

みんなの笑顔が力の源だ

力の源通信

Communication Free Paper

Illustration : Kuramae Ritsuko

Vol.39
2004.1▶2



★ご自由にお持ち帰りください。

どこまで続くラーメン戦争

ご当地、ご当店、ご当人の次に来るものは?

「ラーメンフォーラム2003」

ラーメン発明45周年、「麵翁百福亭」オープン記念
日清食品株式会社 インスタントラーメン発明記念館 協賛/麺ロード株式会社



佐々木「互いに出出しすぎないスープと麺のバランスが大事」
中村「某氏に言わせると、今はまだ「スープ屋」です。先々は麺もつくっていききたい。不揃いでも手づくりの麺が唇にふれたときの感触がやさしくて、いいと思います」
山田「僕も「スープ屋」(笑)。麺はプロにお願いしています。麺屋さんとは互いに刺激し合って、ラーメンに生かしていきたい」

● **自家製麺とレシピ発注の麺、その真価を問う**

河原「昔は、たかが100杯くらいしか出ない店のレシピに合わせて、わざわざ麺をつくらせる麺屋さんなどいかなかった」
山田「自家製麺の分岐点はどこ?」 僕のところでは麺屋さんにつくらせてもらって

2003年11月18日、大阪府池田市の「インスタントラーメン発明記念館」で開催され、一時間半にわたって白熱の展開を見せたラーメンバトルの模様を掲載します。

◎ コーディネーター

武内 伸氏(ラーメン総合研究所長)

◎ パネリスト

大崎裕史氏(日本一ラーメンを食べる男)

河原成美 (麵翁百福亭 店主)

佐々木晶氏(東京大学大学院助教)

中村栄利氏(中村屋 店主)

山田 雄氏(麵屋武蔵 店主)

*会場に居合わせたラーメン屋さん達も、コーディネーターから指名され、随時登場となりました。

ど、会社の名が違うだけで、自分のところは自家製麺だと思ってるだけ...」
武内「レシピ発注すれば、自家製麺と同じように思います」
カネジシ金野「ここ数年、スープは大きく進化したものの、麺はそれに伴っていません。自分たちはラーメン屋の店主と一緒に進んで、その店の麺をつくり上げていく。そんな意識で命がけて麺づくりに取り組んでいます」
花の季 磯「私は自家製麺派です。自分たちで小麦をつくることから麺づくりに取り組み始めました。「新麦ラーメン」を出す地域・宇都宮を目指しています」
大文字 中村「レシピ発注も自家製麺も両方とも真なり。ラーメンをどこまで掘り下げて、おいしさを追求しているか、そこがポイント。自家製麺でもダメなところは

● 21世紀のラーメンは どうなっていくのか?

*登場人物はすべて敬称略

武内「ラーメンの歴史はわずか100年足らず。明治43年、浅草「来々軒」がラーメンのルーツであり、奇しくも安藤会長の生まれ年でもあります。20世紀は塩に始まり、塩に終わったスープの時代。ラーメンブームの影には、ブームの火付け役となった食品会社の働きが大きいですね。さて、21世紀のラーメンはどうなっていくのでしょうか?」

大崎「ラーメンは井の中の小宇宙。従って、21世紀は井の時代(笑)ではなく、おそろく麺の時代になるでしょう」

河原「麺は1987年から自家製麺に切替えました。若い頃には「麺もつくってこそ、ラーメン屋」と生意気なことを思っていましたね」

ダメ。要は魂です」
雷文 宇都宮「麺は特注麺を使っているのでも私「スープ屋」です。麺まで手が回りきれずにいる現状。麺さんと切磋琢磨してレベルアップに努めています。研究心を忘れずにやってみましょう」
秀ちゃん 河原「自家製麺は父から受継いだもの。父の眼の黒いうちは、率先して後続の者に伝えていこうと思います」
魁龍 森山「さつきから聞いていると、「スープ屋」と耳に入ってきたのが気になります。僕は麺屋さんにお願いで麺をつくらせてもらっていますが、自分はスープ屋ではなく「ラーメン屋」です。古いものを守り続けていくタイプなので、新しいことは若いスタッフに任せます。チキンラーメンも昔ながらの味が好きです」

「安藤会長と河原社長の心あわせて「麵翁百福亭」の1号店がインスタントラーメン発祥の街、池田市に誕生したのは、本当にありがたいことです。」

「93歳になる私が元気なのは、ラーメンが健康的な食品であることの証明です。」



河原秀登氏

磯の季氏

大崎裕史氏

武内 伸氏

池田市長
倉田 薫氏

特別に駆け付けてくださった
安藤百福会長

河原「ご当店ラーメンの走りは『すみれ』と『一風堂』です。カップラーメンは所詮ラーメン屋のラーメンには成り得ないと思つていただけ、ここ2、3年で目ざましいレベルアップを遂げた。各インスタントラーメンメーカー開発室の連中が持つていた机上の学問に、ラーメン屋の汗と魂から生まれた知識が加わり、格段においしくなった。ラーメン職人は純だから『一緒においしい物をつくりましょう』の言葉に乗ってしまったよね。次々にヒントを教え、宝物にしなきゃいけないスープのつくり方をそっくり外に出してしまった。結果的にお客さまに喜んでいただけるからいいんだけど」

佐々木「カップ麺は、ブレの大きいラーメン屋さんの味より安定して、うまいと思うことがあります。名店のカップ麺は、ラーメン屋に

●地方のラーメンが元氣。大阪にもうねりが...

大崎「ここ最近、関西のラーメンには大きな変化とうねりがある。全国的にみても札幌と大阪が一番おもしろい都市です」

河原「地元・九州では福岡の一人勝ち。地方に行くたびに思うんだけど、名声にアグレをかいて、競争原理に欠ける。スルイんですね。福岡が良くなれば九州全体が良くなると思つて僕は頑張つてます。それぞれの地方都市にもリーダーが現れ、志を持つてやつていくことを望みます」

佐々木「地方ばかりか離島でラーメンを食べることも多いですね。おいしいラーメン屋のあるところには、代表となる店がある。その味を真似たり、対抗したりして他店が頑張ることで、味が向上していく。大阪は、

これからどんどんおいしくなるでしょう」

武内「池田市のリーダー役となるのが『麵翁百福亭』。3年後、5年後が楽しみですね」

●ラーメンの値段について、どう思う？

大崎「近年は600円前後が大半年で、千円を超すと怒られる傾向にある。東京には390円のラーメンがあり、大阪では180円の『びつくりラーメン』が出現。ニーズがある以上、そんなラーメンも存在していいと思います。逆に普及するかは別にして、三千元のラーメンは間違いなくおいしい。千五百円程度の値付けで怒られる時代は、20世紀でおさらばしたい。早く蕎麦みたいな認識で見てほしい。今後、ラーメンは二極化ではなく、三極化に向かうでしょう」

