

みんなの笑顔が力の源だ



Illustration : Miura Kichijyu

communication free paper

# 力の源

# 通信

Vol.28

2002 3・4

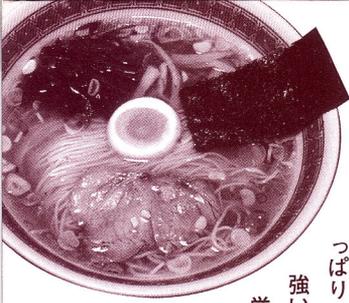
ご自由にお持ち帰りください。

# ラーメン西メア

No.27 ..... 横浜  
くじら軒

「横浜のラーメン屋さんで一番の行列店は？」と問えば、間違いなく名前があがる『くじら軒』。

店主・田村満儀さんが店をオープンしたのは平成八年五月のことだった。横浜家系ラーメンのお膝元で、田村さんのラーメンは近隣のお客さまをしっかりとつかんでいる。醤油味の澄んだスープにストレートの細麺がほどよく絡むバランスの良いラーメン、テレビや雑誌等を見てわざわざ尋ね来るお客さまも後を絶たない。



河食堂ラーメン工房」に出店。決意するまでに迷いがなかったと言うとウソになる。しかし、「自分が北海道で頑張りたい」という息子さんのためにも好機と考え、自らもまだ雪の残る北海道に飛んだ。不馴れな気候風土の中、横浜に1軒目を開店した頃とは異なる困難が次々と押し寄せてくる。「小樽には道外からのお客さまが多いから、やっぱり本場のラーメンが根強い人気のお店です」。

厳寒の北海道で初めての冬越し。「この地ならではの出会いと学びがある」と言う。店主・田村満儀の精神を宿した

「必ず行列のできる店にするから、と反対する家族を説き伏せました。私にとってラーメン屋を始めることは一つの賭けでした。闘病生活を続けながらサラーマンをやって45歳になったとき、このままいつても後がないなと思ったんです。自分では内心、きつとうまくいくという自信めいたものがありました」と田村さん。

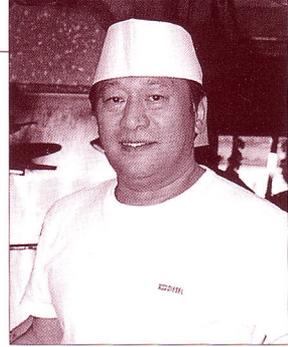
チラシを撒くわけでもなく、開店セールをするわけでもないのに、その言葉通りオープン当日からお客さまが切れることなく入ってくださった。約六年が経過した今日も客足が途絶えない。ラーメンの味も然ることながら家族的な(妻、姉、娘、息子にその縁者たちで運営)温かい雰囲気のもてなしが、懐かしさと安らぎに満ちた店内に調和して、安心するのだと常連客は言う。

御子息は一杯一杯に魂をこめて麺あげをする日々。横浜の店には親族以外の弟子を二人預り、昨年からは進めている東京出店の話も、今春を目処にいよいよ本格化している。

自分はクジラの生まれ代わりだと信じている店主。子どもの頃から繰り返しみた夢は、ザトウクジラになってニュージーランドの海を回遊する夢。「クジラのように大きな存在になりたい」と店の名を『くじら軒』にした。「平凡な人生はつまらない。良いも悪いも大変なことも、いろいろあって味わい深い人生です。特にここ数年、いろいろなことが経験できて、新しい縁にも恵まれ、ありがたいことだと思っています」と田村さん。Tシャツからのぞく日焼けした肌とたくましい腕、ジュークたっぷりの人当たりの良さが印象的な人である。

## くじら軒

店主  
**田村 満儀**さん  
TAMURA MITSUYOSHI



昭和24年7月30日、東京都目黒区生まれ。八百屋の第4子として腕白に育ち、住宅メンテナンス、事務機メーカー勤めなどサラリーマン生活を経て46歳で独立。開店当初より行列ができる店として繁盛する。昨年春、小樽運河食堂内に新店。この春は都内への出店を予定。

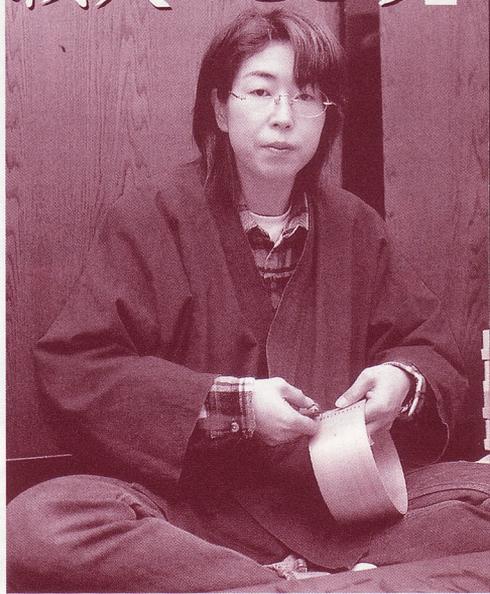
所在地／横浜市都筑区牛久保西1-2-10  
電話番号／045-912-3384  
休日／月曜日、金曜日、第3火曜日  
営業時間／12:00～15:00、18:00～21:00

