

**En route!**

ino93 massive museum.

ご自由にお持ち帰りください。

2003.3▶4

みんなの笑顔が力の源だ

力の源通信

COMMUNICATION FREE PAPER

Vol.34



独学で導き出した“自分の味”的設計図には、“食材一つひとつの個性を大切にしたい”という大きな柱が描かれた。さらに「見て、嗅いで、食べて良し。これを基本に、経験と知識を頼りに思いついで事を全て確かめた」という。こうしてたどり着いたのが“無添加食材を使った化学調味料なしの中華そば”だった。

看板メニューの「中華そば 塩」。塩ラーメン特有の半透明のスープに、やや細めの縮れ麺。煮卵にメンマ、ノリ、ネギ、厚さ5mmほどのチャーシューが丼に浮かび、何とも芳ばしい香り。出汁が生きたスープには、ほのかに甘味と酸味も顔を出す。横の広がりを持った飽きのこない味わいだ。

「ラーメンづくりに正論はない。日々自分との戦いだ」と断言する坂田さん。今でも毎日のスープづくりでは、火加減、時間、温度、食材・灰汁の分量を変えて、レシピにアレンジを加えているというから驚きだ。そんな研究熱心ぶりが祟ってか、自分の味を見失ってしまい、2~3週間ほど店を開めた経験もあるという。

「正直、挫けそうになることはある。でも、周りに恵まれているんですね。例えば、特注麺をお願いしている製粉メーカーさんは、依頼もしていないのに“今度の麺は、スープにもっと合うよ”と新しい麺を持っててくれる。だから“自分”になんか負けていられない」。

“どんなに忙しくても新しいメニューをつくる”が、最近の坂田さんのモットーだ。三吉のスープに小麦を皮ごと挽いた全粒粉を使った麺、ミディアムレアの照り焼き風鶏チャーシューが乗った、斬新な新メニュー「鶏そば」もそんな意欲作である。今は冷たいスープで食べる中華そばを、新たに3種類考案中のこと。

「これからも、失敗の山から生まれてくるアイデアを積極的に採り入れて勝負していく。結局のところ私は、コストを考える“経営者”というより、美味しいものをつくってお客様に喜んでもらうのが生き甲斐の“料理人”ですね」。

## 中華そば屋 三吉

店主

**坂田 紀由樹さん**

SAKATA NORIYUKI

1959年3月11日、北海道生まれ。18歳の頃からフレンチや洋食の料理人を経験。名古屋市中区錦で飲食店を営んだあと、約7年前に(有)ランを設立。99年12月に「中華そば 三吉」をオープン。趣味はスキーとダイビング



所在地／名古屋市千種区萱場2-2-1

ハートインカヤバ1F

電話番号／052-712-5254

休 日／火曜日、第1・第3水曜日

営業時間／11:30~14:00

18:00~売り切れ次第終了

No.34…名古屋  
中華そば屋 三吉

名古屋のラーメン界に新風を巻き起こしている人気店『中華そば屋 三吉』。洋食・フレンチの元料理人である店主・坂田紀由樹さん(44歳)は、独学で“無添加食材を使った化学調味料なし”的ラーメンをつくり上げ、3年前にカウンター10席の店をオープンした。今では、1日180食限定の中華そばを求めて、オープン前には50人からの行列ができる繁盛ぶりだ。

宗田節など厳選した素材を使った和風出汁と、豚骨、鶏ガラのWスープに天然塩を合わせたスープが絶妙と評判の『中華そば屋三吉』。ご主人・坂田さんは開口一番、「化学調味料を使わず味を安定させ、なおかつインパクトのあるスープをつくるために、ウチではこの食材から出る灰汁を利用している」と衝撃の告白。“灰汁は丁寧に取り除く”が、スープづくりの鉄則ではなかったのか!

「灰汁の質と味は、当然、時間と材料の組み合わせでいろいろと変わってくる。フレンチではこの灰汁をソースに使うんです。つまり、灰汁は食材から出るエキスの宝庫。これを使わない手はないでしょ?」。“灰汁を使う”という大胆な発想が、あの“三吉の味”を生み出したのだ。

ご主人の“ラーメン初体験”は、4~5歳の頃、北海道・小樽の屋台で食べた、あっさり味の醤油ラーメン。「裕福な家庭じゃなかったので、ラーメンはごちそうでした。食べることに飢えていたから、食べることへの執着が強く、それ以上に、つくること、人に食べさせることが、子供の頃から好きだった」という。高校を卒業後、洋食、フレンチの料理人として人生を歩む。

自由な発想で自分の味をつくることができる…これがラーメン店を始めようと思ったきっかけだ。店を構える前に、北海道から九州まで全国のラーメンを食べ歩く。「偶然、前を通りかかった無名の店に入ることが多かった。アイデアが理もれていないか、ってね(笑)」。



# 職人のこころ

其の十九

陶工

佐々木 厚さん

プロフィール

1943年、北海道根室市に生まれる。船大工だった父親の影響で身についた木彫の技術を生かしたいと、大学の彫刻科を志すも断念。22歳で京都五条坂・四代浅見五郎助氏に師事。以後、10か所以上の窯で修行。34歳で福岡県太宰府市に窯を築く。本年6月には福岡三越で個展を開催する。

*Atsushi Sasaki Profile*

言うまでもなく、「やきもの」は、「焼き物」である。窯に入れて「焼く」という工程なしに、作品が完成することはない。炎はときにつくり手の意思を越えた働きをする。そこには、思いもしない美が生まれ、予想外の失敗が生まれることもある。

くという作業の偶然性までを計算に入れ  
た作品づくりをしたい。だから、完璧な  
温度管理ができる電気窯には興味がない。  
窯焚きも自分  
の責任。完璧  
な温度管理が  
できる電気窯  
のよさを知り



