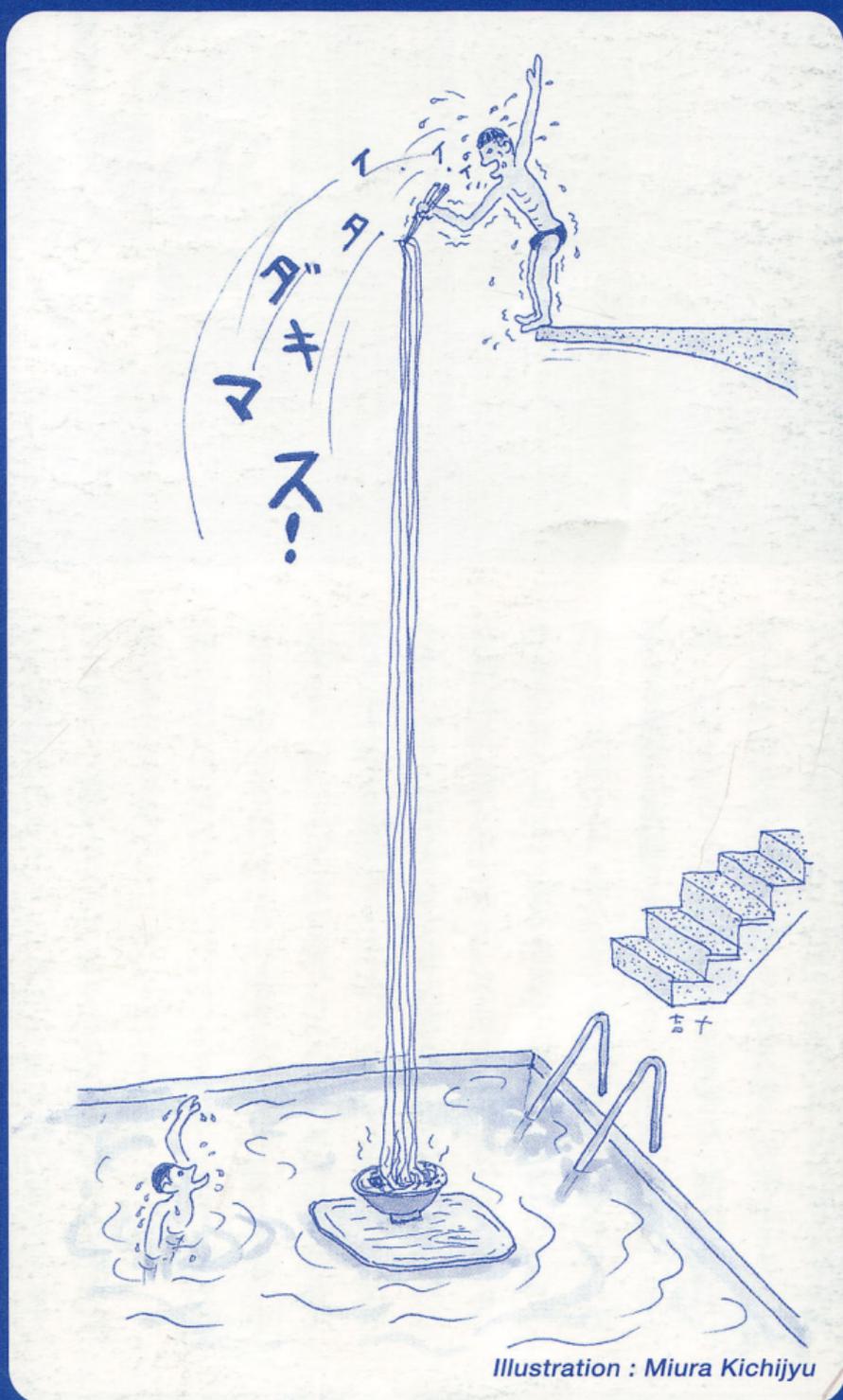


みんなの笑顔が力の源だ



communication free paper

力の源

通信

Vol.30

2002 7・8

ご自由にお持ち帰りください。

# ラーメン 東へ西へ

No.29...北海道・東京  
らーめん 山頭火

北海道・旭川を皮切りに14年で34店舗(平成14年5月現在)まで店を増やす『山頭火』。

コンビニエンスストアには店名入りのカップ麺『しお』味と『しょうゆ』味が並んでいる。躍進を続ける『山頭火のおやし』こと畠

中仁会長に、昨年12月オープンした『山頭火キャナルシティ博多店(ラーメンスタジアム内)』で、いくつかの質問をぶつけてみた。

——こちらのお店ののように、床に水切りをしない麺あげスタイルは初めてなんですが…

畠 お母さんの台所を想像してください。水を撒いてブラシをかけるようなことはしませんよね。台所で長靴も履かないでしょう。始まりが「子どものためにつくったラーメン」ですし、清潔で安心できる調理環境も味に繁栄されると思っただけです。麺あげで切った湯が飛散しないように気をつける。面倒なほうが緊張感があるって意識も集中し、厨房も汚れませんよ。

——話題は変わりますが最近、カップ麺の種類が増えましたね。コンビニで『しお』に加えて『しょうゆ』も見かけます。

畠 おかげさまで売行きがいいんですよ。いずれは『みそ』も出す予定です。

——山頭火のラーメン、丼が小ぶりなのは どうしてですか？ 食べるわけこうボリュームがあるように感じるんですが…

畠 意外性があるって、いいでしょう？ 小さく見えても量は平井(ヒラノ)と同じくらいある。味も白濁スープは「くどそう」に見えて、あっさりしている。その落差が食べる人に小さな感激を与えていると思うんです。それに、チャーシューが小さくても大きく見えるでしょ(笑)。女性が大きな丼でガッツとラーメン食べる姿より、小さな丼で品よく食べる姿を見たかったし…。

——北海道では、あんなふうに梅干しをラーメンに乗せる発想は通例ですか？

畠 いいえ、そんなことはありません。僕にとつて、ラーメンは女の子のイメージ。竹久夢二の絵がモチーフだから小梅なんです。SSサイズの梅店が増えるほど