河原「博多に一風堂を開店した1985年、

刺激を与えているかも。具がもうちょっとおいしくなるといいですね。その点、『グータ』の出現はセンセーショナルでした」

●具の時代到来か？

大崎「グータを始め、そろそろ具の時代がくる予感がします。あの値段(298円)で出したのはすごい(なんと、陶器のレンゲまでオマケについている!)。ラーメン屋行くの面倒臭いから、グータにしようか、みたいな時代に成りかねない。ラーメン屋さんは危機感を持ち、切磋琢磨しておいしいラーメンをつくらせてほしいですね」

エンジンフィルム 檀「僕は、ラーメンはおいしければいい。それが安いにこしたことはないと思つています。余談ですが、20数年前、標高6,000メートルのキリマンジャロに登つ

新参者ながらブライスリーダーになろうと考えた。二極化ではなく三極化、なるほどと思う。勉強になりました」

山田「ユニクロの服を着てウイソンのバッグを持つ若者だつていて、その日のお財布の中身で食べ分ける傾向に向かうよ」

武内「180円ラーメンは、カップ麺より安いですね(笑)」

●ご当店のカップラーメン

中村「自分の場合、カップラーメンが好きでラーメン屋になつたようなもの。『中村屋』のカップ麺をつくるときは、おいしさに正直でありたいと考え、余計な具をとっぱらつてつくりました。結果、麺とスープ、ネギだけで298円。それでも売れたのはブームに乗つたからかもしれません」

たとき、百福会長にいただいたチキンラーメンのおいしかったこと。涙が出ました。僕は今でもラーメン屋さんに行く機会が多い。カップ麺もラーメン屋も、ラーメンは永遠のものであり、いつまでも健在です。日本文化を支えるものだと思います」

大崎「ラーメンはエンターテインメント、これからも楽しんでいきたい」

河原「プロ意識と志を持ったラーメン屋の時代になる。それをわからせてくれたみんな、ありがとう」

佐々木「10年、20年後が楽しみです」

中村「店を始めた22歳の頃に比べ、若い年代のラーメン屋が増えた。負けないように若い志でがんばっていきます」

山田「今日は少し成長しました(笑)。これからも成長を続けます」



中村 利氏

山田 雄氏

檀 太郎氏

佐々木 晶氏

森山 日出一氏

河原 成美氏



人口48,000人の福島県白河市が「ラーメンの街・白河」として全国的に知られるようになった昭和後期、『とらさん伝説』の立役者である父・竹井寅次さんから店を引継ぎ「とら食堂」二代目として店を守り続けている竹井和之さん。中華そばの味に磨きをかけ、今日の白河のラーメンシーンをリードし続けている。48歳、その生き方、信念を追った。

「たくさんの方が習いにくるけど、半端な気持ちではやれないよ」と竹井さんは言う。朝11時開店のために、早朝4時、5時から仕込みを始めるのだ。竹と麵棒を使い、加水の高い麵を打つ。全身を使って打つ「手こね手打ち」の麵は、一時間に約50食ほどしかつくれない。体力と根気が続かず、修業の身でありながら逃げ出す人も少なからず。「自分もラーメンやって儲けよう、なんて気持ちで来たんではダメだね。麵をつくる、スープをつくる、自分のラーメンをお客さんに喜んで食べてもらいたい、そんな気持ちがないと白河で通用する中華そばはつくれないよ」と説く。更に、一流の麵打人を志すのであればカンとセンス、気力やパランス感覚を要すのだ。

「とらさん伝説」とは、竹井さんの父・寅次さんにまつわる伝説である。大正15年生まれの寅さんは、近所でも評判のギャンブル好き。その上、大酒飲みで、仕入れの金を握って競輪場へ足を運ぶような遊び人で通っていた。しかし、寅さんのつくるラーメンは群を抜いて評判がよかった。太くちぢれた手打ち麵に、相性のいい醤油ダレのスープ。麵量が多く、雪国にはもってこいの食事だったのだ。かつて、寅さんの中華そばを教えてほしいと修業に入る人が市内に何人もいた。その人たちに、寅さんは惜し気もなくつくり方を伝授したのである。毎日、自分のつくった中華そばを弟子たちに味見させ、出来映えを確認しながら、しっかりとした味を舌に覚え込ませたとき、竹井さんはまだ30歳にも満たなかった。「麵に蕎麦打ちの手法を取り入れたのは、うちの父です。もともと白河は手打ち蕎麦の伝統がある地域だったため、中華そばへの応用を思い付いたんですね。スープも含めて、店に入ったときから父親の仕事の習い覚えてつくっていました。基本は父の味とつくり方。そこから随分勉強して、材料など格段にグレードアップさせました」。仕込みを含めて一から十まで人任せにできぬ性格ゆえ、多店舗化することもせず、ひたすら「とら食堂」の暖簾を守る竹井さん。「好きじゃなきゃできない仕事だよ。自分で選んで好きな道を進んできたしあわせなことです。次の代に渡すまで、しっかりとしたものをつくっていきます」とたくましい腕を組み直す竹井さんである。



「とらさん伝説」とは、竹井さんの父・寅次さんにまつわる伝説である。大正15年生まれの寅さんは、近所でも評判のギャンブル好き。その上、大酒飲みで、仕入れの金を握って競輪場へ足を運ぶような遊び人で通っていた。しかし、寅さんのつくるラーメンは群を抜いて評判がよかった。太くちぢれた手打ち麵に、相性のいい醤油ダレのスープ。麵量が多く、雪国にはもってこいの食事だったのだ。かつて、寅さんの中華そばを教えてほしいと修業に入る人が市内に何人もいた。その人たちに、寅さんは惜し気もなくつくり方を伝授したのである。毎日、自分のつくった中華そばを弟子たちに味見させ、出来映えを確認しながら、しっかりとした味を舌に覚え込ませたとき、竹井さんはまだ30歳にも満たなかった。「麵に蕎麦打ちの手法を取り入れたのは、うちの父です。もともと白河は手打ち蕎麦の伝統がある地域だったため、中華そばへの応用を思い付いたんですね。スープも含めて、店に入ったときから父親の仕事の習い覚えてつくっていました。基本は父の味とつくり方。そこから随分勉強して、材料など格段にグレードアップさせました」。仕込みを含めて一から十まで人任せにできぬ性格ゆえ、多店舗化することもせず、ひたすら「とら食堂」の暖簾を守る竹井さん。「好きじゃなきゃできない仕事だよ。自分で選んで好きな道を進んできたしあわせなことです。次の代に渡すまで、しっかりとしたものをつくっていきます」とたくましい腕を組み直す竹井さんである。