つとも、薪をくべ、炎を燃やす登窯にこだわり続けている。

窯を焚くのは年に一回。佐々木さんの手で揉まれ、形を成した“土”は、窯の中で“焼き物”へと生まれ変わる。作品づくりの日々は、この工程で結実する。「窯を焚く前の三ヶ月は、休みなしで一心に作業します。ものを創っているときは、まつたくストレスがたまらない」。

「まつたくストレスがたまらない」。  
佐々木さんが陶芸と出会ったのは、22歳のとき。清水焼発祥の地として知られる京都五条坂の窯元に働き口を得た。「焼き物と出会ったのは、たまたま、本当にたまたまです。ものを創る仕事ならなんでもよかったです」と佐々木さん。

入れ、自分のものにするか。それが、作家の個性になる」。

「あとどれだけやれるか、自分に残された時間を使いはじめた」という陶工は、もうすぐ60歳を迎える。表現への欲求は尽きることがない。そして、この6月には個展を開くことになった。

静かな山里が新緑に包まれる頃、北谷  
乃窯からまた煙が立ち昇る。陶工が燃す  
炎から、次は  
どんな作品  
が誕生する  
のだろう。

個展は  
6/10(火)  
～6/16(月)  
福岡三越にて開催

個展は  
6/10(火)  
～6/16(月)  
福岡三越にて開催

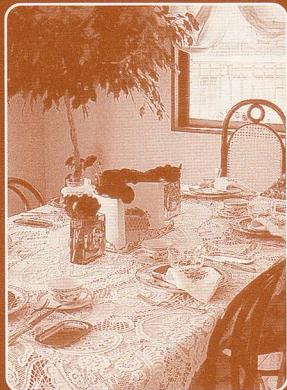


北谷の窯

福岡県太宰府市  
北谷79-5  
TEL 092-925-5



# 元気印の福岡人 FUKUOKA PEOPLE No.34



## TOMOMI TANAKA PROFILE

1991年より、花とおもてなしのテーブル教室『サロン・フルリ』を主宰。ホテルや店舗のテーブルコーディネート&ディスプレイを手掛ける。

### サロン・フルリ

福岡市中央区浄水町58-501 TEL 092-525-1308

→ 帰り、そのまま生徒さんに伝えます。教えるというより伝える感覚。人に何かを伝えるには、自分に学びや発見がないと伝えられません」。  
——実際に静岡まで、ですか？

田中「はい。それは一例です。東京に日帰りで視察に出向くことは多いですよ。東京と福岡は色彩感覚が近いし、流行はどうしても福岡より先に東京に入ってくるから、どういうお色目が流行るのか、新しい品種は何が出てるか、早くキャッチして持ち帰るようにしています。東京に遅れるのはイヤだし、先取りしたいから出始めの花や興味ある花は、その生産者に自分から逢いに行くんです。そして、新たな刺激をいただきながら、夢へと広がっていきます」。

——どんな夢をお持ちなのですか？

田中「部屋に切り花を飾る習慣はフランスが生み出したとか。豪華な花でなくてもいいんです。そこに花一輪あることで、周りの人たちまで優しい気分に包まれる。そんな気持ちと共に、花だけではなくフラワーベースやテーブルウェアなど、人をやすらぎへと導く小道具も合わせて、皆さんに紹介していきたい。東京もフランスも、行く度に何らかの発見がありますよ。私たちの福岡に、花のある暮らしをもっとナチュラルに定着したらいいですね」。

——4月23日、今度の作品展の見どころは？

田中「3年ぶりに開催する作品展です。ヨーロピアンスタイルだけでなく、和やシノワズリー（中国趣味）のテーブルセッティングなども登場します。花のあるテーブルの広がりを、音楽の調べと共に楽しんでいただけたらと思っています」。

4/23(水)  
10:00～19:00  
(受付～18:30)

花のある暮らし2003  
素敵なテーブルに逢いたくて  
於：グランドハイアット福岡2F サボイの間

招待券をペア25名様にプレゼント。詳しくは裏表紙をご覧ください。

## 教えることは学ぶこと

### やすらぎのコーディネーター 田中ともみさん

福岡・浄水通り……明るくやわらかな陽のさす最上階の部屋で『サロン・フルリ』のレッスンは開催されている。ヨーロピアンティストのフラワーアレンジメントを中心に、おもてなしのテーブルセッティングなどを身につける。そこでは10代～70代まで、専業主婦もいればOL、大学生と、様々な女性たちが、小人数制で安らぎの空間づくりとおもてなしの心を学んでいる。

——花と接していて思うことは？

田中「どの花とどの花を組み合わせるか、無造作に置かれていても、花のほうから『私を選んで』と呼んでくれます。私自身、花からたくさんのお逢いやエネルギーをもらっている気がします」。

——レッスンを通じて様々なことを学ぶのですね。

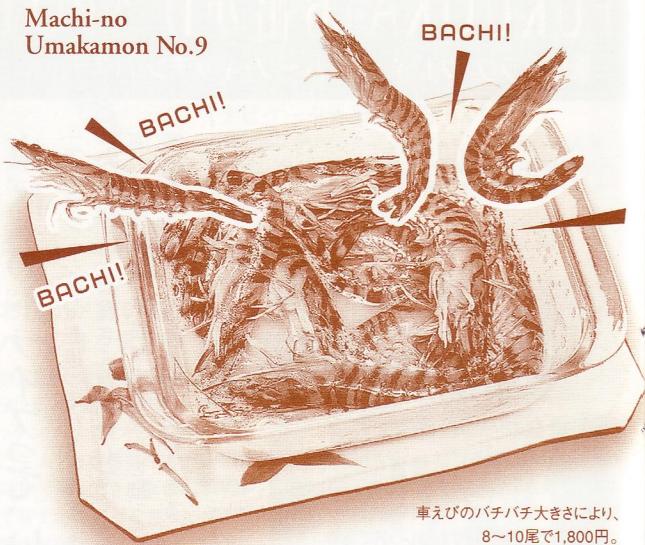
田中「レッスン時のフラワーアレンジは、つくった状態でお持ち帰りいただきでの、その日に合わせて人をお招きになる方もいれば、花に合うスタイルのお茶を楽しむという方も。花器やクロス、食器を見る目など自然に学ぶことができれば……。花にちょっと水をあげる心くばり、癒される空間づくり、そんな気持ちが自ずと女性らしさ、優しさにつながっていくべきと思っています」。