田村さんのラーメン初体験は小学生の頃にさかのぼる。目黒区祐天寺にあった実家の隣がラーメン屋だった。その味が『くじら軒』のラーメンのベースになっている。薄口醤油を使ったラーメン、濃口醤油で整えた支那そば、そして塩ラーメン。会社勤めをしていた頃から休日に家族や知人たちにふるまっていたラーメンを、遂には職業として店を構えたのである。家族の応援が田村さんを支えた。並んでまで食べてくださるお客さまの期待に応えようと、店をオープンした後も田村さんの研究と改良は続いている。その姿勢がお客さまに伝わらないはずがない。来る日も来る日も馴染みのお客さまが訪れ、田村さんとご家族の何よりの励みとなっている。

『くじら軒』の評判はラーメン業界やフリークの間瞬く間に広まった。そして、平成十三年春「小樽運

# 先達に学ぶ 職人のこころ

## 博多曲物職人 柴田 真理子さん



博多曲物 玉樹(工房)

箱屋郡志免町別府767-2  
TEL 092-651-0469



### SIBATA mariko Profile 柴田 真理子氏 プロフィール

1961年3月、福岡市東区馬出に生まれる。短大卒業後、本格的に家業の手伝いをするようになり、先代が他界した'96年に跡継ぎとなる。箱崎宮の氏子として代々曲物を継ぐ家系の18代目。毎週木曜日は、博多町家ふるさと館にて曲物の実演を披露している。

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ます。

「女のくせに」と突き放されたけど、十八代目を継ぎました。

——博多馬出の人びとは、昔は箱崎八幡宮の神人じんだいであった。町びとは神社奉仕の家筋を誇りとし、神前に供える祭具のうち、木器の曲物をそれぞれの家内工芸とし、清浄と器用とを身上として、長い年月その家業を伝えてきた——と郷土史家は記している。はるか四〇〇年前から曲物業を営んでいる柴田家。十七代目当主・柴田玉樹さんも三宝、茶の湯道具、日用の曲物等をつくっていた。

真理子さんはその第二子。三姉弟が皆、家業にまみれて育ったものの、自分が代を継ぐとは思っていなかった。「弟が継ぎたくないと言ったとき、誰もやらなかったら博多曲物が途絶えてしまうと思ったんで

す。二十五歳で「私が継ごうか」と口にする。父は「女のくせに何ば言いよるとか」と激怒しました。結局、十八代目を継いだのはその十年後、父が亡くなった後です」。ブルージーンズに藍染めの作務衣姿で胡座をかいて杉の木を縫う真理子さん。杉板に縫いぎりで穴開けしながら桜皮のヒモを導いていく。桜皮は飾りと補強の役目。柾目の通った杉の木に光沢のある桜皮の縫い目が美しい。

を入れて博多曲物が完成。一連の作業を一人でこなす彼女に対し、「男だ、女だ」そんなことが関係しようはずがない。

伝統と格式を重んじる三宝、茶の湯道具、一般家庭に馴染みの薄くなった飯櫃や弁当箱、博多の祝い膳に不可欠とされたポツポツ膳（七五三のご馳走を乗せるお祝膳。鶴亀、松竹梅が描かれている。歳月と共に知る世代は高齢化する。不景気風にあおられて、潤いや質感のある生活は民間人から遠ざかっていく…。「伝統は引き継ぐけど、生活用具であった曲物が消滅してしまわないように、一つでも一つでも新しいものを加えながら、次の代につないでいきます」と手を休めない。「杉は通気性がいいからご飯がいたみにくい。飯粒にほんのり

木の香が移って風情がありますよ、とか言っても今の人には流行らないでしょ。だから、ワインクーラーなど、和のもので今の時代に合ったものをつくりたい、手巻き寿司用に小型の寿司桶をつくりたいしながら、試行錯誤で復興をはかっている最中です」。

職人が育つには丸十年以上の歳月がかかる。曲物に使う杉の木は二〇〇年〜三〇〇年と、気の遠くなるくらいいくつもの四季を知っている。何代も受け継がれていく博多の曲物。永々と続いてきた歴史と、ここから始まる新しい時間を前に「自分はただ、この時代を受け持っただけ」と多くを語らない真理子さん。

杉の木は職人の手を借り、博多の曲物として永遠の生命を授かる。

— 社名の「グラノ24K」とはどういう意味ですか？

小「グラノはスペイン語で葡萄の実や樹を意味し、24Kは純金をさしています。スタッフ1人ひとりが夢を持ち、本物を目指してやっていこうという願いを込め、'95年に社名変更しました」。