「とらさん伝説」とは、竹井さんの父・寅次さんにまつわる伝説である。大正15年生まれの寅さんは、近所でも評判のギャンブル好き。その上、大酒飲みで、仕入れの金を握って競輪場へ足を運ぶような遊び人で通っていた。しかし、寅さんのつくるラーメンは群を抜いて評判がよかった。太くちぢれた手打ち麵に、相性のいい醤油ダレのスープ。麵量が多く、雪国にはもってこいの食事だったのだ。かつて、寅さんの中華そばを教えてほしいと修業に入る人が市内に何人もいた。その人たちに、寅さんは惜し気もなくつくり方を伝授したのである。毎日、自分のつくった中華そばを弟子たちに味見させ、出来映えを確認しながら、しっかりとした味を舌に覚え込ませたとき、竹井さんはまだ30歳にも満たなかった。「麵に蕎麦打ちの手法を取り入れたのは、うちの父です。もともと白河は手打ち蕎麦の伝統がある地域だったため、中華そばへの応用を思い付いたんですね。スープも含めて、店に入ったときから父親の仕事の習い覚えてつくっていました。基本は父の味とつくり方。そこから随分勉強して、材料など格段にグレードアップさせました」。仕込みを含めて一から十まで人任せにできぬ性格ゆえ、多店舗化することもせず、ひたすら「とら食堂」の暖簾を守る竹井さん。「好きじゃなきゃできない仕事だよ。自分で選んで好きな道を進んできたしあわせなことです。次の代に渡すまで、しっかりとしたものをつくっていきます」とたくましい腕を組み直す竹井さんである。



とら食堂

店主 **竹井 和之** さん
TAKEI KAZUYUKI

1955年3月、5人兄弟の末っ子として福島県に生まれる。高校を卒業と同時に上京し会社勤めを始めるが、2年弱で家業に入るため帰郷。以後今日まで、白河にて日々中華そばを打つ生活を続けている。趣味はゴルフと食歩歩き。

所在地／福島県白河市大字双石字滝ノ尻1
電話番号／0248-22-3426
休日／月曜日(祝日と重なるときは翌日)
営業時間／11:00~14:30、16:00~18:00
(日祝は通し営業)

FUKUOKAN PEOPLE No.39 元気印の福岡人



人生は宝さがし、 大いに旅をしよう。

DJ EIJIさん

長瀬剛に憧れて歌手を志し、赤坂泰彦に憧れてDJになったエイジさん。毎年11月15日の坂本竜馬の命日には京都に赴き墓前に参るほどの「竜馬好き」。大分出身～福岡在住、ハワイ生活の経験もある彼が、この先目指すものとは？

— 今の仕事に就いたきっかけはなんですか？

E「エイジ」「赤坂泰彦さんの『ミリオンナイツ』を聴いて、ああいうDJになりたいなと思ったのがきっかけですね。」

— 喋りの仕事で喜びを感じるのってどんな時？

E「自分の言葉や想いがリスナーに届き、共感を得られたとき。『エイジさんの言葉を聞くと元気が出る』とか言ってもらえるのも嬉しいし、逆に『こうしたらほうがいいんじゃない』と意見を寄せてくれる時も支持されている喜びを感じます。」

— 喋りの情報集めはどうやっていっているんですか？

E「マスメディアからの収集はもちろんですが、一番はいろんな人と直接会って話をする。芸能人他アーティストにもたくさん友達がいるけど、みんなと酒を酌み交わし、腹を割って語り合うこと。人間は

旅をして、おいしい物を食べて、大いに会話して、大いに笑って、そんな中で自分を見つけていることが、いい人生につながるっていいと僕は思いますね。」



歩く辞典。国宝級の辞典だと僕は思っています。人とふれ合うことによって、より深いものが感じられる。河原さんもその一人です。」

— 音楽以外に好きなことは？

「サーフィン。海にブカブカ浮いている時と波に乗っているときは最高に幸せを感じます。真つ白な無の幸せ。かれこれ20年以上やってます。」

— 大分と福岡以外は、どこかに住みました？

E「福岡に来て、アメリカにも2年くらい行ってました。サーフ・トリップ。一生に一度くらいこんな冒険もいいんじゃないかと思った。ツテもなく小金とサーフボードを持って飛行機に

乗り、着いた所はハワイ。

手に職があることを強みに現地のクラブに売込んで、アメリカでもDJやったな。」

— そして、福岡に戻ったん

ですね。

E「好きな所は沖縄、福岡、京都、北海道。僕は坂本竜馬が大好きなんです。生き方すべてが素晴らしい、共感を得るところ。大。竜馬が惚れた京都。たまらないですね。震えが出るくらい好きです。」

— 今後、やっていきたいことは？

E「ラジオのDJを続けながら、音楽プロデュースもやっていきたい。かつ、飲食店もやりたいな。鍋料理や焼酎バーなど自分で店を出したいですね。」

— エイジさんがいま、伝えたいメッセージは？

E「将来の夢がわからなかったり、人生ふり返って本当にやりたいことがやれていなかったりするのであれば、そういう人は大いに旅をするべきですね。いろんな人と会って、旅から学ぶことは非常に大きい。物欲に走るより、お金をためて少し時間をとって、いろんな所を旅してみる。それが人生の宝になるから。出会いの積み重ねが人生のプラスになる。たくさん



DJ EIJI PROFILE

生まれた年はナイショの5月9日、大分県津久見市に誕生。大学入学をきっかけに福岡に住み始める。ライブハウス「照和」での歌手活動の他、クラブのDJを19年、並行してラジオのDJを10年務めている。ほかに、イベントやプライダルの司会、CMのナレーション、音楽プロデュースなど多方面で活躍中。

連絡先／株式会社エフエム福岡

福岡市中央区渡辺通2-1-82-6F TEL 092-781-6185

■FM福岡 SMASH WAVE (月～木の16:00～18:30 オンエア中)

■FM大分 Got king Friday (緊要13:00～16:00 オンエア中)



「街のうまかもん」からバージョンアップ!!