——カップ麺をつくる時は、お店のラーメンとの差別化をどのように考えておられますか？

畠 「味は似てるけど、ちょっと違う」というのが私のイメージするところ。カップ麺で『山頭火』を初めて知った方が、店のラーメンを食べて「やっぱりお店のほうがいい」と思われるか、お店の味に慣れている方が「カップ麺もがんばってるじゃん」と思ってくたさるか、そつくり同じより、何か発見があったほうが面白いですよ。結局、日清さんには10回以上、味の調整をお願いしました。レトルト臭、インスタント臭がするようではダメ。ラーメンのニオイは丼から20cm離れたあたりで香るくらいがちょうどいい。クセの無い味ほど、再現するのにつくりにくいものなんですよ。

——ありがとうございます。次の展開も期待しています。

調達するのが大変ですね。でも、このサイズを探し続けます。

——あれだけ臭みのないサッパリ味にするためには、下処理にも相当な時間を要すでしょう？

畠 スープに香り(おいしさと旨味)は残すけど、臭み(獣臭)はいらぬ。そのため豚骨は低温で脱血し、丁寧に下処理しています。それからポイルして急速冷凍し、48時間休ませます。

——豚骨の下処理は各店でやっているのですか？

畠 ここでやってたら時間的にも間に合わないし、店内にニオイがこもってしまいます。ご覧の通りドライな厨房ですから、まず無理ですね。工場で一括生産しています。

## らーめん 山頭火

おやし  
畠中仁さん  
HATANAKA HITOSHI

昭和26年4月10日、北海道歌登にクリーニング店の二男として生まれる。中学では生徒会長を務めたものの、夏休みを過ぎても帰らない放浪癖が原因で解任された経験を持つ。高校は卒業しないままに様々な人生勉強を積み重ねながら全国流浪の旅を続け、38歳でラーメン店を創業し今日に至る。株式会社アブ・アウト取締役会長。



本店所在地/旭川市三条通8丁目緑橋ビル1号館1F  
電話番号/0166-25-3401  
休業日/月曜日  
営業時間/11:00~20:00



# 職人のこころ

先達に学ぶ

## 鋏鍛冶師

高柳晴一さん



1950年、福岡市冷泉町・博多鋏製作所の長男として生まれる。西南大学法学部卒業後、家業の見習いを始める。7年の修行を経て職人の仲間入り。見習いから30年近く鋏鍛冶の仕事ひとすじに貫いている。