— 葡萄棚の下で食事ができるレストラン「ぶどうの樹」は、お父様から引き継いだのですか？

小「父は'65年頃から葡萄の観光農園をやっていましたが、葡萄狩りだけでは年に20日くらいしか機能しません。1年を通してレストランとして稼動するようにしたのは私の思い付きです。'84年に開店し、現在はガーデンウェディングのご利用も増えて、年間250組のカップルが挙式をされています」。

— それ以外にいくつかのお店を経営されているんですね。

小「湯布院によくあるような離れ形式の宿房『野々庵』、60年前に祖母が始めた旅館を造り変えたスパ温泉宿『満海の湯』、それに「ぶどうの樹」併設の「ソーセージ工房」「手作りパン屋さん」、宗像ユリックスと黒崎井筒屋に出店しているレストラン「ぶどうの樹」「野の葡萄」等があります」。

— 大阪で調理師の勉強をされたんですね。岡垣町に戻ってくることに抵抗はありませんでしたか？

小「この町で生まれ育ちましたから、外のメシを食べさせてもらっただけありがたいことだと思っています。僕たちの会社は「環境適応業」とでもいうのでしょうか、小さな宿と観光農園だけでは先はないぞという危機感があったから、時代の空気を意識しながらお客さまに一番喜ばれるスタイルを探りつつ、なんとかつぶれずにやってこれたんだと思います」。

— 「環境適応業」、もっとそのへんの話をお聞かせください。

小「衣食住の中で生命を掌る根本が『食』。葡萄農園という一次産業を行い、岡垣町の自然から採れた野菜や果物、近海の魚を使って料理をしたり製品に加工したりする二次産業、そして、それを提供するレストランや温泉併設の宿、この一次、二次、三次産業が密にリンクしながら1×2×3で六次産業をやっている感覚です。今の時代だからこそ必要とされる食とライフスタイルの提案をしながら、この地で生き残り数多くのお客さまをお迎えしている。そういう意味で「環境適応業」かなと……」。

— とても忙しいでしょう？ でも、すごく楽しそうですね。

小「親からお前はぼんくらだから、人の3倍働けと言われて育ちました(笑)。僕は好きなことをやっているから年中無休。でも、海や山、外国へも出かけます。外でいいと感じたことをお客さまに喜んでいただけることに還元していきたいですから」。

— 従業員さんはどれくらいいらっしゃいますか？ スタッフの方たちとどんな会社をつくっていかうとお考えですか？

小「現在は社員さんが70名、パートさんが約200名くらいです。みんなそれぞれに夢を持ち、会社にも夢があり、いつまでも夢を見続けられる会社になりたい。夢がかなった時点で、次の夢が始まっている。お客さまに喜んでいただくことと同じように、夢にも終わりはありませんよ」。

— 岡垣町を自慢してください。

小「今でもイノシシが出るような人口3万人の田舎町。福岡県のブラックホールと評した人もいます。背後に山をひかえ、玄界の大海原に臨む農業と漁業が一つになった小さな町です。海風と土の匂い、僕はこの町が好きです。だから、この町の人たちといっしょになって、どこにでもある田舎をどこにもない田舎にしていきたいんです。おかあちゃんとがき大将の元気な町、岡垣を見に来てください」。



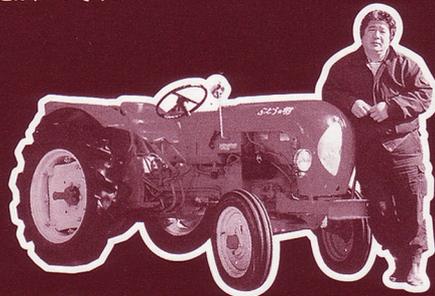
どこにでもある田舎を、  
どこにもない田舎に

## FUKUOKAN PEOPLE No.28 元気印の福岡人

グラノ24K 社長  
小役丸 秀一さん  
KOYAKUMARU SHUICHI

### ●PROFILE

1955年8月17日、遠賀郡岡垣町生まれ。3人姉弟の末っ子。体重0.1トン。幼・小・中・高・大と成績ふるわず、子供の頃より「大器晩成」と言いふらす。高・大と重量挙げの選手として活躍はするが戦績いまいちふるわず。大阪にて修行の後、実家にて現業に専念するが業績またまたふるわず。「大器晩成」とは、いつぞや？



