

みんなの笑顔が力の源だ

# 力の源通信

Communication Free Paper [chikara no moto tūshin]



福岡城趾

Illustration : Suzuki Yoh

★ご自由にお持ち帰りください。

Vol.58  
2007.3 ▶ 4

# もくじ

02 ラーメン博多談義  
河原秀登さん・入江瑛起さん・河原成美

15 本日も外食なり 弓削聞平  
第二回「西中洲ファンのつぶやき」

ラーメン東へ西へ  
福岡ふくちゃんラーメン  
店主 横伸一郎さん

16 博多ことは  
その一

05 ラーメン東へ西へ  
福岡ふくちゃんラーメン  
店主 横伸一郎さん

17 食べ物にまつわる映画紹介（総）  
ギルバート・グレイブ

07 先達に学ぶ職人のこころ  
福岡市動物園川口澄雄さん

18 らんちすぽつと  
野口望さんオススメ  
カフエバーBeBe

09 元気印の福岡人  
リンドバーグ藤堂和子さん

19 情報スクランブル（インフォメーション）  
・原達郎さん新刊紹介  
・がんばれホークス  
・プレゼント

# みんなの笑顔が力の源だ 力の源通信

Vol. 58  
2007.3 ▶ 4



秀ちゃんラーメン 河原秀登 VS 麺劇場 玄瑛 入江瑛起 VS 博多一風堂 河原成美

一月某日、博多初～全国区で活躍する3人のラーメン職人が『麺劇場 玄瑛』に会した。  
そして、ラーメンにまつわる様々な想い、未来展望などを自由気ままに語り合った。

## ラーメン 博多談義

河原(成美) 久しぶりやね。何か面白いことあつた?

(河原)秀登 去年からブログを始めました(<http://www.rahide.com/blog/>)。ダメに更新してますよ。それと、中国の瀋陽(しんよう)というどこから町おこしで「瀋陽ラーメン」をつくってほしいと依頼がきました。

河原 へえー、すごいね。中国も町おこしをするんだ。ラーメンですね。入江は?

入江 変わらず元気にやっています。ありがとうございます。お客様とも少しずつ増えてきました。

河原 僕は45歳を前に決めた「10年計画」の仕上げの年、気を引締めてがんばりますってとこかな。あ、「博多五行」を3月に再開します。4月には銀座に五行を出店します。じゃあ、そろそろラーメンの話に入ろうかね。最近、気になつたラーメンは?

秀登 この前、およそ5年ぶりくらいに「ハッちゃんラーメン」を食べて、インパクトのある変わらないおいしさに改めて衝撃を受けました。

河原 ハッちゃんて言えば、全国的に見ても並ぶ店はないよね。「すみれ」よりステップは絶対熱い。レンゲなしでステップ早飲み大会とかしたら面白いだろうね。

秀登 最近のヒットは東京早稲田の「けいすけ」で食べた「海老そば」が◎だった。ブイアベース風ステップとハイパーモダンな器の

組合せは、ニューヨークに

に沁み入るようだ。

河原 いいねえ。俺もそんなのが好きだな。と言いながら、たまに『一郎』系の方ツリしたラーメンも食べなくなるね。疲れてたら消化しないくらい麺が太いの。

秀登 入江君の『玄瑛』もがんばりますよ。僕は実家がラーメン屋だったから、

ラーメンみたいな3Kの職業は大嫌いでした。『風堂』が登場するまで、ラーメン屋をよく思ったことはなかった。ラーメン屋のスタイルを変えた成美さんに「ありがとうございます」と言いたいですね。

入江 秀ちゃんと僕の思い出の味は「サッポロ一番味噌ラーメン」、成美さんは「金ちゃんヌードル」でしたね(笑)。

僕は、ふるさと熊本で『ラーメン天保』に出合い、「たった千円札一枚で人様を幸せにできる、なんて素晴らしい仕事」と思い、頼み込んで修行させてもらつたんです。

河原 へえ。天保さんは、自家製麺よね? だから入江も製麺に力を入れるようになったわけだ。ところで、自分ではどんなラーメンが食べたい?