——アレンジをするとき心がけていることは？

田中「花選びは香りも感じながら選びます。花も料理と同じ。花を活ける人には、シェフの感覚も必要。どちらもアーティストなんだと思います」。

——先生ご自身の「教えること」と「学ぶこと」についてお聞かせください。

田中「例えば静岡の『市川さんのバラ』を知るとします。それが素晴らしいと思ったら、どんなふうに生産しているのかを見せていただくんます。生産者は色や形ばかり匂いで考えて、心を込めてつくっています。その誠実で一所懸命な姿に、この市川さんがつくった花だからこんなに美しいと納得する。そこで得た新たな発見や感動を持ち



車えびのバチバチ大きさにより、  
8~10尾で1,800円。  
お好みでポン酢と柚子こしょうを。

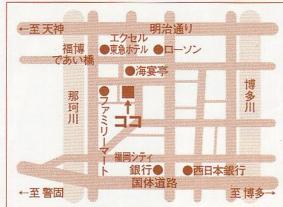
飲んで、食べて、車えび10匹は「あつ」という間。  
食べ終えた頃に、先ほど剥いた車えびの頭が  
唐揚げになつて再登場。「一匹で一度おいしい」、  
まるでグ○コのような一品であった。

白ワインとブランデーで締めた車えび。  
「ツルツ」とした舌触り、プリッとした歯ごたえ、トロッとした喉通り。  
うつすらと甘みがあつて、ああ、何とも言えず好ましい食感ですね。  
七色のしつぼをピローンと持つて、パクッと口に放り込む特派員。  
いつたいこれまでに何十匹食べたことだろう……？  
天草を始め、大分や鹿児島あたりで獲れた車えびが、  
関西生まれの特派員の胃袋へと無数に消えていった。  
そして、特派員はますますバチバチ好きに……。



## 割烹 川田

福岡市博多区中洲4-1-23  
TEL 092-271-1234  
■営/16:30~23:00(O.S.)  
■休/日曜  
ただし連休の場合、日曜は営業で月曜が休み



その9

割烹 川田の  
車えびのバチバチ

# 街の うまかもん

山屋特派員がオススメする

「ここぞ」の時にお客さまを連れていく、とつておきの店……  
場所は博多区中洲。人形町通り沿いである。  
少し入り込んだこの界隈が、また何とも言えず中洲っぽい。

「本当は教えたくないんだけど」と勿体なさそうに案内してくれた。



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」を探し求め食歩く情報通。2月は上海に遠征し、本場の紹興酒を堪能した。

「車えびのバチバチ」は、アイデアマンの店主・山下さんが、「とびつきの車えびを面白く提供したい」と考案した。  
透明なガラス容器の中では、酒に酔った車えびどもがバチバチと跳ね回る。  
酔い潰れて静かになりかけた頃合いをはかつて、美人のお姉さんが  
えびの頭を手際よくもぎ取り、素早く殻を剥いてくれるのだ。

目の前で泡を吹き、バチバチ踊る車えび。初体験だと多少「残酷な」  
という気がしないでもないが、人に剥いてもらったブリブリの活造りを  
食べていると、そんな意識はいつの間にか遠のいていく。



「博多の味を丸かじり」この道35年。  
山笠特質のご主人・山下正さんと、娘の一子さん



このコーナーでは「あの人」のとておき、福岡のナイススポットを毎回テーマを変えて紹介していきます。

### 【ナビゲーター★恵良貴子さん】

レポーター、ディレクター、RKB「ももナビ」など、TV番組を制作しているほかに、たくさんの番組づくりや司会業、ウェディングプロデュース等に奔走する日々。「ハートで勝負!」がモットーのA型。

ERA 筑紫野市天拝坂1-1-10 TEL 092-922-9876

### おなかが空いたら、ハーブキッチンへ

恵良さんが乗馬と対で訪れるのが、クレインの近くにある『ハーブ・キッチン パスティス』。佐賀出身のご主人・岡本秀幸さんが近くの海岸で釣ってきた魚や、店の庭で育てたハーブを使ってつくる料理が楽しめる。「ひと品ひと品、ちゃんとつくりました」とって味がする。きらびやかさより、つくっている人のやしさや真心がうれしいよね、と恵良さん。窓辺にハーブ、テーブルには野の花がちょこんと咲いていた。



月替りお薦め料理(1,500円のコース)から、この日のチョイスは、地魚のバルサミコソース。本日のスープ、季節のサラダ、パンまたはライス、デザート(5種類)、ドリンク(3種類)が付いて、昼も夜も同価格というのがうれしい。女の子同士や遠方からわざわざ訪ね来るファンも多いそう。「3月、4月頃はズキンの香草焼きがおいしいですね」とご主人。奥様と二人で温かくもてなしてくれる。