TAKAYANAGI seichi Profile  
高柳晴一氏 プロフィール

打つのはせいぜい日に3本。量産できないんです。

「三代続かない」と云われる鍛冶屋の業界で四代目を受け継ぐ博多の鋏鍛冶師・高柳晴一さん。「夏は暑いし、冬は冷たい。火と水を使うし、埃を吸う。ラクな仕事じゃないからね」。入門時は「博多鋏」の技術を継承する職人がまだ六・七名はいたものの、今となつては高柳さん一人を残すのみ。安価で大量に製造するハサミの普及や、技術習得に歳月がかかることなどが原因か。「鋏はね、2本で一つ。相が悪いと物が切れない。だから、右と左を2本同時に造っていくんです。一生添い遂げるからと、博多では昔から鋏を嫁入り道具に持たせる家が多かった」。

鋏の製造は一から十まで全工程を自分

初は親父や職人さんたちの仕事をじっと見るだけ。そのうち切れ味に関係ないところを研がせてもらい、…刃先を触らせてもらうまでに六・七年かかりました。一人で全工程やれるまで、もちろん給料なんてありませんよ」。

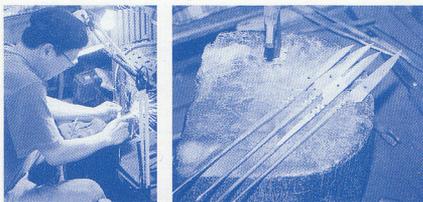
打つ、研ぐ、磨く…型がないから感覚で身につけるしかない。「三十年やつて少しかかり出した。四十年やつて、やつとホンモノかな。だつて、鍛冶屋は六十からというでしょう」。どんなに見事にできようと鋏自体は生活の道具。いくら孫子の代まで三代使えても芸術品のような高値は付けられない。「がんばってせいぜい日に3本です。だつて、全部一人でまかないますから。工程を分け、造りだめして次の工程にいくやり

方もあるのかもしれないけど、打つばかりでは、鍛冶屋腰”になって腰を痛めます。大量生産するなら鋳型でも造ればいんだらうけど、それを”博多鋏”と呼んじや、御先祖様に申し訳が立たない」。

十坪ばかりの工場で火色を見ながら、誰とも言葉を交わすことなく鉄を打つ日があるという。伝統を残していきたい気持ちはあつても、現実にはままならない。わかっているから気安く弟子をとることもない。笑っているが、最後の職人はギリギリの処で自分と戦っている。

夏が来る。博多区冷泉町、お櫛田さんの門前で五十と二年、職人はまた「祭り（博多祇園山笠）の前に何本打てるか」と、傾く心も否めない。

工場は冷泉町「博多町家ふるさと館」の近くにある。博多鋏はふるさと館でも販売されているが、予約注文だと寸法が選べる。



高柳利器製造所  
福岡市博多区冷泉町6-28  
TEL092-291-0613



■博多鋏とは  
およそ700年前、南宗の備化人・謝國明が博多に伝えた唐鋏（日本最古の鋏）を、安河内卯助氏が幕末の頃から、この地で造り始めた。その弟子となり技術を習得した高柳龜吉氏（晴一さんの祖父）が明治の中頃より唐鋏を「博多鋏」と改称し、今に受け継がれている。

手の届かない夢はない。  
成功の秘訣は「一本気」。



— 本のご出版おめでとうございます。大リーガー新庄剛志選手が誕生するまでのエピソードが手にとるように伝わってきました。造園業を40年以上やってこられたということですが、その道に進んだきっかけは何だったのですか？

新「18歳で久留米市から福岡市に来て、知人の紹介で造園業の見習いに入りました。それから造園業ひとすじに43年です」。

— 本のサブタイトルにもなっている「子育ては“木育て”」についてお聞かせください。

新「子育ても樹木を育てるのも、共通点があるように思います。どちらも『辛抱と我慢』が大事だということです。辛抱は己に対して、我慢は相手に対してのこと。辛抱の後に我慢があると思っています。子育ては我慢比べ。子どもを見守りながら、こころ一番という時だけガツンと言うのがいいんです」。

