西通りに行つたら、ぶらつと立ち寄りお気に入りの一本を見つけてみませんか。

から店を引継ぐこと三代目。自分がワインが好きだからと、酒屋の取扱い品目を大幅にワインにチエンジしたのが四年前。それ以来、以前にも増してワイン研究に熱をあげている。「講釈やうんちくなんて関係なく、まるで冷蔵庫の缶ビールでも開けるみたいに、気軽にワインを飲んでほしい。おいしく飲む方法は楽しく飲むこと」。そんな感覚だから、

素人が行つても緊張しなくていい。月に一度はどこかのお店で

立石壽司 1964年福岡県生まれ 1999年「TVチャンピオン 第5回 ラーメン王選手権」で優勝。これまで食べたラーメンは約3,000杯にも及ぶ無類のラーメン好き。

私は「限定メニュー」というコトバに非常に弱い人間です(笑)。マスクミヤインターネット、口こみでその手の情報を入手するといついつい食べに行つてしまします。希少価値のあるものに群がるミーハー人ですね。

大別すると限定メニューは三種類に分けることができます。まずは期間限定メニュー。暑い時期にしか出さない冷やし中華などがこれにあたりますね。次は対象者を限定したメニュー。

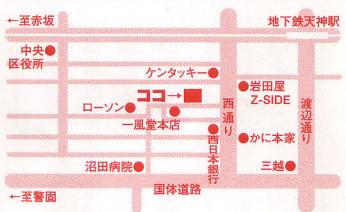
お子様ランチなどはこれにあたるでしょう。これ以外にもここ最近、奥様層をターゲットにしたレディース・ランチも増えました。そして、三つ目は数量限定メニュー。料理するのに手間がかかる、素材の入手が限られてしまう。そういうメニューです。今回紹介する「豚トロ丼六五〇円」は素材の入手が限られるということでわずか10食の限定メニューになったものです。

このメニューはプラプラ街を歩いて見つけたものなんですが、初めてお店に入つた時には、正午前に入つたんですけどすでに売り切れ。悔しい思いをした



酒屋 ナカムラ

福岡市中央区大名
1-12-66-1F
TEL 092-741-7331
営業 10:00～20:00
休日 不定休(月2回ほど)



立石壽司 1964年福岡県生まれ 1999年「TVチャンピオン 第5回 ラーメン王選手権」で優勝。これまで食べたラーメンは約3,000杯にも及ぶ無類のラーメン好き。

んで、日を改めて、11時の開店直後に入店しました。もちろんこの日はありつくことができました。食べることができてよかったです。炭火で炙られた豚肉は表面はカリカリで中身はジューシー。噛む度に肉汁がプシューっと弾けて、口の中に広がります。やや甘めのタレで味付されており、このタレがほどよくご飯にもしみこんで美味しいです。見た目、具がやや少なく感じられますか、かなりジューシーなおかげで、口に入れるとご飯とのバランスは丁度いい感じ。

限定の理由を聞くと、このドンブリに使つてあるお肉は、わずかにしか取れない豚の首周りの肉しか使つてないからだとか。話を聞いて貴重なお肉の味を思い出しながら、お店を出ました。

限定メニューにありつけなかつた場合、こちらの自家製カレーもかなりオススメですよ。

炭火酒場 もんち

東京都豊島区南池袋2-26-2
ルート南池袋ビル2F
03-3981-8487 年中無休
ランチタイム:11:00～17:00
ディナータイム:17:00～23:00(L.O.22:30)



風のつぶやき

Kaze no
Tsubuyaki

いつかは、本みりん

過程にあるんですね。似たような話で、井上靖さんの『あすなろ物語』って知ってるかな？ 昭和三十年代に出た本だから、僕は遙か昔、まだ学生の頃に読んだ。「明日は檜になろう」と思いながら、檜にはなれない翌檜の木。それを人間の生きる姿になぞらえていたる話なんだ。読み返してみると、「あすなろ」の悲しみは、永久に檜になれない悲しみにはちがいないが、天に達しない「人間の限界への認知をひそかにふくみながら、しかも」天に達しよう」ともがく青春の憧憬に宿る美しい悲しみと考えてもよからう。未來に対する誰も自信はないのだ。自信とは空想である。それにも拘らず、檜“であることをのぞむ人間の努力と夢の切なさを”あすなろ“の説話を象徴しているようである」と亀井勝一郎さんは解説に