### ■乗馬クラブ・クレイン福岡.....

TEL 092-603-6255 福岡市東区西戸崎1-1-7

予約は9:00~18:00の間にお電話で。火曜日が定休日

### ■ハーブ・キッチン パスティス

TEL 092-606-6237 福岡市東区三苦2-7-1

営 11:00~21:00 休 火曜日

予約時に  
「力の測定を見て」  
と言ってください。  
先着20名様に限り  
招待チケットでの  
体験乗馬が  
可能です。

# FUKUOKA お出かけ SPOT

## 乗馬クラブ・クレイン & ハーブ・キッチン パスティス



### 海を見ながら、駆足

ができるようになるには、いささか年期がいるらしい。本日、恵良さんのお相手をつとめてくれるのは、北海道生まれのアドマイアくん。体高150cm、体重550kg、二重まぶたが美しいサラブレッドである。

馬術(はみ)を付け、鞍を乗せてスタンバイ。鎧(あぶみ)に足を掛け、ヨイッと馬の背に。背筋を伸ばして、目線を上げて……。アドマイアくんは、教官の声に反応して、至っておとなしい。

「乗馬はリズムをとりながら身体が動くから、運動不足解消にもいいんですよ」とスクール担当の首藤孝宏さん。確かに、自然とお尻が上下にスイングし、全身運動である。

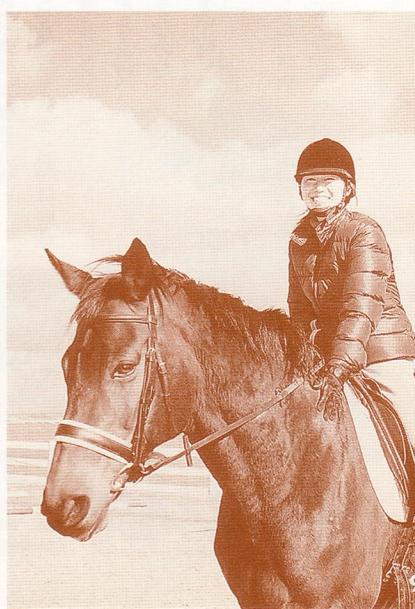


乗馬クラブ・クレイン福岡では、初めての人でも乗れる『体験乗馬コース』があり、1週間くらい前に電話を入れておけば、安価で乗馬体験ができる。

\*体験乗馬1回コース 2,500円 \*別途諸費用+保険料 1,250円

**コイツは下手だ**  
「馬はね、上手か下手か見抜いちゃうの。コイツは下手だとなめられたら、絶対に言うこときかないもんね」と恵良さん。手綱とムチと拍車(靴に付けた金具)で、馬に指示を伝えるのだと。初乗馬でも「ハ〜!」とか「アレ〜!」「そろそろ行ってえ〜!」などのおたけびは禁物。いっはんで馬に伝わりますゾ。

◎両足で馬のお腹を蹴ると「進め」の合図。  
◎両手で手綱を引くと「止まれ」の合図。





# Chikara no moto OSUSUME SHOP



# [Oro-Gio]

JEWELRY & WATCHES

最近は「褒美買い」が多いそう



いくら時計屋だからって「時計を眺めながら飯を食べる」「枕元に時計を置いて眺めながら寝入る」などと言わわてしまったら、ウソでしょ!? って気になる。でも、オロジオの木村喜久さんなら、本当にそうかも……と思つてしまつた。好きでたまらない様子がひしと伝つてくる。「見とれちゃ

「PANERAI(パネライ)」の腕時計販売を許された店と言えば、マニアならピンとくるだろう。(私のような)ズブの素人のために説明すると、話は1936年イタリア海軍に遡る。軍は潜水部隊で使用する腕時計を「パネライ」に発注した。その時計は水深200メートルの暗闇でも見えなければならない。防水性の確保も肝要だった。当時、市販品では不可能。そこで、「パネライ」に、極秘軍事機密事項としてラジオミール・ウォッチの開発設計が依頼された。以降、改良を重ね蛍光作用のある大きなアラビア数字を配した文字盤と、ケース側面に取り付けたレバー付きリューズが、パネライの象徴となつた。今から半世紀前のことである。そのデザインは、ほとんど変わらず今日に至っている(民間に発表されたのは1993年以降)。



店名「オロジオ」は、イタリア語のOROLOGIAIO(時計店)に起因する。国体道路沿い、沼田病院の隣。

福岡市中央区大名1-2-5 イルカセットビル1F  
TEL 092-725-7766

TEL 092-725-7766  
営業時間 11:00~20:00 休日火曜日

11:00~20:00 休大曜日

ていうのがつくり手にことなるとラーメンの博物館で腐な常識つてもんにこてしまひじみと思いまして。みなさんも機会があれば一度高山に行つて高山ラーメンを味わつてみてください。もちろん味のレベルも折り紙つきですから。

A circular portrait of a man with dark hair, wearing a dark suit jacket, a white shirt, and a patterned tie. He is smiling slightly and looking towards the camera.

小川 利プロフ

**小川 剛**プロフィール  
おがわ たけし 1963年2月、神奈川県生まれ。青山学院大学在学中、ラグビー部で先輩である現館長の岩岡洋志氏とプレーしたことがきっかけとなり、1991年頃より「新横浜ラーメン博物館」の立上げに関わる。1994年3月、開館当時より広報の仕事に身を投じ、徐々に脂輪を増やしていく。

まう。だからどこのお店に行つても寸胴の中は真っ黒な醤油色をしているんです。「これだと、営業中保温のためにろ火にかけておくうちにスープが詰まつて、早い時間と遅い時間で味がぜんぜん変わってしまう、飲食店の常識って常に均一の味を出すつことじやなかつたですっけ?」でも、高山は違うんです。お客様さんが「俺は11時頃の『まさご』が好き」「いや俺は2時頃の『やよい』『だな』」ってな具合に、ちやーんと呟が変わることを認識している。時間によつて味が違うのがラーメンだというのがつくり手にとつてもお客様にとつても常識なんです。こうなるとラーメンの博物館だらうがなんだらうが、よそ者は抗えない。陳腐な常識つてもんにとらわれないのがラーメンのおもしろさなんだなってしみじみと思いました。