山屋特派員が
オススメする
世界の

うまかもん

第一弾
上海編

アツアツ(日本のアツアツ)で、
イチバン旬な街『上海』



紹興酒に燗をつける容器。

麦酒に加え紹興酒にもウルサイ
特派員の味覚は、本場・中国で
さらに鍛えられていることが判明。
「大きな瓶かめから紹興酒を
小分けし、各々のテーブルで
燗をつけて味わうんですよ」。
すると、クウッと匂いが高まり、
酔いの速度も加速するのだとか。
紹興酒が常時20種類揃う
お店だそうです。

みんなの人気者・山屋特派員のコーナーは、今回から福岡を脱し急展開～世界へと「うまかもん」の領域を拡げお送りします。実は年に数回、海外へ「うまかもん探訪」の旅に出かけているという山屋特派員。初海外は二十歳で、神戸港から「鑑真号」に乗船し、48時間かかって辿り着いたのが上海の港でした。それから18年の歳月が流れ、特派員は今年の2月に上海再訪。エネルギーな街の魅力に、すっかりト・リ・コになったとか。

ハオチー
ハオフイ
好吃！好喝！
上海よかところ、
一度はお行き。

日に7～8軒を巡る
食意地のはつた旅を
常とする特派員、
上海でも東奔西走して
食べ歩いてきたとか。
特にお気に入りには「咸亨酒店」。
通称「酔っぱらい先生」の像が
出迎える上海でも有名な
飲んべえ御用達の紹興料理専門店。

で、そのアテにするのは「油炸臭豆腐」。
揚げた臭豆腐を、コクのある
やや塩辛いタレにつけて食べるそう。
「その腐ったような豆腐の臭い。
最初はグハハ、とか思いますが、
なんの、なんの。ブルーチーズに
ソーテルヌ(白ワインの一種)を
合わせた時のような、絶妙な組み合わせが
病みつきになりそう」と特派員。
旨さがじゃんじゃん広がって、
酔いのスピードは更に加速の一途。

油炸臭豆腐。
「確か10元だった」と
記憶はおぼろげ。



おなかも喉も気分よくまとめ上げ、
またもやフアラと街なかを
さまよい見つけた店は……。
「小楊生煎館」
路地裏にある露店は
「揚げ焼き」小籠包の
人気店。
早朝から深夜まで
年中無休の店先には、
たいいてい待ち人が並んでいる。
「並んで大満足。その旨さは感涙もの
ですよ」と瞳を輝かす特派員によると、
やや皮が厚めの小籠包が
絶妙の焼き加減なのだそう。
囃むと中からブシュッと肉汁が……。
ああ、極楽極楽の上海でございました。



揚げ焼きのほうが、うまかった小籠包。

*咸亨酒店

所/襄陽北路1号(陝西南路駅から10分。上海市内に8店舗)
TEL 5403-5478

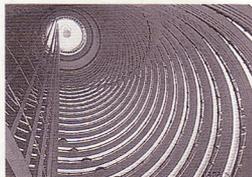
営/11:00～14:00、17:00～21:30(L.O.)

*小楊生煎館

所/呉江路60弄(石門一路駅から3分)
TEL 6267-6025

営/6:10～24:00 休/無休

グランドハイアットのロビーで
見上げた天井模様。



酔っぱらい先生と山屋特派員。写してくれたのは、愛妻・佳恵さん。

↓力の源オススメの店↓

駒屋



「ほら紺屋町商店街にある、あの緑の看板の」と言えば「存じの向きも多いかもしれない。できたての饅頭や餅、赤飯で評判の店、「駒屋」だ。実は河原成美も、この店の「やぶれ饅頭」の大ファン……ということ、満を持しての登場と相成りました!

駒屋の先代が大名に店を構えたのは昭和6年。以来、店づくりで売れる製造直販のスタイルをくずさずに、つくり立ての味にこだわって来た。現在は二代目のご主人、小島栄次郎さんが奥様の久美子さんと二人で切り盛りしている。「館から自分のところでつくらんと、自分の思った味にはならんから。素材も自分で選んだものを使いたいけんね」と小島さん。

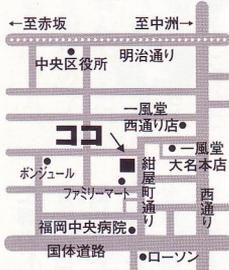
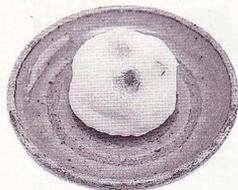
二人の朝は早く、朝6時から仕込みに入り、正にでき立ての味が次から次にショーケースに並べられる。豆大福ややぶれ饅頭、柏餅といった和菓子類はどれも一つ100円(平成16年より)で、「豆大福を二つください」「やぶれ饅頭10個ね」と、並べられた



先からお客様の手にわたっていく。その様子は、和菓子離れが進んでると言うけれど、「本当にそうなの？」と疑いたくなるほど。小島さんは言う。「いやあ、若い人はアankoは好かんって言うけど、決してそんなことはないよ」。本当にいいものというのは、若い世代にもちゃんと伝わっていくものなのだ。

どの商品もオススメしたいところだけど、こはあえて「売切れ」免「豆大福を推薦。福岡では珍しい自家製餡には北海道産の大納言が使われている。大福餅にポコポコくるまった程よい塩加減の赤えんどう豆がアankoの甘さを引き立てる。

どれも、つくり立てを味わうなら、買ってすぐに商店街を散歩しながら食べてみるのが一番かも。ちょっとお行儀は、悪いけどな。



駒屋

福岡市中央区大名1-11-25

TEL 092-741-6488

営 9:00頃～19:00頃(売切まで)

休 日曜(祝日は不定休)



二代目のご主人
小島栄次郎さん

やっぱり鷹が好き!

文:くりしん 第1回 哀愁の若鷹軍団誕生

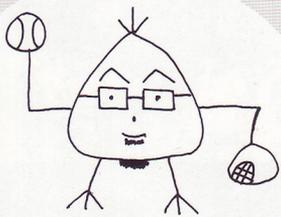
ハイ♪(できれば長嶋口調で)。

昭和54年に「西武ライオンズ」が誕生したのは小学校入学前だから、物心がついた時は福岡にプロ野球チームはなかった。つまり、僕は「福岡ダイエーホークス」誕生までの「空白の十年ぐらいい(はつきりしろ!)に義務教育を過すことになったのでした。

その当時、「神様、仏様、稲尾様」の「西武ライオンズ」の系譜を受け継ぎ、福岡には「西武ライオンズ」ファンが多かった。ちなみに僕の父も

福岡達郎監督の「管理野球」の大ファンでした。小学生だった僕はいつでもどこでも、風呂あがりのパンツ姿の時でも被ってました「ライオンズ帽」。卒業文集では「ライオンズに入団するんだい!」なんて「ミミズの這ったような字で将来の夢を書いた。