「宝物の赤いトラクターにもたれ  
「リチャード・キアみたいに撮ってね。」

株式会社 グラノ24K

福岡県遠賀郡岡垣町手野183 TEL 093-282-2226



山屋特派員……某ビールメーカーに勤務し、国内はもとより海外にまで『うまかもん』を探し求めて食べ歩く情報通。河原成美に大抜擢され、『街のうまかもん』特派員となる。



「いいものを出したいから、毎朝自分で仕入れてきます」とご主人。

# 街の うまかもん

## Machi-no Umakamon

その3



### 越後屋の京風もつ鍋

関西生まれ、関西育ちの山屋特派員。福岡転勤の命を受け、産土を離れて丸5年。福岡でまず感激したものと云えば、

- ① サバを生で食べられること。
- ② 活き造りにした透明なイカのおまぐてうまいこと。
- ③ 本場のモツ鍋。やわらかいモツのあのプリプリした脂。というわけで世情と街ネタに詳しい山屋特派員、「とびっきりのもつ鍋を紹介します」と自信满满です。

西新と美野島、大名にお店がある「越後屋」、今回は大名のテムジン隣にあるファミマ2階のお店にやってきました。

「このもつ鍋は出てきたときから違いがわかる。キャベツと豆腐の海に、すだれのように行儀よく並ぶニラ。白味噌仕立てのもつ鍋は珍しいでしょう？」

「へっ、へっ、豆腐にも仕掛けがありますからね……」と落ち着かない。

「キャベツ、もやし、エノキ、ニラ……お、ゴボウもあった」。

野菜を押し退けモツ肉をすくう。

「ほら、これ、これなんです。このプリッと反り返ったモツにプリプリの脂。うまみは脂にあるんですよ」

そう言いながら、7、8、9、10とモツばかりすくっている。

ニラを多めに入れスープを注ぎウマウマ。豆腐に秘められた柚子ごしよう、味の変化を楽しめる満足感もさることながら、まるでクジにでも当たったような幸福感が、ますます箸のピッチを早める。

ただでさえ汗っかきなのに、また赤唐辛子までふりかけて……。

「肉屋勤めの経験を持つご主人が店を始めて11年、毎朝9時から市場の手伝いをして直接仕入れてくるからこんなに新鮮なんです。

見る目も素材も上のAランク、やっばりうまいはずですよ」と言いながら、出されたもつ焼きにも遠慮なく箸をのぼす山屋特派員であった。



もつ鍋1人前900円  
(注文は3人前から)



4名以上であれば、もつ焼とお刺身、サラダなどが付いたコースがおすすめ。  
コースは2,000円、2,500円、3,500円と3段階

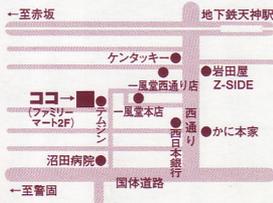
京風もつ鍋

## 越後屋

福岡市中央区大名1-11-4-2F

TEL 092-714-6500

■営業 18:00~24:00 (O.S 23:30)  
■休 日/なし



# 力の源 オススメの店

FRESH HANDMADE COSMETICS



石鹸の香りはある種の魔法を持っている。初恋、少女、乙女……そんなイメージでメロメロになる店を見つけたい。キャナルシティ内にあるフレッシュハンドメイドコスメティクスのお店「ラッシュ」。フロアのそこそこ石鹸の香りが甘く漂う。

「八百屋さんをイメージした」という店内は、まるでフランスかイタリアのマルシェのよう。木箱にずらりとディスプレイしたバスボムや量り売りの石鹸などが愛くらしく並び、野菜や果物を素材に使い防腐剤などの添加物が必要最低限に抑え、厚木工場ですぐ生産している。そうそう、ここでは工場を「キッチン」と呼ぶ。なぜなら「シェフみたいな白衣のスタッフが腕まくりしてボールに材料を合わせたり、型押ししたり、まるで料理でもつくるようにバスボムや石鹸をつくっています」と花村店長。

匂いもさることながら色がカラフルで、ネーミングがまた面白い。「コケッコウ」は朝の目覚ましソープ。



シナモンとオレンジの香りが朝のけだるい気分を一掃してくれる。バラの花びら入りバスボムは「甘いささやき」。ニギビ肌のバイ菌と闘うパックは「徳川パウワウ」。ほかにも「妖精ジャスミン」や「ごめんねダーリン」、「京都気分」など、気になる商品がいっぱい。

例えば「一緒に風呂に入りたいの」と贈るのもテだし、義理チョコのお返しにこんなグッズをくださるような方だったら、「一度くらいお食事につき合ってくださいもいいかな」なんてポイントが高そう。湯にヒラヒラたゆたう花びらに身を任せ、マリー・アントワネットとかアン王女みたいに優雅なバスタイムを楽しんでいたら、片想いが成就する日もそう遠くないような妙な自信がわいてきた。

**ラッシュ** キャナルシティ博多店  
<http://www.lush.co.jp>  
 福岡市博多区住吉1-2-74  
 キャナルシティ博多メグスタビル3F  
 TEL 092-263-6768  
 営業 10:00~21:00  
 休 日なし