今を去ること6年前の96年夏、僕は、それまでラーメン処としてまったくとては知られていなかつた岐阜県飛騨高山の地を訪ました。

みなさん、飛騨高山つて言うと、イメージ的になんとなく日本蕎麦を思い浮かべませんか。アルブスに囲まれた小京都　高山。やっぱり日本蕎麦だろう、と僕も思っていました。ところが、現地の人に聞いてみると、高山では”そば”というとラーメンのこと、日本蕎麦は”日本そば”と言わないと何の疑いもなくラーメンが出てきてしまう、全国でも有数のラーメンが盛んなところなんです。

そして驚いたのがそのつくり方。ラーメンのスープって丼の中にタレを入れてそこに寸胴からスープを注ぎ、麺を放つ、これが全国標準。ところが高山では、寸胴の中のスープに醤油の一升瓶をドボドボと注いで

ラ一博 小川の 第2回



# 風のつぶやき



Kaze no  
Tsubuyaki

## 拝啓 中川一政さま



の案内で、中川一政さんの美術館を訪ねました。

氏は1893(明治26)年、東京・本郷に生まれ、1991(平成3)年

2月、御年98歳を目前に亡くなられました。その間に油絵や書、

水墨画、陶芸など実に多くの作品を残しておられます。中川翁が

真鶴に画室を持たれたのは1949(昭和24)年のこと。伊豆や熱海の温泉にも近く、太平洋に面したこの真鶴半島に、翁は心からの安らぎを感じたのでしょう。明るい陽ざしと和やかな潮風、僕自身が、

できることなら二~三ヶ月ここでのんびり静養したいと思う美しい海辺の町です。そこに建つ美術館の展示室を1~3までじっくりと時間をかけて廻ってきました。初期の頃からの油彩の数々。瑞々しい感性がほとばしる鮮烈な色合い。80代に入つてからの画に、僕は特に心惹かれました。その年代くらいから色彩がより鮮やかさを増しているのです。翁は少しの時間をも無駄にすることなく筆を持ち続けました。年譜にみる晩年の精力的な活動、頭が垂がります。

そして、ある一角で見つけた翁96歳の書『正念場』。添えられた「九十七翁」の文字(九十七は数え年)。隣に架けられた「少年ができますでした。最晩年に中川氏はこの字を書いています。震えるような魂の声が、僕を討つのです。老いるのは肉体であつて、その精神、魂に老いなんてものは存在しないのではないか……。グルグルといくつもの想像が巡り、果然と僕はそこに居続けました。己の齢を「九十七」と付した中川翁の脳裏には、どんな念いがあったのでしょうか?

飘々とした人だったと聞きます。死さえ超越し、悟りを得て、それでも尚「描きたい」という念いが、中川翁を動かしたものではないでしょうか。

尖りのない文字。それは、氏にとつての「正念場」だったか、誰かに宛てた「正念場」だったか……。勝手に解釈すれば、氏より歳若い人たちに宛てた言葉かもしれません。「いまここが正念場なのだ」と、

古い易く学成り難し 一寸の光陰軽んず可からず まだ覚めず  
池塘春草の夢の三幅の書。それを読んで、余計に「正念場」に込められた念いが僕の中に沁みてきました。百歳を前にした一人の男が「少年古い易く」を念い「正念場」と書いたその感性。僕は背中を突き抜ける何かを感じ、そこに立ち尽くしたまま涙を止めることができませんでした。最晩年に中川氏はこの字を書いています。

天にも通じるような澄んだ声で、背中を押された気がします。いい経験をさせてもらいました。生命力あふれる作品の数々に、50歳になつたばかりの鼻垂れ小僧河原は、深く感銘しました。この気持ちを忘れず、一生勉強のつもりで果てしなく進んでいこうと思います。

真鶴町立 中川一政美術館、建築設計に於いては「第15回吉田五十八賞」を受賞し、四年前には建設省の「公共建築百選」に選ばれた建物です。雄大な作品の数々が広大な敷地に展示されています。わざわざ出かけてみるに値する素晴らしい美術館でした。

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。翌年、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、店舗プランニング、コンサルティング業務を展開。2003年、『博多一風堂』等、現在は25店舗の経営に携わる。

真鶴町立 中川一政美術館  
神奈川県足柄下郡真鶴町真鶴1178-1  
TEL 0465-68-1128

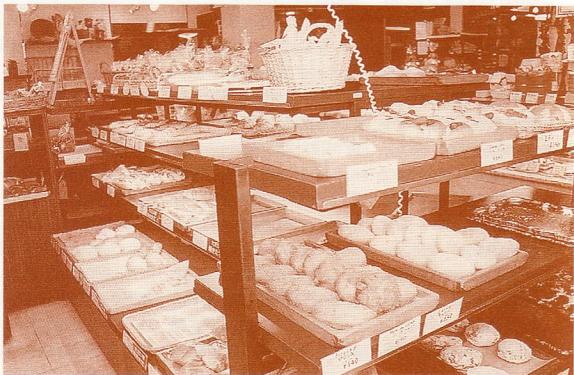


Kawahara Shigemi  
Profile

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。翌年、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、店舗プランニング、コンサルティング業務を展開。2003年、『博多一風堂』等、現在は25店舗の経営に携わる。