なので、正直、「福岡ダイエーホークス」が誕生した時は複雑な心境でした。だって我が愛しの「ライオンズ」の敵「ホークス」が地元球団になるんですから。今日からこの人が新しいお母さんよ」と継母宣言されるよりも衝撃的だった(ホントにおおげさだなあ)。同じくライオンズファンだった親友の加藤君は現実をすんなり受け入れて、新学期には弱かったあの頃の茶色の「ホークス帽」を被って登校してきた。「驚き」と「やっかみ」のあまり、「ホークスデビュー」のタイミングを失った僕は、三十歳にしているまでに変わらなトリアムを抱えている。思い起こせばなんだかセツナイ「福岡ダイエーホークス」誕生だったな。



くりしん プロフィール

1973年6月2日、福岡市生まれ。雑誌記者を経験後、フリーライターに。地元FM局でパーソナリティも務める。父・兄もシャベリ稼業。野球歴20数年。



自分入生の 主人公は「自分」

皆さん、こんにちは。河原です。いよいよ2004年、平成も16年目に入りました。「今年こそは」と大きな夢を描いている人も多いのでは？ 昨年は僕にとって、長年温めた夢を実現でき

でも話させてもらいました。いろんな話をする中で、子どもたちの心にいちばん響いている言葉がこの「自分の人生の主人公は自分」なんです。二百数十名の小学生が寄せてくれた作文を読みながら、そのことを知りました。子どもたちの胸にこの言葉が刻み込まれたことが、この上なく嬉しい。だって、この子たちが困難に遭遇したとき、この言葉を思い出してくれたら、きっと解決の糸口は見つかる。なぜなら、自分が主人公なんだもん。自分が書く脚本で、きっと自分を救ってやれるさ。

僕は三十代の初めに「安藤百福氏に会いたい」と思った。そして、「いっしょに仕事ができるように、この仕事で頑張っていけば、いつかきっと会うことができる」と信じて進んできた。そして、昨年11月18日、安藤会長が僕のつくったラーメン「百福元味」と「百福新味」を食べ

た輝かしい年でした。それは、この通信にも紹介しているように、大阪・池田市に「麵翁百福亭」というラーメン屋をオープンすることができたことです。「百福亭」という店名は、今年94歳になられる日清食品の安藤百福会長のお名前から頂戴した名前です。

僕が一風堂を始めた頃、48歳で「チキンラーメン」を発明し、61歳で「カップヌードル」を開発したその人物が安藤百福氏であることを初めて知りました。以来、20年近く憧れ続けた人物。いつの日か、お目にかかりたい。そして、いっしょに仕事ができたら……と心に強く思い続けてきました。そして、昨年2月に初めてお会いすることができたのです。それから店をオープンするまでの九ヶ月、誠心誠意、本気になつて取り組みました。

（ここ最近、思うことがあるんです。それは、

てくださった上に「頑張っていきなさい」とお言葉をくださった。およそ一年前には、想像すらできなかったこと。初めてお会いしたとき「人のためになる仕事をしなさい」とかけてくださった言葉と共に、生涯の宝としていきたい。

余談ですが、「麵翁 百福亭」に日々たくさんのお客さまが訪れてくださるのは、安藤会長が多なるお力を貸してくださっているからだという気がしてなりません。同じ麵ロード沿いにある「インスタントラーメン発明記念館」に掲げられた「人類は麵類」という書を見ながら、誰よりも麵を愛する百福会長の信念を思いましました。生きるということは、こうやって自分の後に続く人に、希望ある道を拓くことかもしれない。安藤会長が僕にくださった想いの強さに負けないくらい、これから河原も、麵類を通して「人のためになる仕事」をしていきたいと

「自分人生の主人公は自分」ということ。そのドラマの脚本を書くのも自分自身。「主人公」とか聞くと、「どうせ自分は脇役だから」と言いたくなる人がいるでしょう。自分なんかカッコよくないし、もてないし、仕事だつてバツとしない、お金もない……そんなことで、自分はドラマの主人公になんかなれつこないと思うかもしれない。でも、違うんです。三枚目でも、足が短くても、勉強ができなくても、太つていても、そんなこと関係ないよ。だって、あなたの人生を生きているのは、あなた自身。世界中がしたつて代役は誰もいない。

そんな話を昨年の秋頃から、数箇所話させてもらったけど、それが一番スツと伝わるのは子どもたちなんです。母校の城島小学校（福岡県三潴郡城島町）でも話させてもらいました。赤坂小学校、平尾小学校（共に福岡市）

思います。

もし、関西方面へ行く機会があれば、池田市にある「インスタントラーメン発明記念館」と、安藤会長と河原の心あわせで誕生した「麵翁 百福亭」を訪ねてみてください。

2004年、いい一年にしていきたいです。

日清食品 安藤百福会長(93歳)と河原成美



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。2003年、麵ロード(株)設立、「麵翁 百福亭」オープン。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。

AKASHI
12/5
開店

満洲屋が一番

明石ラーメン波止場店

昭和28年創業の「満洲屋」から50年の節目に、「満洲屋が一番」の3軒目をオープンしました。「俺達の継承魂」を胸に、誠実に清潔に精一杯頑張ります」と店主の田中稔さん。久留米とんこつぼりの味は、明石でも大人気。

SHOP DATA

明石市大久保町ゆりのき通2-3-1
マイカル明石2番街
一階フードコート内
明石ラーメン波止場内
TEL 078-936-9117
営 10:00~22:00 年中無休

SAPPORO
12/12
開店

博多 一風堂 札幌狸小路店

厳寒の地、札幌に一風堂がオープン。博多仕込みのとんこつスープと極細ストレート麺がどこまで通用するか、「本場・博多のとんこつラーメンを札幌にも浸透させたい」と頑張っています。

SHOP DATA

札幌市中央区南3条西6丁目8 TEL 011-252-5505
営 11:00~翌3:00 休 年末年始

TOKYO
12/21
開店

ちばき屋 お台場店

「うまいラーメンをつくることしか考えていない」と言い切る店主・千葉憲二さん。若者が集うお台場で、新たな試金石となる店をオープンさせました。目の前は海。ラブラブのカップルが目に入って仕方ないとか(笑)。

SHOP DATA

東京都港区台場1-6-1 デラックス東京ビーチ(1-2B)
TEL 03-3599-1067 営 11:00~23:00 年中無休

TOKYO
12/25
開店

博多らーめん 秀

「精鋭8軒が同時オープンする中で、博多のとんこつスープがどこまで受け入れられるか? 世界に通用する博多の味を目指して頑張ります」と店主の河原秀登さん。博多→東京→次なる出店は世界?