— 息子さんをプロ野球選手に、と意識したのはいつ頃ですか？

新「剛志が生まれる前から思っていました。身体の故障でやむなく諦めたものの、私自身プロ野球選手になりたかったんです」。

— 剛志さんはどんな子どもだったのですか？

新「手のかからない子どもでしたね。高校は寮生活でしたから、親離れは早かったですよ。私は仕事を終えると毎日野球部の練習を見に行くなど、自分も楽しみながら育てました」。

— 造園業以外でも忙しい日々とお聞きしましたが……

新「博多・木曜会（異業種交流会）の会長をして7年になります。剛志が大リーグに入ってからは、あちこちから子育てに関する講演にも呼んでいただくようになりました」。

— 息子さんが地元・福岡に帰省されることはありますか？

新「去年はちょっと帰ってきましたが、今年はまだです。5月の終わりにこっから総勢14人で大リーグの応援に行きますよ」。

— それは1,000人力ですね。では、この先やりたいことは？

新「いやあ、今が一番いいときです。還暦は過ぎましたが旨い酒を飲むためにも、できる限り造園の仕事が続けていきます。私の夢は剛志が叶えてくれました。プロ野球に入る夢を正夢にしてくれた。本人はそれ以上に、希望を持って大リーグの夢をつかんだ。私は、夢も希望も目標もできるだけ高いところに水準を置くことを剛志から教わりましたよ。何ごとも一本気でやり続けていけば、手の届かない夢なんてないんです」。

— 息子・新庄剛志さんへ何かメッセージをお願いします。

新「ファン投票で選出されて、今度は是非メジャーリーグのオールスターゲームに出てほしい。応援してるからな」。

— 新庄さんの周りには「大リーガー・新庄剛志選手が福岡出身であることをもっと広めたい」という熱心なファンが多い。「柔ちゃん」と肩を並べるくらい、福岡出身のスポーツ選手と言えば「新庄さん」と応える人を増やしたいのだと言いながら、オールスターのファン投票用紙を記入する応援団の姿が微笑ましくもあった。



(取材日 2002年5月21日)

たまにはこんなクルマの前で写してください。(笑)  
\*写真の外車は友人のもの

## FUKUOKAN PEOPLE No.30 元気印の福岡人

造園業  
新庄 英敏さん  
SINJO HIDETOSHI

### ●PROFILE

1941年7月24日、福岡県筑後市生まれ。18歳から造園の仕事に就く。1972年「新庄造園」を創業。同年、長男（未来の大リーガー）剛志さん誕生。還暦を迎えたあとも造園業を続けながら、異業種交流会「博多・木曜会」の会長を務めている。九州各地で講演の依頼も多く、東奔西走の日々を送っている。

著書  
大リーガー  
「新庄剛志」の育て方  
(子育ては木育て)

ゴマブックス発行/1,200円



### 新庄造園

福岡市南区長住1-2-40 TEL 092-511-3551  
連絡事務所 オフィス福 TEL 092-524-8929

10名様に  
プレゼント!  
詳しくは裏表紙を  
ご覧ください。



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。



調理場を仕切る常務の原田進さん。買参権を取得して糸島牛、天草牛に加え、伊万里牛も1頭買いで仕入れる熱血派。

街の **うまかもん**  
Machi-no Umakamon  
その5



# 利花苑の温麺

暑いからと言って冷たい物ばかり食べていると夏バテをおこしてしまう。「暑い日は、やっぱり汗を流さなくては……」と、汗っかきの山屋特派員が今回訪れたのは、焼肉で有名な利花苑の大名本店。汗をかくことを承知で、好物の温麺に挑戦である。

マグマがグツグツたぎるように火傷しそうな石鍋がテーブルに届く。「うおっ」と声を漏らす特派員。韓国麺といっしょに大根や人参、キムチに太モヤシ、シイタケ、ゼンマイと野菜がたっぷり。牛肉、錦糸卵、青ネギがトッピングされている。ぐちゅぐちゅとダイナミックに混ぜて、食べ始めるや否や「ううアッチいッ」とのけ反る特派員。そんなに焦らなくても、温麺は逃げはしない。せめて、フーフーしてからでも……

「麺のシコシコ感と牛肉の旨味がたまらないですね。」

このスープ、和牛でダシをとってるんですよ。充分なコクと甘味が出るように、だいたい3〜4時間くらいは煮込んでいるそうです」と解説を始める。ニンニク、ゴマ油を加えて、コチカル(唐辛子の粉末)で味を整えるという。15〜16年前、この店のオモロイが本場・韓国で初めて食べて感動のあまり日本でも出すようになったとか。