力の源通信では、これまでの取材先様からの情報を積極的に紹介していきます。  
何かお知らせしたいことがあれば、どしどし情報をお寄せください。

## フランスパンならココ。 ダム・ド・フランス 20周年



こちらは『力の源通信』22号でご紹介したパン屋さん。薬院のポンラバス隣にある本格フランスパンの店、「ダム・ド・フランス」が20周年を迎えました。

店主のムッシュ・アンドレさんは、日本にまだフランスパンがなかった頃、フランスから招かれた指導者の一人。日本各地にフランスパンのつくり方を伝授して廻った方です。

3月には20周年の記念イベントが開催されます。もれなくプレゼントも用意されているそうなので、気軽に覗いてみては……。

### 20周年感謝祭

3月21日(祝)~23日(日)  
7:30~20:00

\*常時焼く15種類の中から  
フランスパンの食べ比べ  
コーナーを設置。  
\*フランスパンの  
食べ方レシピ進呈。



### ダム・ド・フランス

■所/福岡市中央区薬院1-12-8  
■問/092-712-3100  
■営/7:30~20:00 ■休/年始のみ

博多みやげにやー<sup>一</sup>  
二〇加煎餅がいちばん上等たい

紙箱(特大、4枚入)600円  
(小、16枚入)600円  
(小、24枚入)900円

ミニ箱 500円  
ボリ袋 400円 ほか

東雲堂 TEL092-611-2750

■お買いいめは JR博多駅構内売店、JR小倉駅構内売店、キナルシティ博多、博多座、福岡ドーム、福岡タワーモール、小倉駅アミュプラザ店、福岡空港売店、岩田屋、井筒屋、大丸、三越その他有名デパート



遊びゴロいっぱいのおせんべいとオマケのお面で、楽しいひとときを召し上げれ。

## 情報スクランブル



今年こそホントに10周年

ずうっと前、まだ小ちゃいサイズの『力の源通信』2号で紹介した居酒屋

『前田家の食卓』が、この

4月にちょうど10周年を

迎えます(去年は数えまちがいだったとか)。

店は相変わらず前田さ

んの温もりいっぱい。久し

ぶりに顔を出しても、まる

で2~3日前にも来たよ

うに違和感なくくつろげ

ます。それって前田家なら

ではのおもてなし。ご主人・

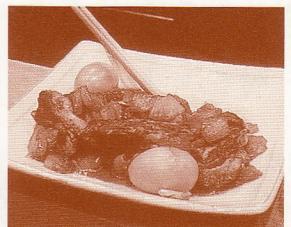
重夫さん、奥様・幸子さん

の仲睦まじい様子にほつと

しました。



焼きビーフン 490円



煮込みスペアリブ 500円

### 前田家の食卓

■所/福岡市中央区赤坂3-13-34  
■問/092-712-1186  
■営/18:00~24:00 ■休/日祝日



なぜか偶然いあわせた  
一風堂太宰府インター  
店の戸川店長。  
家がすぐ近くだそう。



### 博多こじやれもん

Hakata Kojyaremon

大きなお目目をパチリと  
ウインク。とってもキュート  
なにわかせんべいを「存知  
ですか?」これは80枚特  
大サイズ)に一枚だけとい  
うレアもので、見つけられ  
たら幸運が訪れるかも?!

よく見たら、ほかにも眠  
そうな目やボーッとした目  
など、表情はいろいろ。

ラッキーな一枚を発見!  
キュートなウインクで  
イ・チ・コ・ロ・よ♥



## 通信1~33号に登場

この通信は下の各店で手に入れます

## 福岡のショップ

- キャブテンサンタアイランド[2] ■古蓮茶房[19] ■LUSH(ハンドメイド・コスメ)[28]  
 ..... TEL 092-725-5588 ..... TEL 0942-32-4278 ..... TEL 092-263-6768  
 ■ジャック(アルザス菓子)[4] ■フランス菓子16区[20] ■ステイプMCサプライ(パイク)[29]  
 ..... TEL 092-712-7007 ..... TEL 092-531-3011 ..... TEL 092-954-0013  
 ■TINY SWEETS(アンシーグッズ)[6] ■友納青果店[20] ■ボーダーライン(中古コード)[30]  
 ..... TEL 092-713-6638 ..... TEL 092-641-5587 ..... TEL 092-734-4198  
 ■井手精肉店[8] ■柳田茶屋[21] ■工房我楽堂(家具)[31]  
 ..... TEL 092-781-7058 ..... TEL 092-271-7618 ..... TEL 092-734-4198  
 ■豆 藤(八女の豆腐)[9] ■ダム・ド・フランス(パン)[22] ■ハーヴェスト・レーベル(バッグ)[31]  
 ..... TEL 092-523-4500 ..... TEL 092-712-3100 ..... TEL 092-761-8898  
 ■トク スピール(木のおもちゃ)[12] ■シブタ靴専門店[23] ■博多菓子工房 二鶴堂[31]  
 ..... TEL 092-542-0550 ..... TEL 092-761-4415 ..... TEL 010-565-634  
 ■フラワーモーン(花)[13] ■酒屋ナカムラ[24] ■柳房庵(辛子めんたいこ)[32]  
 ..... TEL 092-731-8783 ..... TEL 092-741-7331 ..... TEL 092-976-0001  
 ■ライオンズ ベースボール ショップ[16] ■伊豆本店(酒蔵)[25] ■プロマジュリー・欧グルマン[32]  
 ..... TEL 092-771-2322 ..... TEL 0940-32-3001 ..... TEL 092-713-5722  
 ■鈴懸 本店(和菓子)[17] ■ガレージ・シルバーストーン[25] ■アートハウス21(ヨーロッパ家具)[33]  
 ..... TEL 092-291-2867 ..... TEL 092-552-8898 ..... TEL 092-928-3388  
 ■リメンバー・キルト[17] ■WHY NOT?(インテリア)[26]  
 ..... TEL 092-761-4557 ..... TEL 092-715-0822  
 ■岩田時計店[18] ■株式会社荒木帽子店[27]  
 ..... TEL 092-741-0045 ..... TEL 092-281-2120