## 久留米・大砲ラーメン 香月均

最近よく小学生や中学生が、グループで僕の店に見学に来ます。聞くところによると、あくまでも学校が認めた学習の一環ということらしく、中には「店内実習」まで希望する子供たちもいて、そんなときは店長が簡単な作業を優しく指導しています。店長に伴われた小学生が、可愛いエプロン姿でお客さんにお水を提供する姿は、お客さんから見ても、なんとも微笑ましいのでしょうか。とても優しい目でその子供たちを見守ってくださっています。

時代は変わりましたなあ……。今はタダのラーメンおやじですが、そんな僕にも小学生の時代がちゃんと存在したのであります。しかし当時の小学校の社会科見学は、何と言ってもその町を代表する大企業に限られており、ラーメン店の見学なんぞ絶対にあり得ませんでした。ところが僕は、そんな学校教育からは見向きもされないラーメン屋の長男坊です。来る日も来る日も、夏休みはおろか日曜祭日その他学校というものが無い日はすべて、店の手伝い。当然ここには優しく指導してくれる店長なんかいるはずもなく、いるのは、気に入らないとお客さんまで殴り倒してしまふ、狂ったように元氣なカミナリおやじ「だけでした。」



創業者・香月 昇

「そら、ガバしるしかったらうーばつてん、ラーメン屋の息子やけんしよんなかるー(〜それは、とてもつらかったでしょうが、ラーメン屋の息子だから仕方ないでしょう〜の意)」と周りのオトナたちから言われてきましたが、僕だって普通の子供たちのように、休みの日ぐらいいっぱい遊びたい盛り年頃です。

僕は豚の背脂をカットしながら、「この古代ローマの奴隷船のような店の子供にウツカリ生まれてしまった自分を呪いつつ、密かにつぶやいていました。

「こげーんか(こんな)子供は強制労働させなきゃいけない商売やら絶対せんぞー」と。

Kaze no  
Tsubuyaki



初公開!僕を生んでくれたお母さんです。

# 風

Kaze no  
Tsubuyaki

# の

# つぶやき

## 半世紀たって 僕はまた生まれてくる

コンニチハ、河原です。前回も書きましたが、実は僕、今年の十二月十八日でいよいよ五十歳になります。僕にとつて、この五十は大きな括り。メというか、始まりというか、とにかく特別な意味ある年なんです。孔子先生のお言葉にも「『四十にして惑わず、五十にして天命を知る。六十にして耳順う。』とありますよね。その五十歳になるわけですよ。

「四十歳にしてあれこれと迷わなくなり、五十歳にして自分に天から与えられた使命を知り、六十歳にして人の言うことが素直に理解できるようになり、うんぬん」なわけですが、「天から与えられた使命を知る」、こりやあーざつといかんですな。

過去を遡るに二十六歳で飲食業を始めた僕は、自分を戒めるためにいくつかの目標を立て僕は自分で子供を産んだことがないからわからんけど、二百八十日もの間、赤ん坊をおなかに抱き愛情を注いでくださるお母さん、実にありがたいですな。女の人は偉いですよ。男は自分を産んでくださったお母さんへの感謝を込めて、女性の方々を大事にしましょうね。

そこで、僕が産まれた十二月十八日からこの二百八十日を逆算しますと、僕は三月十四日に生命が宿ったことになりました。だから、二〇〇二年の十二月に五十歳を迎えると意識した時、今年の三月十四日を五十歳の起点にしようと思っただけです。三月十四日から一日と五十歳の新生・河原成美誕生までの営みを真摯に見つめていきたいと思えます。自分の人生とか死とか、今まで以上に大真面目に考えて、己の天命を知る手がかりくらいはつかみたい。そう思

ました。その中に「男、三十五歳にして一生の仕事に出逢う」と決めたんです。仕事はそこで、それなりに成功と失敗を伴いながらやっていたんですが、「一生の仕事」と言える実感をつかんだのは、それから十年を遅れる四十五歳を迎えようかという頃でした。その実感をつかんだことで僕は、自分の人生において、それからの四年間というものの、とても有意義な時間を過ごしてこれた気がします。だから、やっぱり五十歳を前に「五十を迎えるための心構え」みたいな緊張感がひしひしとつるわけでございます。

人はこの世に生を受けるまで、十月十日<sup>とつきとおか</sup>をお母さんのおなかの中で過ごすと言いますよね。この十月十日というのは、生命学的に考えますと、一週間が七日で、その四十週目に生まれてくると数えるそうですから、二百八十日のこと。

うんです。

人生とは自分の光を探すための旅。強い光、小さな光、明るい光、点滅する光、いろいろな光がある。光り方に差はあっても、自分に専念して自分にできることを精一杯やりながら、その人なりの輝きを放つていければいいのかな、ってオレ思うんです。その輝きが集まって、また、輝きを増すんだと思います。