ああ、それにしても……先ほどから弘法大師か赤鬼のような顔をして、ただでさえ汗かきなのに、鼻水まで垂らして……

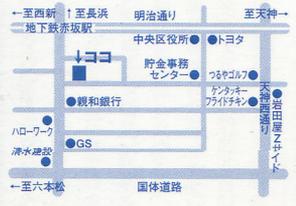
「辛いだけではありませんよ。ダシがしっかりと効いててコクがある。うま味と辛味が日本と韓国共同開催のワールドカップみたいに絶妙のバランスでしょう。あ、せっかくだから、ツウはこの中にゴハンを入れていただかなくては……」と、大食漢ぶりを発揮する。「そうそう、同じ牛肉からスープをとる豆腐チゲや海鮮チゲも忘れちゃいけません。チャプチェ(雑菜)や石焼きビビンバ、パジョンだって本場仕込みの味ですから」と焼肉よりも辛メシに、どこまでも目がなない特派員であった。



温麺900円。女性ファンから熱い支持を得ている。

韓国焼肉レストラン  
**利花苑**

福岡市中央区大名2-3-12  
TEL 092-752-8833  
■営業/11:30~24:00(O.S)  
■休/無休



# 力の源 オススメの店

## ボーダーライン



昔むかし、その昔、いまを遡る十九年前。それはまだ一風堂が店を出す前の大名(福岡市)でのお話でございます。

一八九三年五月、若十八歳の若者が紺屋町商店街に1軒の店を出しました。名前は「ボーダーライン」。大手家電メーカーに七年勤めた音楽好きの若者が独立し、中古レコードを扱う店の先駆けとして初めて出したわずか九坪の自分の店でした。当時の大名に今のような人通りなどありません。土日の閑散とした通り(店の前)でラジオ体操をしながら「きつとこの商店街を人がわんさか集まる通りにしてみせる」と思ったと云います。町づくりを念頭に、大名ビレッジの村長となった青年は紺屋町で綱引きをしたり、餅つきをしたり、九州各県から五千人もの人を集めたこともありました。時流れ二〇〇二年。中古レコード・CDを取扱う「ボーダーライン」は、福岡を中心に二日市や小倉にも店を増やし、全八軒となりました。中古の魅力は「安い」ことだけではありません。廃盤になったレコードを発掘する

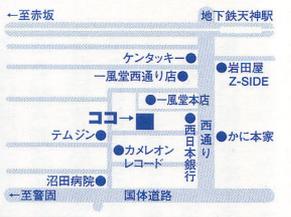


宝探しの「ドキドキ」も味わえます。R & Rに特化したレールは姉妹店「カメレオン」で探せます。「自分が小僧だった頃たくさんがっかりしたから、店では試聴ができるようにしました。中古専門店だからこそ、音楽ファンに新たなジャンルを開拓するきっかけになりたい」と甫足正彦社長は云います。

来年、二十周年を迎える「ボーダーライン」。販売と買取りでクラシックやジャズの変わりダネも見つかるから、幅広い年齢層に利用されています。福岡の人気スポット、今泉・大名界隈を散策する際は、気軽に立ち寄り「お気に入り」や「懐かしい」の一枚をいっぱい見つけてください。

## ボーダーライン

福岡市中央区大名1-14-14  
立花ビル2F  
TEL 092-734-4198  
営業 11:00~21:00  
休 なし



## 久留米・大砲ラーメン 香月 均

いま、このコラムを書いている僕の傍らに、青春時代の墓標のような、古いアコースティックギターが立てかけられています。「SUILD-50」という一九七〇年代のオールドギターです。先日、数年ぶりにケースから出してみると、ボディは傷だらけで、ヘッドは何かにつけて凹んでるといった具合の、年期の入った懐かしいギターでしたが、軽く鳴らすと、これまた懐かしい乾いた音がしました。これは二十五年前に買ったときから良く鳴くギターで「女とギターは鳴(泣)かせてナンボ」などといきがうた若い頃が甦ります。十八になった僕は、朝から晩までギターばかり弾いており、アマチュアバンドとしては、博多の街でそれなりにブイブイ言わせてもんでますが、本来はお絵かき(グラフィックデザイン系)大学の学生でありました。幼少の、「白いチョーク」体験が、僕をその道に進ませたのです。「右手に鉛筆・左手にギターのネック」という二つの感性を兼ね備えたマルチアーティスト(?)...というより、二足のワラジを履いた貧乏学生です。ギターで作詞作曲するにしても、ケント紙に絵を描くにしても、とにかく自分の気持ちを表現するのが大好きな若僧だったのです。