## 九州の元気人 &amp; 企業

- イングデザイン研究所[1] ■九州ラーメン研究会[16] ■オフィスMOTOKI[24]  
 ..... TEL 092-531-7234 ..... TEL 092-512-2500 ..... TEL 092-873-1314  
 ■ミック工房(建築デザイン)[2] ■プランニング秀巧社[17] ■アトリエときデザイン研究所[25]  
 ..... TEL 092-711-9221 ..... TEL 092-712-3292 ..... TEL 0977-84-5171  
 ■ふくおか経渋(経済誌)[4] ■井上和紙処[17] ■WAVE-G ガラス工房[26]  
 ..... TEL 092-474-4455 ..... TEL 0946-25-0517 ..... TEL 092-952-2271  
 ■Kiryu(美容室)[5] ■ランドブレーン[18] ■元氣種つと事務局[26]  
 ..... TEL 092-732-6900 ..... TEL 092-588-2601 ..... TEL 092-412-7140  
 ■小児歯科はまの[5] ■甲木工房(染織)[18] ■Windy(GSバブ)[27]  
 ..... TEL 092-551-8080 ..... TEL 092-953-0255 ..... TEL 092-714-3738  
 ■フーディアム・トクナガ[6] ■えころアートgallery[19] ■玉樹(博多曲物)[28]  
 ..... TEL 092-734-2008 ..... TEL 0977-85-5450 ..... TEL 092-651-0469  
 ■額装工房・横山[7] ■from guys(美容室)[19] ■グラノ/24K(ぶどうの樹)[28]  
 ..... TEL 092-751-5961 ..... TEL 092-715-4331 ..... TEL 093-282-2226  
 ■財界九州(経済誌)[8] ■望月歯科[20] ■りばあいどかふえどるふいん[29]  
 ..... TEL 092-715-1221 ..... TEL 092-715-6480 ..... TEL 092-761-0736  
 ■インターコロス(九州ベンチャ大学)[9] ■フロムFタレントスクール[20] ■高柳器製造所(鉄鍛冶)[30]  
 ..... TEL 092-781-5252 ..... TEL 092-752-1511 ..... TEL 092-291-0613  
 ■しんじょう(理髪店)[10] ■北伊醤油[21] ■新庄造園[30]  
 ..... TEL 092-721-6147 ..... TEL 092-328-2204 ..... TEL 092-511-3551  
 ■玄南荘(宿・食料・飲食事業)[10] ■OFFICE 滝[21] ■ジャン=クリスチャン・ブーゲイさん[31]  
 ..... TEL 092-822-6201 ..... TEL 092-526-5111 ..... TEL 092-843-7370  
 ■カヨシステム[11] ■プラザホテル ブルエ[21] ■伊藤拓工房[32]  
 ..... TEL 092-522-6112 ..... TEL 092-734-7600 ..... TEL 092-861-8705  
 ■トコトコ俱楽部[12~15] ■八女人形会館[22] ■博多人形(にしう)[33]  
 ..... TEL 092-736-5003 ..... TEL 0943-24-5550 ..... TEL 092-801-2410  
 ■岡部はち郎事務所[13、16~18] ■九州ウォーカー編集部[22] ■畠間英一さん[33]  
 ..... TEL 092-771-8023 ..... TEL 092-262-8511 ..... TEL 093-961-0440  
 ■グレイト・パパ・ペーパーズ(企画)[14] ■奇術の店 西岡[22] ■安河内商店[33]  
 ..... TEL 092-726-1866 ..... TEL 092-291-3212 ..... TEL 090-3011-9125  
 ■アルゴプラン(コンセプト・ワーク)[15] ■CANDY(ライヴハウス)[23、29]  
 ..... TEL 092-751-9128 ..... TEL 092-731-4445  
 ■博多左官 浜野組[16] ■唐津煙火[24]  
 ..... TEL 092-822-1326 ..... TEL 0955-72-4862

## していただいたところ

店名の最後にある[ ]内の数字は、掲載の号数をさしています。

## ラーメン

- 新横浜ラーメン博物館[2] ■麺屋 武蔵(東京)[16] ■東池袋 大勝軒(東京)[27]  
 ..... TEL 045-471-0503 ..... TEL 03-3796-4634 ..... TEL 03-3981-9360  
 ■野方ホーフ(東京)[3] ■魁龍(北九州・福岡)[17] ■くじ軒(横浜・北海道・東京)[28]  
 ..... TEL 03-3387-2886 ..... TEL 093-922-6666 ..... TEL 045-912-3384  
 ■純連(北海道・新横浜)[4] ■むつみ屋(北海道・東京ほか)[18] ■八戸麵道 大陸(新横浜)[28]  
 ..... TEL 011-824-5655 ..... TEL 0126-53-2100 ..... TEL 045-471-0503  
 ■げんこつ屋(東京ほか)[5] ■支那そばや(新横浜・藤沢)[19] ■柳麺 ちゃぶ屋(東京)[29]  
 ..... TEL 03-3393-7981 ..... TEL 045-471-0503 ..... TEL 03-3945-3791  
 ■站(福岡・大野城)[6] ■でび(東京・横浜・北海道)[17~19] ■山頭火(北海道・東京ほか)[30]  
 ..... TEL 092-552-3826 ..... TEL 非公開 ..... TEL 0166-25-3401  
 ■六角家(横浜・東京・北海道)[7] ■大龍ラーメン(久留米・福岡)[19、28~32] ■琥珀新麺 通堂(沖縄)[22、30]  
 ..... TEL 045-413-0356 ..... TEL 0942-33-6695 ..... TEL 098-857-5577  
 ■昇和亭(久留米)[8] ■ごもんちゃんラーメン(鹿児島)[20] ■ラーメンDB大崎裕史さん(東京)[31]  
 ..... TEL 0942-22-6886 ..... TEL 0996-32-0794 ..... TEL 03-3490-7351  
 ■井出商店(和歌山)[9] ■がんこ総本家(東京)[21] ■博多らーめん 虎(東京)[31]  
 ..... TEL 0734-36-2941 ..... TEL 非公開 ..... TEL 03-3902-1309  
 ■勝丸(東京・新横浜)[10] ■マルバラーメン(千葉)[22] ■道頓堀(東京)[32]  
 ..... TEL 03-5434-5320 ..... TEL 047-382-8853 ..... TEL 03-3939-6367  
 ■新福菜館(京都・新横浜)[11] ■大文字(東京・横浜)[23] ■ふくちゃんラーメン(福岡)[33]  
 ..... TEL 075-371-7648 ..... TEL 042-796-8110 ..... TEL 092-863-5355  
 ■雷文(東京)[12] ■しばき屋(東京・仙台)[24] ■泉ヶ丘ラーメン劇場(大阪)[33]  
 ..... TEL 042-722-5567 ..... TEL 03-3675-3300 ..... TEL 072-296-4346  
 ■南京千両マリン(久留米)[13] ■中村屋(神奈川)[25] ■名古屋・驛麵通り(名古屋)[33]  
 ..... TEL 0942-31-2092 ..... TEL 046-279-3877 ..... TEL 052-588-5550  
 ■いのたに(徳島)[14] ■めんちゃんラーメン(福岡)[26]  
 ..... TEL 0886-53-1482 ..... TEL 092-281-4018  
 ■鈴木商店(福岡)[15] ■麺の坊 岩(東京・渋谷)[26]  
 ..... TEL 092-734-1155 ..... TEL 03-3780-4450