河原成美、ますます自分に興味が出てきています。己を知り、人生をまっとうしていく中で、人様に光を捧げられる人間になりたいと思っっているんです。

### 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。カノ源カンパニー設立。飲食事業に関わるデザインプロデュース、店舗プランニング、経営におけるコンサルティング業務を展開。2002年、「博多 一風堂」等、現在は23店舗の経営に携る。

この通信は下の各店で手に入りやす

通信1~27号に登場していただいたところ

この通信は下の各店で手に入りやす

## 福岡のショップ

- |  |  |  |
|--|--|--|
| ■キャプテンサンタアイランド<br>..... TEL 092-725-5588         | ■友納青果店<br>..... TEL 092-641-5587             | ■ダム・ド・フランス<br>..... TEL 092-712-3100     |
| ■マザーランド(ネイティブアメリカングッズ)<br>..... TEL 092-761-3939 | ■榊田茶屋<br>..... TEL 092-271-7618              | ■シブタ靴専門店<br>..... TEL 092-761-4415       |
| ■ジャック(アルザス菓子)<br>..... TEL 092-712-7007          | ■ライオンズ ベースボール ショップ<br>..... TEL 092-771-2322 | ■酒屋ナカムラ<br>..... TEL 092-741-7331        |
| ■TINY SWEETS(ファンシーグッズ)<br>..... TEL 092-713-6638 | ■鈴懸 本店<br>..... TEL 092-291-2867             | ■合資会社伊豆本店<br>..... TEL 0940-32-3001      |
| ■井手精肉店<br>..... TEL 092-781-7058                 | ■リメンバー〜キルト<br>..... TEL 092-761-4557         | ■ガレージ・シルバーストーン<br>..... TEL 092-552-8898 |
| ■豆 藤(八女の豆腐)<br>..... TEL 092-523-4500            | ■岩田時計店<br>..... TEL 092-741-0045             | ■WHY NOT?<br>..... TEL 092-715-0822      |
| ■ドク スピール(木のおもちや)<br>..... TEL 092-542-0550       | ■古蓮茶房<br>..... TEL 0942-32-4278              | ■株式会社荒木帽子店<br>..... TEL 092-281-2120     |
| ■フラワームーン(花)<br>..... TEL 092-731-8783            | ■フランス菓子16区<br>..... TEL 092-531-3011         |  |

## ラーメン

- |   |   |  |
|---|---|--|
| ■新横浜ラーメン博物館<br>..... TEL 045-471-0503     | ■雷文(東京)<br>..... TEL 042-722-5567           | ■がんこ総本家(東京)<br>..... TEL 非公開             |
| ■野方ホープ(東京)<br>..... TEL 03-3387-2886      | ■南京千両マリン(久留米)<br>..... TEL 0942-31-2092     | ■マルバラーメン(千葉)<br>..... TEL 047-382-8853   |
| ■純 連(札幌・新横浜)<br>..... TEL 011-824-5655    | ■いのたに(徳島)<br>..... TEL 0886-53-1482         | ■大文字(東京)<br>..... TEL 042-796-8110       |
| ■げんこつ屋(東京)<br>..... TEL 03-3393-7981      | ■鈴木商店(福岡)<br>..... TEL 092-734-1155         | ■ちばぎ屋(東京)<br>..... TEL 03-3675-3300      |
| ■站(福岡・大野城)<br>..... TEL 092-552-3826      | ■麵屋 武蔵(東京)<br>..... TEL 03-3796-4634        | ■中村屋(神奈川)<br>..... TEL 046-279-3877      |
| ■六角家(横浜・東京・北海道)<br>..... TEL 045-413-0356 | ■魁龍(北九州・福岡)<br>..... TEL 093-922-6666       | ■めんちゃんラーメン(福岡)<br>..... TEL 092-281-4018 |
| ■昇和亭(久留米)<br>..... TEL 0942-22-6886       | ■むつみ屋(北海道・東京・神奈川)<br>..... TEL 0126-53-2100 | ■麵の坊 岩(東京・渋谷)<br>..... TEL 03-3780-4450  |
| ■井出商店(和歌山)<br>..... TEL 0734-36-2941      | ■支那そばや(新横浜・藤沢)<br>..... TEL 0466-34-7776    | ■東池袋 大勝軒(東京)<br>..... TEL 03-3981-9360   |
| ■勝丸(東京・新横浜)<br>..... TEL 03-5434-5320     | ■大砲ラーメン(久留米)<br>..... TEL 092-33-6695       |  |
| ■新福菜館(京都・新横浜)<br>..... TEL 075-371-7648   | ■ごもんちゃんラーメン(鹿児島)<br>..... TEL 0996-32-0794  |  |