ところが、卒業が迫るにつれて、「自分はデザイナーになるべきか、ミュージシャンになるべきか、僕はイッチヨ前に人生の選択で迷い始めました。悩み過ぎてイライラし、オヤジの血なのか酔狂回してギターを蹴飛ばしたことも憶えとります(ヘッドの凹みはそのときの傷)。若い頃はどうしても派手な仕事やカッコイイ仕事にあこがれるもので、その選択肢の中には、ハッキリ言っておいて、ありませんでした。しかし、天の神サマはそんな放蕩息子の姿をシッカリ見とらっしゃるようです。何と卒業直前に、オヤジとお袋が申し合わせたように、二人揃って脳卒中とガンで入院したのです。もう、就職やデビューどころではありませぬ。僕の人生の選択はその瞬間に、「選択肢外」であるはずの「ラーメン屋」に決定してしまいました。正直、そのときは辛かったです。閉店後、薄暗い店のテレビをつけると、バンドの後輩・大内が、藤谷美和子と「愛が生まれた日」をデュエットしています。チャンネルを変えるとデザイン仲間の北条が描いた漫画「キヤッツアイ」がTVアニメになってドタバタやっとなります。僕は、暗い厨房でひとり残飯を片づけながら、テレビから聞こえてくる友人たちの華やかな歌声を背中中で聞きつつ、思わずつぶやいてしまいました。「やっぱラーメン屋になつてしようた...。げさっか(※)」と。

香月 均  
プロフィール  
かつきひとし。  
昭和33年、とんこつスープを産湯に久留米に生まれる。株式会社大砲(久留米大砲ラーメン)社長。「ラーメンフェスタ in 久留米」の仕掛人でもある。



湯に久留米に生まれる。株式会社大砲(久留米大砲ラーメン)社長。「ラーメンフェスタ in 久留米」の仕掛人でもある。

\*注...「げさっか」とは「格好悪い」の意。久留米弁。一般的に男性が使う言葉。まれに中年以上の女性が使う場合があるが、若い女性がこれを使うとげさっか。最上級は「がげさっか」

—— 次号 乞(こ)期待 ——

# 風

Kaze no  
Tsubuyaki

# の つぶやき

## 涙は心の汗だ

この前、山手線に乗ったら、向かいの席の男の人が本を読みながら涙ぐみ、目頭を押さえる光景に出くわしたんです。歳の頃は五十前後の男性が、思わずホロリとこぼした涙。その姿を見た僕は、ジンときたんですね。「ああ、きつこの人はいい人なんやな」と思った。

最近、あなたは涙を流しましたか？ 涙にもいろいろありますよね。哀しいときや悔しいときに流す涙。うれしいとき、感動したとき流す涙。人の話を聞いて思わずもらい泣き、みたいな共感の涙……。いろんな涙があるけど、泣くことは心のカラをこわしてくれる。みんなが知って、今さら僕が言うことでもないんですが、泣きたいときは無理して我慢しなくてもいいんじゃないかと思うんです。

1滴の汗も流さずにいたら、身体の調子がやれる」と勇気みtainなものかわいてくるように思うんです。

心のカラをとかすのは何かに感じて自然と流れ出る透明な涙。自分で意識して「いつも何かを感じるやわらかい心」を持ち続けているいと涙も出ない。泣くことは笑うことといっしょくらい大切なこと。「いい歳をした大人が……」「男子たるもの、人前で……」と自分をつくる必要はないと思う。四十代、五十代、六十代の方をハタから見て、ちょっと我慢しすぎなんじゃないかと感じたのでした。涙は心を健康にします。