## 福岡の飲食店

- 前田家の食卓(居酒屋)[2] ■香津木(感性日本料理)[11] ■中華季菜 瑪瑙山[26]  
 ..... TEL 092-712-1186 ..... TEL 092-733-3322 ..... TEL 092-736-2660  
 ■福新楼(中華料理)[3] ■てしま(串揚げ)[12] ■北京家庭料理 紅夢[27]  
 ..... TEL 092-771-3141 ..... TEL 092-712-7791 ..... TEL 092-716-8889  
 ■木楽家(居酒屋)[3] ■鉄なべ本店(餃子)[13] ■三木瓜(和食処)[27]  
 ..... TEL 092-714-0965 ..... TEL 092-841-1549 ..... TEL 092-735-5055  
 ■御 蔵(居酒屋)[4] ■もり兵衛(焼鳥)[14] ■越後屋(京風もつ処)[28]  
 ..... TEL 092-731-2158 ..... TEL 092-721-4056 ..... TEL 092-714-6500  
 ■両 国(手うどんそば)[5] ■ながかわ(ステーキ専門店)[15] ■藤よし(焼きとり)[29]  
 ..... TEL 092-851-0602 ..... TEL 092-716-2057 ..... TEL 092-761-5692  
 ■カフェ・ド・カッファ(喫茶店)[6] ■たらふくまんま(飯処)[16] ■利花苑(韓国焼肉レストラン)[30]  
 ..... TEL 092-714-7179 ..... TEL 092-713-6056 ..... TEL 092-752-8833  
 ■味の正福(定食)[7] ■富松うなぎ屋[18] ■たつみ寿司[31]  
 ..... TEL 092-721-0464 ..... TEL 0942-26-3608 ..... TEL 092-715-8139  
 ■割烹たぬき(博多鍋)[7] ■AFTER THE RAIN(バー)[20] ■宝雲亭(餃子)[32]  
 ..... TEL 092-291-0371 ..... TEL 092-761-5355 ..... TEL 092-281-7452  
 ■スマラエリヤ(スリランカ料理)[8] ■地球屋(居酒屋)[23] ■SUNSET(レストラン)[32]  
 ..... TEL 092-737-7788 ..... TEL 092-471-9575 ..... TEL 092-809-2937  
 ■さぬきうどん[9] ■能古かもめ(魚食べ処)[23] ■ハートストリングス[33]  
 ..... TEL 092-714-0994 ..... TEL 092-881-2787 ..... TEL 092-262-3136  
 ■河太郎(日本料理)[10] ■樂花生(居酒屋)[24] ■bar Enzo(バー)[33]  
 ..... TEL 092-271-2133 ..... TEL 092-716-6646 ..... TEL 092-734-2284  
 ■岩戸屋(鍋料理・すき焼)[11] ■圓(まだか・天・ぶら料理)[25]  
 ..... TEL 092-741-2022 ..... TEL 092-552-7043

# IPPUDO information

一風堂では、ラーメンの催しを開催しています。

◎2月25日……大名本店にて四季のラーメン

店主・河原成美が「友」をテーマに創りました。

◎3月4日……西通り店、五行にてラーメンイベント

福島県・白河より「とら食堂」の手打ち中華そば



とら食堂・店主の竹井さん

この後も、「四季のラーメン・夏」やラーメンイベントを開催予定。

一風堂メルマガ会員様には、自動的に情報を送りています(無料)。

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)

## サロン・フルリ作品展 招待券プレゼント

『元気印の福岡人』コーナーで紹介した田中ともみさんの  
サロン・フルリでは、4月23日(水)に、グランドハイアットにて  
『花のある暮らし作品展』を開催。招待券ご希望の方は、  
お葉書かFAXにて4月15日(火)迄にお申し込みください。

ペア25組様



<力の源通信33号プレゼント当選者>河原成美の本「風のつぶやき」に当選されたのは、  
東京都・小原修一様、豊前市・橋本奈美様、ほか8名様

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

## 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

一風堂大名本店(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
一風堂本町通り店(名古屋)	TEL 052-269-2412
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
虎的厨房	TEL 092-761-8852
中華麺酒家 五行	TEL 092-735-4152
BINCHO-TAN & DISH 五行	TEL 092-716-0050

## 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。