SHOP DATA

東京都渋谷区宇田川町13-8
ちとせ会館2F 麺喰王国内
TEL 03-5489-65360
営 11:00~翌3:00(金・土は翌5:00開店)



YOKOHAMA
1/15
開店

春木屋 新横浜ラーメン博物館店



「老舗とは守るのではなく、常に挑戦し続けること…」昭和24年創業の春木屋イズムがラーメンを志す者に、多大なる影響を与えました。春木屋の初代 今村五男氏の言葉に感銘を受けた河原は「変わらないために、変わり続けること」を一風堂のラーメンづくりの原点として今に受継いでいます。

SHOP DATA

横浜市港北区新横浜2-14-21 新横浜ラーメン博物館内
TEL 045-471-0503 営 11:00~22:00 休 年末年始

情報スクランブル

Fresh information you want to get now.

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。

03年~
04年、

ラーメン店続々オープン

*このコーナーは、編集室に届いた情報で構成しています。

OSAKA
11/19
開店

めんおう もも ふく てい 麵翁 百福亭



チキンラーメンのふるさと、大阪・池田市に日清食品安藤百福会長の名を冠した店がオープンしました。



「昭和33年、チキンラーメンが開発されたあの年に、もしも安藤百福氏が即席めんの開発ではなく、ラーメン屋として一杯の丼に向かっていたら、どんなラーメンができたのだろう?」と考えた河原成美の発案により誕生。チキンラーメンをイメージした「なつかしいのに新しい」がコンセプトの『百福元味』ほか『百福新味』『名物 百福まんじゅう』などが人気。

SHOP DATA

大阪府池田市満寿美町2-10
TEL 072-750-3129
営 11:00~23:00 休 年末年始

YOKOHAMA
11/19
開店

くじら軒 上大岡店

商業地・上大岡に6軒目のくじら軒がオープン。これまでと異なるデラックスな造りで、ゆっくりくつろいで、くじら軒の味をお楽しみください。

SHOP DATA

横浜市港南区上大岡西1-6-1
上大岡京急百貨店北館1F
パルクポラン内
TEL 045-848-7480
営 11:00~22:00 休 百貨店に同じ

FUKUOKA
11/22
開店

麵劇場 玄瑛

入江瑛起店主の麵劇場「玄瑛」は、発行人・河原いづく「福岡のエポック・スポット。ある意味、一蘭の対極にあるスタイル。ラーメン屋の革命だよ。04年は、きっとこのスタイルが大ヒットするだろう」と賞賛しています。テーマはヘルシーエネルギー。化学調味料を一切使わないラーメンです。

SHOP DATA

福岡市中央区薬院2-16-3
TEL 092-732-6100
営 11:45~15:00、19:00~25:00
土 11:45~25:00
日祝 11:45~22:00
売切次第終了
年中無休



Great Shop List

通信1~38号に登場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。

福岡のショップ

- キャプテンサンタアイランド [2]
 - TEL 092-725-5588
- ジャック(アルザス菓子)[4]
 - TEL 092-712-7007
- TINY SWEETS(フレンチスイーツ)[6]
 - TEL 092-713-6638
- 井手精肉店 [8]
 - TEL 092-781-7058
- 豆 藤 (八女の豆腐)[9]
 - TEL 092-523-4500
- ドク スピール(木のにおもち)[12]
 - TEL 092-542-0550
- フラワームーン(花)[13]
 - TEL 092-731-8783
- ライオス ベースボール ショップ [16]
 - TEL 092-771-2322
- 鈴懸 本店 (和菓子) [17]
 - TEL 092-291-2867
- リメンバー キル [17]
 - TEL 092-761-4557
- 岩田時計店 [18]
 - TEL 092-741-0045
- 古蓮茶房 [19]
 - TEL 0942-32-4278
- フランス菓子 16区 [20]
 - TEL 092-531-3011
- 友納青果店 [20]
 - TEL 092-641-5587
- 榎田茶屋 [21]
 - TEL 092-271-7618
- ダム・ド・フランス(パン) [22]
 - TEL 092-712-3100
- シブタ靴専門店 [23]
 - TEL 092-761-4415
- 酒屋ナカムラ [24]
 - TEL 092-741-7331
- 伊豆本店 (酒蔵) [25]
 - TEL 0940-32-3001
- ガレージシルバーストーン [25]
 - TEL 092-552-8898
- WHY NOT ? (インテリア) [26]
 - TEL 092-715-0822
- 株式会社荒木帽子店 [27]
 - TEL 092-281-2120
- LUSH(ハンドメイド・コスメ) [28]
 - TEL 092-263-6768
- ステープMCサブライバイク [29]
 - TEL 092-954-0013
- ボーダーライン(中古レコード) [30]
 - TEL 092-734-4198
- 工房我楽堂(家具) [31]
 - TEL 092-734-4198
- ハーヴェスト・レーベル(バッグ) [31]
 - TEL 092-761-8898
- 博多菓子工房 二鶴堂 [31]
 - TEL 011-20-665-634
- 榎房庵 (幸子めんたいこ) [32]
 - TEL 092-976-0001
- プロマジューレ-欧グルメン [32]
 - TEL 092-713-5722
- アートハウス21(ヨーロッパ家具) [33]
 - TEL 092-928-3388
- Oro-Gio (時計・宝石) [34]
 - TEL 092-725-7766
- ゲテハウス(デリカテッセン) [35]
 - TEL 092-741-1186
- 鈴木クリーニング店 [36]
 - TEL 092-761-7447
- ハニー珈琲店 [36]
 - TEL 092-542-4917
- 7ピリオット(アート・ガラス) [37]
 - TEL 092-752-2100
- ラントマン ショップ [37]
 - TEL 092-812-0132
- 古書 痛快洞 [38]
 - TEL 092-721-5210