入江 出汁の効いたおいしいラーメンですね。五臓六腑依存するラーメンではなく、旨さを追求したラーメン。

地産地消にも力を入れたい。

入江 僕は温故知新かな。薫りを大切にしたラーメンをつくつていきたいですね。

河原 ニオイって大切だよね。好きな場所、嫌いな場所、風景にもニオイがあるし。

入江 薫りは味よりも先にお客さまに届きますからね。材料を吟味しきちんと伝わるものをつけたいですね。

秀登 地元にも食材に重きを置く店が出てきましたね。

入江 福岡でも本当においしいものがあることを全国に発信したい。「ラーメンを食べたい」と来てくださる方だけでなく、「おいしいものを食べたい」と思うとき選んでいただけの店になりたいです。

秀登 つくる側がいいものを出して、お客様を育てていかないといけない。せめてつくる側の俺らは、好きなものだけ食べていてはダメ。味覚障害になりかねないから。

河原 やっぱり地域の人からの応援は欠かせない。保守的な土地柄の人たちに受け入れられない革新的な味は、長続きできない。

入江 味だけではなく環境も、常においしいと感じていただけの状態ないと。



劇場 玄瑛  
福岡市中央区薬院2-16-3  
<http://d.hatena.ne.jp/riehideki/>

秀ちゃんラーメン  
福岡市中央区警固2-13-11



秀登 食べたいのは両極端ですね。あっさりと水を感じさせるようなスープ、お湯に近いの。ほんのりと旨味が感じられるようなやさしい味わいのもの。

それと、トウール・ダルジヤンで食べる料理のような獣系のドロドロを感じさせるラーメンも面白いかなと。内蔵をうまく使つた「ジビエラーメン」、つくつみたいですよね。あと、アワビの肝を裏ごしして……

河原 ほお、面白いね。だったら、『中村屋』の中村君がやつての『エッセンス』も参考になると思うよ。入江は『けいすけ』の竹田君と秀ちゃんは『風』の生田君とコラボでラーメンつくるって言うし、どっちも楽しみだな。

30~40代のラーメン屋は頼もしいね。

秀登 シンプルに伝統を守る『だるまラーメン(福岡)』と、攻めの『ラーメン屋秀(東京)』と両方でバランスをとりながら、少しずつハワーアップしていきたいですね。只に

痩せてるほうが大事』みたいな……。「ダイエット中だから私飲まない」には興ざめします。

河原 間違った価値観に引きずられたらいけない。秀ちゃんも玄瑛も一風堂もベースにあるのは、おいしいラーメンをつくってお客様に喜んで食べてもらうこと。50代半ばにさしかかった河原は、世界に通用するラーメンを模索中。ラーメンの世界基準をつくりたい。

秀登 世界基準ですか。博多発のラーメンが世界のあちこちで食べてもらえるよう、俺ら世代も頑張ります。

入江 昔から成美さんは、カッコいい生き方の象徴です。

河原 なんば言いよつとや。入江、せっかくだからラーメンつくつて。



## ふくちゃんラーメン

福岡市早良区田隈2-24-2  
TEL 092-863-5355  
営 11:00~21:00  
休 火曜



ラーメン500円

### SAKAKI SHINICHIRO

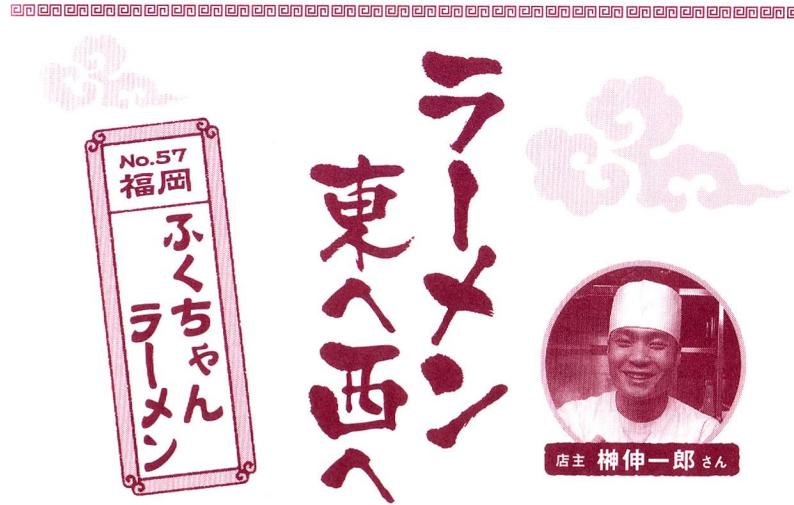
1974年、福岡市で3人姉弟の末っ子に生まれる。  
6歳の頃、両親が「ふくちゃんラーメン」を継ぎラーメン屋となる。  
高校卒業時より店を手伝い始め、4年前に父が倒れた日から店を  
守る立場となる。

さんはカウンターの向こうから、この情景を見てきた。そして「お客様に、父のラーメンと同じ味と思ってもらえるには、あと一工夫が必要でした。それでやつと同じ評価がいただけます」と、常に「あと一工夫」を探求する。

4本の寸胴鍋を使って継ぎ足し、継ぎ足しでつくるスープは、豚骨の部位や量、基材など様々な要素が組み合わさって、今日の味となる。お天気や気温、火の温度加減によって全く別物になってしまうデリケートなスープを、いつ訪れても最良の状態で出せるように気を配る。だから、安易に人任せにできない。