ちなみに僕は感動的な映画や本などを見ると、すぐ泣いてしまいます。人前で話して、いろんな想いがこみ上げ、泣いてしまうこともあります。涙腺が弱くて困るんですよね。

悪くなりますよね。泣きたいときも、汗が出るように自然に涙を流していいんじゃないかな。涙は心の汗なんだから。カラカラに乾いた心では喜怒哀楽の感情もわかないだろうし、人との関係もギクシャクしますよね。

大人だって、子どものように恥じらいもなく泣いていい。大の男がオイオイ泣いたら、周囲はびくりするかもしれないけれど、でも、いいよ。泣いても……。心のカラをとかすくらい泣くだけ泣いたらスッキリするさ。乾いた土に水が染み込んでいくように、心をうるおす涙。そんなふうに涙を流す自分を、もう一人の自分が客観的に見て「まだ泣ける自分がいる」と認識することで、次に進むエネルギーみたいなものが生まれてくるように思います。「自分にはまだ泣く力があるから、きつとまだ

なんだかまとまりのつかない内容になってしまいました。汗も涙も、身体から出る季節は出して、出し尽くして、スッキリした気分今年の後半もがんばっていきましょう。

### 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ティング業務を展開。2002年、「博多 一風堂」等、現在は24店舗の経営に携る。

この通信は下の各店で手に入りませ

通信1~29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ませ

## 福岡のショップ

- キャブテンサンタアイランド ..... TEL 092-725-5588
- ジャック(アルザス菓子) ..... TEL 092-712-7007
- TINY SWEETS(ファンジークス) ..... 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
- フラワームーン(花) ..... TEL 092-731-8783
- 友納青果店 ..... TEL 092-641-5587
- 柳田茶屋 ..... TEL 092-271-7618
- 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
- ダム・ド・フランス ..... TEL 092-712-3100
- シブタ靴専門店 ..... TEL 092-761-4415
- 酒屋ナカムラ ..... TEL 092-741-7331
- 合資会社伊豆本店 ..... TEL 0940-32-3001
- ガレージ・シルバーストーン ..... TEL 092-552-8898
- WHY NOT ? ..... TEL 092-715-0822
- 株式会社荒木帽子店 ..... TEL 092-281-2120
- LUSH ..... TEL 092-263-6768
- スティープMCサブライ ..... TEL 092-954-0013

## 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 0886-53-1482
- 鈴木商店(福岡) ..... TEL 092-734-1155
- 麺屋 武蔵(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非公開
- マルバララーメン(千葉) ..... TEL 047-382-8853
- 大文字(東京) ..... TEL 042-796-8110
- ちばき屋(東京) ..... TEL 03-3675-3300
- 中村屋(神奈川) ..... TEL 046-279-3877
- めんちゃんラーメン(福岡) ..... TEL 092-281-4018
- 麺の坊 皆(東京・渋谷) ..... TEL 03-3780-4450
- 東池袋 大勝軒(東京) ..... TEL 03-3981-9360
- くじら軒(横浜) ..... TEL 045-912-3384
- 柳麺 ちゃぶ屋(東京) ..... TEL 03-3945-3791

## 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あります

## ラーメン

6/17 OPEN!

- 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
- 一風堂梅田店(大阪・梅田) ..... TEL 06-6363-3777
- 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 03-5347-1010
- 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
- 中華麺道家 五行 ..... TEL 092-735-4152
- BINCHO-TAN & DISH 五行 ..... TEL 092-716-0050

## 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(手うちそば) ..... TEL 092-851-0602
- カフェ・ド・カッファ(喫茶店) ..... TEL 092-714-1719
- 味の正福(定食) ..... TEL 092-721-0464
- 割烹たぬき(博多鍋) ..... TEL 092-291-0371
- ヌワリエリヤ(スリランカ料理) ..... TEL 092-737-7788
- 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
- 楽花生(居酒屋) ..... TEL 092-716-6646
- 圓(まどか・天ぷら料理) ..... TEL 092-552-7043
- 中華菜葉 瑪瑙山 ..... TEL 092-736-2660
- 北京家庭料理 紅夢 ..... TEL 092-716-8889
- 三木瓜(和食処) ..... TEL 092-735-5055
- 越後屋(京風もつ処) ..... TEL 092-714-6500
- 藤よし(焼きとり) ..... TEL 092-761-5692