書いているもんね。

みんなも「いつか○○になりたい」っていう気持ちを持つよね。僕だって、そんな気持ちを持つている。でも、それだけじゃきっとダメなんだ。その先にある「どうしたら本当に檜になれるか」を考えないとね。ちょっとと考えただけではわからないかもしれない。本当にきれいなものは何かな？ 苦しいことは何かな？ 熱いものは？ 楽しいことは？ うれしいことは？」一つずつ手探りでもいいから「自分は○○になりたい」という意志を持つて前に進んでいけば、少しずつその○○に近付いていくと思うんだ。

皆さんどうも、コンニチハ！ いよいよ夏一番。そう言えば、子供の頃は夏休みが楽しみだつたな。大人になつたら夏休みがなくつて寂しい河原です。ラーメンは熱いから夏はヒマだと思っているでしょう？ でも、ラーメン屋さんは秋冬より夏のほうが忙しいんですよ。夏は日照時間が長い分みんなの活動時間も長いし、ラーメン屋さんはお盆も仕事だもんね。でも、そんなことは置いといで、今回は「いつかは本みりん」というタイトルでお話したいと思います。「本みりん」と「みりん風調味料」、君にはその違いがわかるかな？ 料理人は本みりんを使うけど、材料費をおさえようとするお店ではみりん風味で代用することが多い。ご家庭の台所をのぞいてみると、みりん風味が出てくるかも……。

料理人は本みりんを使うけど、材料費をおさえようとするお店ではみりん風味で代用することが多い。ご家庭の台所をのぞいてみると、みりん風味が出てくるかも……。

本題に戻すと僕はね、自分はまだ「みりん風味」だと思うんです。「本みりんになりたい、いつかはなるぞ」と思いながら、日々努力の継続……。味わいというか深さというか、似てるけど違う。僕が子供の頃好きだったバニラ・エッセンスでつくっていたのに、いま売ってるアイスクリームには乳化剤や安定剤（増粘多糖類）が必ず入ってる。んー、話はどんどんそれてきたゾ。

いや、みりん風味が悪いことではないんだけど、やっぱり料理をする上で「風味」は、本物のみりんには適わないよな。他にもそんなのがたくさんある。干した丸ガツオとカツオだしの素、搾ったメロンのジュースと粉末メロンジュース、日本茶と自販機で買う缶入り緑茶……。味わいというか深さというか、似てるけど違う。僕が子供の頃好きだったバニラ・エッセンスでつくっていたのに、いま売ってるアイスクリームには乳化剤や安定剤（増粘多糖類）が必ず入ってる。んー、話はどんどんそれ



KAWAHARA SHIGEMI PROFILE

1952年12月18日男4人兄弟の末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。飲食事業に専念す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。2001年、「博多一風堂」等、現在は24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・壱原) 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
一風堂小樽店(北海道・小樽) TEL 0134-31-7688
一風堂六本木店(東京・六本木) TEL 03-5775-7561
一風堂錦小路店(京都・中京区) TEL 075-213-8800
一風堂新横浜ラーメン博物館店 6/3でラー博を卒業しました

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(中華めん居酒屋) TEL 092-716-0050

5/30
NEW
OPEN!

6/21
NEW
OPEN!