## 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

- |                   |                  |
|-------------------|------------------|
| 一風堂本店(福岡・大名)      | TEL 092-771-0880 |
| 一風堂大橋店(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 |
| 一風堂長堀店(大阪・南船場)    | TEL 06-4704-7101 |
| 一風堂錦小路店(京都・中京区)   | TEL 075-213-8800 |
| 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 |
| 一風堂小樽店(北海道・小樽)    | TEL 0134-31-7688 |

### 一般飲食

- |                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| りらく(家庭料理)                   | TEL 092-761-8787 |
| タイガーキッチン(カジュアル中華)           | TEL 092-761-8852 |
| 五行(中華麺酒家/BINCHO-TAN & DISH) | TEL 092-716-0050 |

## 福岡の飲食店

- |   |  |   |
|---|--|---|
| ■前田家の食卓(居酒屋)<br>..... TEL 092-712-1186    | ■さめきうどん<br>..... TEL 092-714-0994        | ■富松うなぎ屋<br>..... TEL 0942-26-3608         |
| ■福新楼(中華料理)<br>..... TEL 092-771-3141      | ■河太郎(日本料理)<br>..... TEL 092-271-2133     | ■AFTER THE RAIN<br>..... TEL 092-716-5355 |
| ■木楽家(居酒屋)<br>..... TEL 092-714-0965       | ■岩戸屋(鍋料理・すき焼)<br>..... TEL 092-741-2022  | ■地球屋(居酒屋)<br>..... TEL 092-471-9575       |
| ■御 蔵(居酒屋)<br>..... TEL 092-731-2158       | ■香津木(感性日本料理)<br>..... TEL 092-733-3322   | ■能古かもめ(魚食べ処)<br>..... TEL 092-881-2787    |
| ■両 国(手うちそば)<br>..... TEL 092-851-0602     | ■てしま(串揚げ)<br>..... TEL 092-712-7791      | ■楽花生(居酒屋)<br>..... TEL 092-716-6646       |
| ■カフェド・カップア(喫茶店)<br>..... TEL 092-714-7179 | ■鉄なべ本店(餃子)<br>..... TEL 092-841-1549     | ■圓(まどか・天ぷら料理)<br>..... TEL 092-552-7043   |
| ■味の正福(定食)<br>..... TEL 092-721-0464       | ■もり兵衛(焼鳥)<br>..... TEL 092-721-4056      | ■中華季菜 瑠璃山<br>..... TEL 092-736-2660       |
| ■割烹たぬぎ(博多鍋)<br>..... TEL 092-291-0371     | ■ながかわ(ステーキ専門店)<br>..... TEL 092-716-2057 | ■北京家庭料理 紅夢<br>..... TEL 092-716-8889      |
| ■ヌワエリヤ(スリランカ料理)<br>..... TEL 092-737-7788 | ■たらふくまんま(飯処)<br>..... TEL 092-713-6056   | ■三木瓜(和食処)<br>..... TEL 092-735-5055       |

## 九州の気人 & 企業

- |   |  |  |
|---|--|--|
| ■インゲデザイン研究所<br>..... TEL 092-531-7234         | ■岡部はち郎事務所<br>..... TEL 092-771-8023          | ■北伊醬油<br>..... TEL 092-328-2204          |
| ■ミック工房(建築デザイン)<br>..... TEL 092-711-9221      | ■グレイト・パパ・ベアーズ(企画)<br>..... TEL 092-726-1866  | ■滝悦子オフィス<br>..... TEL 092-846-4000       |
| ■ふくおか経済(経済誌)<br>..... TEL 092-474-4455        | ■アルゴプラン(コンセプト・ワーク)<br>..... TEL 092-751-9128 | ■プラザホテル プルミエ<br>..... TEL 092-734-7600   |
| ■Kiryu(美容室)<br>..... TEL 092-732-6900         | ■博多左官 浜野組<br>..... TEL 092-822-1326          | ■八女人形会館<br>..... TEL 0943-24-5550        |
| ■小児歯科はまの<br>..... TEL 092-551-8080            | ■九州ラーメン研究会<br>..... TEL 092-512-2500         | ■九州ウォーカー編集部<br>..... TEL 092-262-8511    |
| ■フーディアム・トクナガ<br>..... TEL 092-734-2008        | ■プランニング秀巧社<br>..... TEL 092-712-3292         | ■奇術の店 西岡<br>..... TEL 092-291-3212       |
| ■額装工房・横山<br>..... TEL 092-751-5961            | ■井上和紙処<br>..... TEL 0946-25-0517             | ■CANDY(ライブハウス)<br>..... TEL 092-731-4445 |
| ■財界九州(経済誌)<br>..... TEL 092-715-1221          | ■ムラおこし隊事務局<br>..... TEL 092-441-3301         | ■唐津煙火<br>..... TEL 0955-72-4862          |
| ■インタークロス(九州ベンチャー大学)<br>..... TEL 092-781-5252 | ■甲木工房<br>..... TEL 092-953-0255              | ■オフィスMOTOKI<br>..... TEL 092-873-1314    |
| ■しんしょう(理髪店)<br>..... TEL 092-721-6147         | ■えころアートgallery<br>..... TEL 0977-85-5450     | ■アトリエときデザイン研究所<br>..... TEL 0977-84-5171 |
| ■玄南荘(寮・給食・飲食事業)<br>..... TEL 092-822-6201     | ■from guys(美容室)<br>..... TEL 092-715-4331    | ■WAVE-G グラス工房<br>..... TEL 092-952-2271  |
| ■カヨ・エンタープライズ<br>..... TEL 092-752-2978        | ■望月歯科<br>..... TEL 092-715-6480              | ■元気種っと事務局<br>..... TEL 092-412-7140      |
| ■トコト倶楽部<br>..... TEL 092-736-5003             | ■フロムFタレントスクール<br>..... TEL 092-752-1511      | ■Windy(GSパパ)<br>..... TEL 092-714-3738   |