## 九州の元気人 & 企業

- インゲデザイン研究所 ..... 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
- 顔装工房・横山 ..... TEL 092-751-5961
- 財界九州(経済誌) ..... TEL 092-715-1221
- インタークロス(九州ベンチャー大) ..... 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
- カヨシステム ..... TEL 092-752-2978
- トコロ倶楽部 ..... TEL 092-736-5003
- 岡部はち郎事務所 ..... TEL 092-771-8023
- グレイト・バビ・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
- プランニング秀巧社 ..... 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
- えころろアートgallery ..... TEL 092-781-85450
- 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
- 北伊醬油 ..... TEL 092-328-2204
- 滝悦子オフィス ..... TEL 092-526-5111
- ブラザホテル プルミエ ..... 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
- 唐津煙火 ..... TEL 0955-72-4862
- オフィスMOTOKI ..... TEL 092-873-1314
- アトリエときデザイン研究所 ..... TEL 0977-84-5171
- WAVE-G グラス工房 ..... TEL 092-952-2271
- 元気種つと事務局 ..... TEL 092-412-7140
- Windy(GS/パブ) ..... TEL 092-714-3738
- 玉樹(博多曲物) ..... TEL 092-651-0469
- グラノ24K(ぶどうの樹) ..... TEL 093-282-2226
- りばあさいどかふえ どりるふいん ..... TEL 092-761-0736

# 8/10日、いよいよ沖縄に『琉球新麺 通堂』がオープン

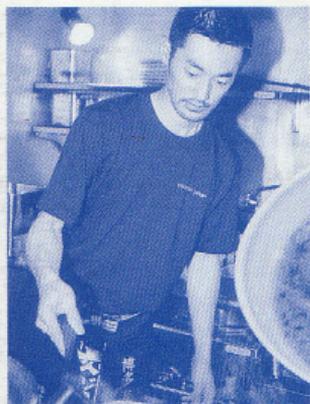
新横浜ラーメン博物館に2002年2月までの1年間出店していた『通堂』が、沖縄に凱旋帰国し、店をオープンします。ラー博出店の頃と同じように、店主・金城良次さんは一風堂の山王テストキッチンで河原成美の指導のもと、味の調整を重ねています(写真は6月15日)。さらにバージョンアップした『男味(いきが味)』と『女味(いなぐ味)』の琉球新麺は沖縄に新たな旋風を巻き起こすことができるのか? この夏、沖縄へお出かけの方は、ぜひ店を訪ねてください。



琉球新麺 通堂: 沖縄県那覇市金城(かなぐすく) 5-4-6 準備室 TEL 098-863-6040

# 情報スクランブル

GOOD INFORMATION



一風堂ラーメンイベント  
2ヶ月に1回好評開催中!



ちゃぶ屋・森住さんの『らぁめん』は福岡でも大人気!

6月14日(金)・15日(土)の2日間、一風堂西通り店(福岡)2階でラーメンイベントを開催しました。両日とも11時のオープン前から、たくさんのお客さまにご来場いただきました。「麺がこんなにおいしいとは……」、「香ばしいにおいが場内に漂って、順番がくるのが待ち遠しかった」などの声がたくさん寄せられました。

- 森住さんより「東京のちっぽけなラーメン屋のしょうゆラーメンを福岡の皆さんに食べていただけて嬉しかった。ありがとうございました」
- STAFF 村椿さん「福岡の人たちの人間くささ、人柄のよさに惹かれた。勉強になりました」
- STAFF 矢島さん「一風堂スタッフのラーメンに対する想い入れを強く感じた。ハッちゃんラーメンも、食べることができて満足です」

## 読者プレゼント10名様

今回『元気印の福岡人』コーナーでご紹介した新庄英敏さんの著書『大リーガー新庄剛志の育て方(子育ては木育て)』をプレゼントします。

ご希望の方はハガキかファックスでお申し込みください。その際に  
①力の源通信で一番に読むコーナー ②この通信で今後紹介してほしいことなどを書いていただけると参考になります。〒、住所、お名前、お電話番号をお忘れなく。

<29号のクイズ当選者>平野順子さま(防府市)・小川照子さま(春日市)・松永欣也さま(横浜市)・近藤志津江さま(江東区)・廣島治子さま(福岡市)・高田勝広さま(柳川市)・友納ゆきこさま(粕屋郡)・竹尾千恵さま(福岡市)・間所政仁さま(札幌市)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

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。