中太ストレート（全国的には中細サイズ）、加水率低めの麺はたっぷりの青ネギと極上のとんこつスープをまとい、口の中にスルスルと入る。とんこつラーメンの本場で味わう30年以上の歴史あるラーメン。コクと切れのあるとんこつスープからほんのり醤油の香り。「今でも父が後ろから麺あげの具合を見張っているような気がするんです」と店主。

父が四半世紀かけて頑張ってくれたおかげで、新横浜ラーメン博物館に出店し（2番目のお姉さんが店長）、博多駅前4丁目にもう一軒の店ができる（長女夫妻が営む）。父から受け継いだのは、「とんこつスープの味と実直さ、そして本店の暖簾の重さ。毎日訪れる厳しいお客様に見張られながら、気を張つて麺あげをする榎さんだ。



店主 榎伸一郎さん

福岡市早良区、地下鉄七隈線の賀茂駅から5分ほど歩くと、そこに「ふくちゃんラーメン」はある。郊外のわりににくい立地にも関わらず、店の前にはいつもたくさん的人が楽しそうに順番を待つ。のれんを一步くぐるや、「ああ、とんこつラーメン！」の世界が始まる。

32歳の若き店主、榎伸一郎さんは「ふくちゃんラーメン」の3代目を受け継いで、今日もまた厨房に立つ。父である順伸さんが病に倒れたのは、取材に訪れた日のちょうど4年前のことだった。「店を開けて、あなたがやつて」姉たちに促されたまま、父の定位置であるカウンターに向かいの右奥で麺を上げ、ラーメンをつくった。その日から父の守備位置はそのまま伸一郎さんのポジションとなつた。「店を継いでくれと言われたことはないんです。姉たちは小遣い稼ぎに店を手伝っていましたが、自分が店に出るようになつたのは高校を卒業してからです。最初は父の横に立ち、補助的なことを手伝いながら、貰い用のラーメンをつくらせてもらつたりしていました」。

シャツシャツシャツ、タツタツタ・タ湯切りの音。インタビューの間も、伸一郎さんは定位置を離れない。お客さまが入るたび、「いらっしゃいませ」と声をかけ、オーダーを聽いて麺あげをする。カタ麺、チャーシュー麺、ワンタン麺、替玉、注文を聞き分けながら、今日のベストを茹で上げる。「父もそうでしたが、店が開いている間はずつと「ここに立ち、持ち場を離れることはありません。どのお客さんにも自分がつくったものを食べてもらう。そうでないと安心できません」20席の店内には、満足気にとんこつラーメンを食べる人たち。半数以上が常連で「何年も通っているよ」「今日のラーメンもおいしいね」という表情を浮かべている。父の隣で10年、父と代わって4年、伸一郎は、

勤続34年の間に川口さんは動物園に飼育されているほとんどの動物たちと関わった。現在、世話をしているのはカンガルー11頭、エミュー2羽、ヒクイドリ1羽である。「おーい、入るよ」と声をかけ獣舎に入る。腰をかがめ、目標線はあくまで動物と同じ高さにするのが怖がらせないポイント。一頭ずつ様子を確かめながら穏やかに声をかけ、エサを与える。同じサツマイモでもカンガルーには生のまま、ヒクイドリには蒸したものを与えるといった具合に、それぞれの特性に合わせ気を配る。

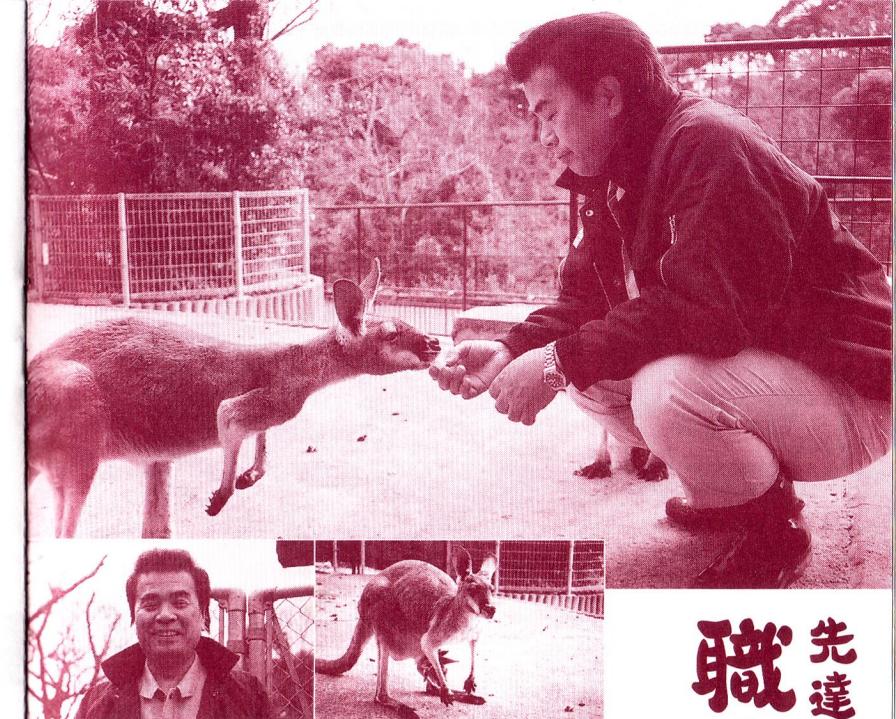
健康管理や生命の維持を目的に、普段から動物の觀察は重要な任務の一つだ。飼育技術が日に日に向上する中で、動物が本来生息する環境に近い状態をつくり、生態にそった飼育に努める。