九州の元気&企業

- インクデザイン研究所 [1]
 - TEL 092-531-7234
- ミック工房 (建築デザイン) [2]
 - TEL 092-711-9221
- ふくおか経済 (経済誌) [4]
 - TEL 092-474-4455
- Kiryu (美容室) [5]
 - TEL 092-732-6900
- 小児歯科はまの [5]
 - TEL 092-551-8080
- フーディウム・トクナガ [6]
 - TEL 092-734-2008
- 額装工房・横山 [7]
 - TEL 092-751-5961
- 財界九州 (経済誌) [8]
 - TEL 092-715-1221
- インタークロス(九州ベンチャー大判) [9]
 - TEL 092-781-5252
- しんしょう (理髪店) [10]
 - TEL 092-721-6147
- 玄南荘 (茶・給食・飲食事業) [10]
 - TEL 092-822-6201
- カヨシステム [11]
 - TEL 092-522-6112
- トコトコ倶楽部 [12~15]
 - TEL 092-736-5003
- 岡部はち部事務所 [13, 16~18]
 - TEL 092-771-8023
- グレイ・ババ・ベアーズ(企画) [14]
 - TEL 092-726-1866
- アルゴラン(コンセプト・ワーク) [15]
 - TEL 092-751-9128
- 博多左官 浜野組 [16]
 - TEL 092-822-1326
- 九州ラーメン研究会 [16]
 - TEL 092-512-2500
- ブランニング秀巧社 [17]
 - TEL 092-712-3292
- 井上和紙処 [17]
 - TEL 0946-25-0517
- ランドプレーン [18]
 - TEL 092-588-2601
- 甲木工房 (染織) [18]
 - TEL 092-953-0255
- えころアトgallery [19]
 - TEL 0977-85-5450
- from guys (美容室) [19]
 - TEL 092-715-4331
- 望月歯科 [20]
 - TEL 092-715-6480
- フロムデザインスクール [20]
 - TEL 092-752-1511
- 北伊醬油 [21]
 - TEL 092-328-2204
- OFFICE 滝 [21]
 - TEL 092-526-5111
- プラザホテル プルミエ [21]
 - TEL 092-734-7600
- 八女人形会館 [22]
 - TEL 0943-24-5550
- 九州ウォーカー編集部 [22]
 - TEL 092-262-8511
- 奇術の店 西岡 [22]
 - TEL 092-291-3212
- CANDY(ライフハウス) [23, 29]
 - TEL 092-731-4445
- 唐津煙火 [24]
 - TEL 0955-72-4862
- オフィスMOTOKI [24]
 - TEL 092-873-1314
- アトリエとぎデザイン研究所 [25]
 - TEL 0977-84-5171
- WAVE-G グラス工房 [26]
 - TEL 092-952-2271
- 元気種つと事務局 [26]
 - TEL 092-412-7140
- Windy (GS/パブ) [27]
 - TEL 092-714-3738
- 玉樹(博多植物) [28]
 - TEL 092-651-0469
- グラノ24K(ぶどうの樹) [28]
 - TEL 093-282-2226
- りばあさいとかふんどうみん [29]
 - TEL 092-761-0736
- 高柳利器製造所(鍛冶) [30]
 - TEL 092-291-0613
- 新庄造園 [30]
 - TEL 092-511-3551
- ジャン・クリスチャン・ブライエさん [31]
 - TEL 092-843-7370
- 伊藤掘工房 [32]
 - TEL 092-861-8705
- 博多人形 にしとう [33]
 - TEL 092-801-2410
- 畑岡英一さん [33]
 - TEL 093-961-0440
- 安河内商店 [33]
 - TEL 090-3011-9125
- 北谷の窯 [34]
 - TEL 092-925-5789
- サロン・フルリ [34]
 - TEL 092-525-1308
- 乗馬クラブ・クレイン [34]
 - TEL 092-603-6255
- 橋本ステッチャー [35]
 - TEL 092-641-3681
- NPOボディパーカッション協会 [35]
 - TEL 0942-32-5738
- 博多座 [35]
 - TEL 092-263-5858
- 画廊 香月 [35]
 - TEL 092-716-1032
- 住吉酒販有限公司 [36]
 - TEL 092-281-3815
- 東洋ビル管理株式会社 [37]
 - TEL 092-473-0211
- FM MiMi [37]
 - TEL 092-833-3333
- 忠工房 [38]
 - TEL 非公開
- ふくいアジア実行委員会 [38]
 - TEL 092-714-7373

ラーメン

- 新横浜ラーメン博物館 [2]
 - TEL 045-471-0503
- 野方ホープ(東京) [3]
 - TEL 03-3387-2886
- 純 連 (北海道・新横浜) [4]
 - TEL 011-824-5655
- げんこつ屋 (東京ほか) [5]
 - TEL 03-3393-7981
- 姑(福岡・大野城) [6]
 - TEL 092-552-3826
- 六角家 (東京ほか) [7]
 - TEL 045-413-0356
- 昇和亭(久留米) [8]
 - TEL 0942-22-6886
- 井出商店 (和歌山) [9]
 - TEL 0734-36-2941
- 勝丸 (東京・新横浜) [10]
 - TEL 03-5434-5320
- 新福菜館 (京都・新横浜) [11]
 - TEL 075-371-7648
- 雷文 (東京) [12]
 - TEL 042-722-5567
- 南京千両マリン(久留米) [13]
 - TEL 0942-31-2092
- いのたに (徳島) [14]
 - TEL 0886-53-1482
- 鈴木商店 (福岡) [15]
 - TEL 092-734-1155
- 麺屋 武蔵 (東京) [16]
 - TEL 03-3796-4634
- 魁龍 (北九州ほか) [17]
 - TEL 093-922-6666
- むつみ屋 (北海道・東京ほか) [18]
 - TEL 0126-53-2100
- 支那そばや(新横浜・藤沢) [19]
 - TEL 045-471-0503
- でび(東京・横浜・北海道) [17~19]
 - TEL 非公開
- 大船ラーメン(久留米・福岡) [19, 28~32]
 - TEL 0942-33-6695
- ごもんちゃんラーメン(鹿児島) [20]
 - TEL 0996-32-0794
- がんこ総本家 (東京) [21]
 - TEL 非公開
- マルバラメン(千葉ほか) [22]
 - TEL 0942-282-8853
- 大文字 (東京・横浜) [23]
 - TEL 042-796-8110
- ちばき屋 (東京・仙台) [24]
 - TEL 03-3675-3300
- 中村屋 (神奈川) [25]
 - TEL 046-279-3877
- めんちゃんラーメン(福岡) [26]
 - TEL 092-281-4018
- 麺の坊 壱 (東京・渋谷) [26][38]
 - TEL 03-3780-4450
- 東池袋 大勝軒 [27]
 - TEL 03-3981-9360
- くじら軒(横浜・北海道・東京) [28]
 - TEL 045-912-3384
- 八戸麺道 大陸(新横浜) [28]
 - TEL 045-471-0503
- 柳麺 ちゃぶ屋 (東京) [29]
 - TEL 03-3945-3791
- 山頭火 (北海道・東京ほか) [30]
 - TEL 0166-25-3401
- 琉球新麺 通堂(沖縄) [32, 30]
 - TEL 098-857-5577
- ラーメンDB大船そば(東京) [31]
 - TEL 03-3490-7351
- 博多らーめん 虎 (東京) [31]
 - TEL 03-3902-1309
- 道頓堀 (東京) [32]
 - TEL 03-3939-6367
- ふくちゃんラーメン(福岡) [33]
 - TEL 092-863-5355
- 泉ヶ丘ラーメン劇場 (大阪) [33]
 - TEL 072-296-4346
- 名古屋 鼻緒通り(名古屋) [33]
 - TEL 052-588-5550
- 中華そば屋三吉(名古屋) [34]
 - TEL 052-712-5254
- 博多だるまラーメン(福岡) [35]
 - TEL 092-761-1958
- たけちゃんにぼろお通(東京) [36]
 - TEL 0424-41-2740
- ハカララーメン花の幸(神奈川) [37]
 - TEL 028-665-5517
- 大陸麺道(久留米) [37]
 - TEL 0942-37-7111
- 南池袋 大勝軒 [38]
 - TEL 03-5951-2221