## 新横浜ラーメン博物館に青森ラーメン誕生! 琉球新麺の次は『八戸麺道大陸』

ラー博8周年記念日 2002年3月6日より1年間の期間限定で八戸のラーメンが登場。これは、新ご当地ラーメン創成計画として昨年からお店していた『琉球新麺 通堂』に続く第2弾企画です。今回プロデュースを担当したのは「ラーメンの鬼」ときさやからあの『支那そばや・佐野実さん』。宮内庁御用達の六戸産地鶏・シャモロックや十和田産銘柄豚・ガリックポークなど地物の食材をふんだんに盛り込んだスープと手もみの太麺の織り成す世界。ラー博へ訪れる際は、佐野さんの新しいラーメンに行列しては……。



新横浜ラーメン博物館  
横浜市港北区新横浜2-14-21  
TEL 045-471-0503

# 情報スクランブル

GOOD INFORMATION

**新メニューに変わりました。昼営業も開始。**

中華麺酒家 / BINCHO-TAN&DISH **五行**

**中華麺酒家 五行** ▶これまでイベント会場としてお馴染みの五行特別室が、中華麺酒家として営業を再開。昼営業は11:00~15:00、夜は17:30~となります。昼メニューには「ごはんとお漬け物」が付いて好評。「福岡でしょうゆラーメンのおいしい店を探していたんです」と女性客にも喜ばれています。

◎しお麺、しょうゆ麺……700円

◎みそ麺、つけ麺……800円



**BINCHO-TAN&DISH 五行** ▶一風堂西通り店2階にある「五行」がオール新メニューでスタイリッシュに変身。フュージョン料理をメインテーマにした串料理(フィンガーフード)を、NYスタイルでお召し上がりいただけます。

## <読者のお便り紹介>

**広島県・山根さん**

「思いつき生ニンニクをしぼって食べたら、友人にくしゃ〜い!! ってさけられちゃいました。又、食べに行きたいです」

お返事「いやあ〜、おいしいが一番ですよ。ニンニクや紅生姜、ゴマ、辛子高菜などお好みで自由にお召し上がりいただけるようにしていますので、自分なりのお気に入りの味を楽しんでください」



**柳川市・百笑さん**

「最近、堆肥づくりで忙しかったです。牛ふん、鶏ふんを買って堆肥舎に運び〜湯気が出るくらいに発熱して発酵・分解しながら堆肥になっていきます。スープづくりに似ているところがあのような気がします」

お返事「いつも読んでくださってありがとうございます。堆肥もスープも真心こめて丁寧につくっていくという点では似ているかもしれませんね。その堆肥を使って野菜やお米などおいしい食べ物をつくってください」

**福岡市・岩澤さん**

「路地裏の散歩者」の最終回が目に見え込んできました。春吉近辺が地元ということもあり、頷きながら、ほほ笑みながら拝見致しました。元木哲三さんの連載はもうないのでしょいか?」

お返事「路地裏の散歩者は3回ずつお送りしているコラムなので連載は終了しましたが、ご当選なされた『一風堂の秘密』は元木君が手伝ってくれた本です。お手元に届きましたら、ご高覧ください」

27号の本プレゼント当選者 井口秀一さん(鹿児島市)・岩澤るみさん(福岡市)・山根レイさん(廿日市市)・百笑さん(柳川市)・辻映己子さん(城陽市)・橋本奈美さん(豊前市)ほか

メールマガジン『れんげ堂本舗』へのご入会は  
[www.ippudo.com/rengedo.html](http://www.ippudo.com/rengedo.html)

ホームページも  
チェック  
してみてください!

一風堂……… [www.ippudo.com](http://www.ippudo.com)

力の源カンパニー…… [www.chikaranomoto.com](http://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、来春卒業予定の新卒の方……  
詳しくは下記までお問い合わせください。