★ありがとう★

新横浜ラーメン博物館



1994年3月6日、新横浜ラーメン博物館がオープンしました。同じ日に地下2階、ラーメンの街に開店した『博多 一風堂 新横浜ラーメン博物館店』が去る6月3日、丸7年と3ヶ月間の営業を終えました。力の源通信23号の「風のつぶやき」にも紹介していました通り、お世話になったラー博に新しいラーメン風を吹かせるための希望に満ちた退店です。これまで、応援してくださった皆様、最終日近くにわざわざご来店くださった一風堂ファンの方々、本当にありがとうございました。

*この夏、同じ横浜のボルタ街で新店舗出店を予定しております。



表紙イラスト:かつじかつこ作

えころアート 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ります

通信1~23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・大野城) 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 0868-53-1482
■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・福岡) 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
■ごもんちゃんラーメン(鹿児島) TEL 0996-32-0794
■がんこ総本家(東京) TEL 03-5555-3000
■マルバラーメン(千葉) TEL 047-382-8853
■大文字(東京) TEL 042-796-8110

福岡の飲食店

- 前田家の食卓(居酒屋) TEL 092-712-1186
■福新樓(中華料理) TEL 092-771-3141
■木楽家(居酒屋) TEL 092-714-0965
■御 咸(居酒屋) TEL 092-731-2158
■両 国(手うどん) 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 092-716-2057
■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
■地球屋(居酒屋) TEL 092-471-9575
■能古かもめ(魚食べ処) TEL 092-881-2787

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(え行イアヌカグッズ) TEL 092-761-3839
■ジャック(アルザス菓子) TEL 092-712-7007
■TINY SWEETS(ファジンググッズ) TEL 092-713-6638
■井手精肉店 TEL 092-781-7058
■豆 蕎(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
■フランス菓子16区 TEL 092-531-3011
■友納青果店 TEL 092-641-5587
■柳田茶屋 TEL 092-271-7618
■ダム・ド・フランス TEL 092-712-3100
■シブタ靴専門店 TEL 092-761-4415

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
■インクカス(九州ベンチャード) TEL 092-781-5252
■しんしよう(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・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
■博多左官 浜野組 TEL 092-822-1326
■九州ラーメン研究会 TEL 092-512-2500
■ブランディング秀巧社 TEL 092-712-3292
■井上和紙処 TEL 0946-25-0517
■ムラおこし隊事務局 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
■フロムタルトレースクール TEL 092-752-1511
■北伊醤油 TEL 092-328-2204
■滝悦子オフィス TEL 092-846-4000
■プラザホテル ブルミ工 TEL 092-734-7600
■八女人形会館 TEL 0943-24-5550
■九州ウォーカー編集部 TEL 092-262-8511
■奇術の店 西岡 TEL 092-291-3212
■CANDY(ライブハウス) TEL 092-731-4445

情報スクランブル

GOOD INFORMATION

カフェド・
カッファ
平田さんからの
情報

東映創立50周年記念作品
日本初・史上最強のNINJA MOVIE
RED SHADOW 赤影
2001年8月11日より全国東映系で公開

この『RED SHADOW 赤影』の『赤影』という題字を書いたのは、福岡市在住の書家・西本聰二さん。世界を視野に入れた最高傑作、常識を覆す新映像(東映リリースより)、それをシンボライズしたタイトルロゴ、映画とあわせてご覧ください。



**力の源通信は次号で創刊4周年。
お便り、メッセージ、待ってまーす!**

2ヶ月に1回発行している力の源通信は'97年9月に創刊してついに5年目に突入します。もっといい誌面にしていくために、アナタからのお便りやご意見などを募集しています。メッセージをお寄せくださった方には、



もれなく一風堂のラーメンペアチケットをプレゼント!

**ただ今、メール会員募集中。
『れんげ堂本舗』**

- 会員になってくださった方には月に1~2回、ラーメン情報やイベントのお知らせなどを配信しています。
- 入会金や年会費等は必要ありません。
- 入会ご希望の方は、下記へアクセスして必要事項を入力してください。

れんげ堂本舗 www.ippudo.com/rengedo.html

ホームページもチェックしてみてネ!

一風堂 www.ippudo.com

力の源カンパニー www.chikaranomoto.com

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、来春卒業予定の方……
詳しくは下記までお問い合わせください。