福岡の飲食店

- 前田家の食卓(居酒屋) [2]
 - TEL 092-712-1186
- 福新楼(中華料理) [3]
 - TEL 092-716-3141
- 木楽屋(居酒屋) [3]
 - TEL 092-714-0965
- がんばらんば(居酒屋) [4]
 - TEL 092-731-2158
- 両 国(手うちそば) [5]
 - TEL 092-851-0602
- カフェ・ド・カップ(喫茶店) [6]
 - TEL 092-714-7179
- 味の正福(定食) [7]
 - TEL 092-721-0464
- 割烹たぬき(博多鍋) [7]
 - TEL 092-291-0371
- ヌワリエリヤ(スリランカ料理) [8]
 - TEL 092-552-7043
- 博多座 [35]
 - TEL 092-737-7788
- さぬきうどん [9]
 - TEL 092-714-0994
- 河太郎(日本料理) [10]
 - TEL 092-271-2133
- 岩戸屋(鍋料理・すき焼) [11]
 - TEL 092-741-2022
- 津洋木(感性日本料理) [11]
 - TEL 092-733-3322
- てしま(串揚げ) [12]
 - TEL 092-712-7791
- 鉄なべ本店(餃子) [13]
 - TEL 092-841-1549
- もり兵衛(焼鳥) [14]
 - TEL 092-721-4056
- ながわ(ステーキ専門店) [15]
 - TEL 092-716-2057
- たらふくまん(飯処) [16]
 - TEL 092-713-6056
- 富松うなぎ屋 [18]
 - TEL 0942-26-3608
- AFTER THE RAIN(バー) [20]
 - TEL 092-761-5355
- 地球屋(居酒屋) [23]
 - TEL 092-471-9575
- 龍古かもめ(魚食べ処) [23]
 - TEL 092-881-2787
- 薬花生(居酒屋) [24]
 - TEL 092-716-6646
- 圓(まどか・天ぷら料理) [25]
 - TEL 092-552-7043
- 中華野菜 瑠璃山 [26]
 - TEL 092-736-2660
- 北京家庭料理 紅翠 [27]
 - TEL 092-716-8889
- 三木瓜(和食処) [27]
 - TEL 092-735-5055
- 越後屋(京風もつ焼) [28]
 - TEL 092-714-6500
- 藤よし(焼きとり) [29]
 - TEL 092-761-5692
- 利花苑(韓国焼肉レストラン) [30]
 - TEL 092-752-8833
- たつみ寿司 [31]
 - TEL 092-715-8139
- 宝雲亭(餃子) [32]
 - TEL 092-281-7452
- SUNSET(レストラン) [32]
 - TEL 092-809-2937
- ハートストリングス [33]
 - TEL 092-262-3136
- bar Eno(バー) [33]
 - TEL 092-734-2284
- 割烹 川田 [34]
 - TEL 092-271-1234
- ハーブ・キッチン パステイ [34]
 - TEL 092-606-6237
- 好吃中国菜 紅葉楼 [35]
 - TEL 092-524-0546
- 似湖礼(カフェ・レストラン) [35]
 - TEL 092-741-8568
- 和田門(欧風レストラン) [36]
 - TEL 092-761-2000
- 煮こみ(もつ料理) [37]
 - TEL 092-525-1166
- オーパカナル(BAR・CAFE) [36]
 - TEL 092-762-7373
- シナプス(スタンディングバ) [38]
 - TEL 092-724-8730

その他

- 福岡市博物館 [36]
 - TEL 092-845-5044
- カブトの森公園 [36]
 - TEL 092-948-1000
- 福岡市総合図書館 [37]
 - TEL 092-852-0600

IPPUDO information

力の源通信39号「サンキュー」プレゼント
最寄りの一風堂で使える
餃子券2枚を抽選で10名さまに



- ◎いつも『力の源通信』をご愛読くださり、ありがとうございます。
- ◎福岡の一風堂西通り店2階「五行」で開催している「ラーメンイベント」と、大名本店（福岡）での「四季のラーメン」が、去年は計画通りに実行することができませんでした。今年は巻き返しをはかりますので、この通信同様、引き続き応援してください。
- ◎プレゼントも、どしどしご応募ください。

※ご希望の方は、①あなたの好きなカップ麺 ②力の源通信を読んでのご意見ご感想 ③〒、住所 ④氏名 ⑤年齢 ⑥電話番号を明記の上、下記へハガキかファックスにてご応募ください。

力の源通信38号プレゼント
「一風堂からか麺」当選者

東井雅和様(茨木市)・重岡雅博様(大野城市)・西村武男様(神戸市)・松田こずえ様(福岡市)・廣島治子様(福岡市)・中里美枝子様(墨田区)・竹田雅子様(府中市)・樋口王子様(荒川区)・木梨由紀子様(大野郡)・堀恵子様(川崎市)

一風堂メルマガ会員様には「ラーメンイベント」や「四季のラーメン」のご案内などの情報を自動的にお送りしています。メールマガジン「れんげ堂本舗」へのご入会は、

www.ippudo.com/rengedo.html

無料

ホームページ

一風堂……… www.ippudo.com

力の源カンパニー…… www.chikaranomoto.com

プレゼント応募やお便りの宛先

〒810-0022 福岡市中央区薬院1-10-1 (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あります

ラーメン

一風堂大名本店(福岡・大名) ……………	TEL 092-771-0880
一風堂塩原本舗(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
一風堂薬院店(福岡・薬院) ……………	TEL 092-725-2022
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
一風堂神戸元町店(神戸・中央区) ……………	TEL 078-335-0581
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
一風堂札幌狸小路店(北海道・札幌) ……………	TEL 011-252-5505

一般飲食

虎的厨房 ……………	改装工事中
行集談四朗商店 ……………	TEL 092-716-0050
中華麺酒家 五行 ……………	TEL 092-735-4152
西麻布 五行 ……………	TEL 03-5775-5566

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。

2004年1月1日 発行:株式会社力の源カンパニー TEL 092-762-4445

〒810-0022 福岡市中央区薬院1-10-1 発行人:河原成美