テレビ報道で「猛獸の赤ちゃんを自宅で世話をする飼育係」の映像を見かけたことがあるが、実は川口さんにも同じ経験がある。母親が育てない動物の赤ちゃん坊を代わりに育てるのを「人工哺育」というが、川口さんはライオン、ジャガー、ダイアナモンキーの人工哺育を経験。彼らのお母さん役を務めた。2～3時間おきにミルクを与えるため、自宅に連れ帰り世話をした。野生の本能が芽生え過ぎず、自然に近い状態で飼育するのが動物園のセオリーだ。

カバの水中出産に立合い、乳を吸えない赤ちゃんカンガルーがやっとの思いで乳をくわえた感激は、今でも鮮明に残る。幾つもの出産の喜びと相反し、哀しい別れも経験した。福岡西方沖地震では、飼育担当していたヒクイドリの雌が暴れて命を落とした。「天寿を全うした死なら諦めもつづが、何もしてやれなかつたことが悔やまれます」無念さはいつまでも消えない。

来園者数に関わらず、飼育展示係の仕事は繰り返される。「見せるだけの展示から、動物のことをよく知つてもらう展示へ」「子どもたちには命の尊さも伝えたい」と園内には微笑ましい表示が幾つも見られる。

飼育展示係20人。年齢的には上から3番目の川口さん60歳定年を迎えるその日まで動物と向き合うと決めていた。「勤め始めた日から今までずっと、同じテンションで仕事ができるのも好きな動物相手の仕事だからでしょう」。勤続34年、子どもが親になり、自分の子どもを連れて再び動物園に訪れる。それもまた川口さんの喜びなのだ。



# 先達に学ぶ 職人のこころ

飼育員 川口 澄雄 さん

其の  
42

「出産の喜びと看取る哀しみ、  
その両方に何度も立合いました」

福岡市動植物園は昭和8年8月に開園した。当初は博多区東公園にあったと聞く。戦時下の昭和19年に止むなく閉園し、現在地に再び開園したのは昭和28年のことだった。昨今では年間約70万人が訪れている。

川口澄雄さんは幼少の頃から自宅に犬、猫、亀、文鳥、カナリア、昆虫類など様々な動物を持ち込んで世話をしていた。3人兄姉の末っ子のことを家族の誰もが温かく見守つてくれていたという。公務員採用試験に合格し、22歳の春のあとに、動物園に初出勤。期待と不安が入り混じる中、鹿・馬・水禽(ミズドリ)の飼育担当に任命された。先輩には「獣舎に入る時は動物を驚かせないよう、声をかけて入りなさい」と教えられ、今も受け継がれている。

Kawaguchi Sumio  
Profile

1950年、福岡市に生まれる。20歳で飼育員になる夢を持ち、22歳で公務員採用試験に合格。福岡市動物園の飼育員となる。その日からこの道ひとすじに取り組んでいる。

**TODA KAZUKO** 1946年、福岡市生まれ。B型。20歳から水商売ひとすじ40年を極め、現在は「ロイヤルボックス」「航空スタンド リンドバーグ」「ラウンジ りんどうばーぐ」を経営。1980年に創刊した月刊誌「中洲通信」は5月に250号を迎えるロングラン誌。

ロイヤルボックス 福岡市博多区中洲3-2-12-7F TEL 092-272-0541

付けた走りで、バカにされたりもしましたが、今では親しみを持つて見ていただいてます」。

——創刊28年目の今日まで、どんな思いでつくつて来られましたか？

藤堂「最初はまるで芸術誌のような小冊子でした。歳月と共に、人生を楽しんで生きている人たちを取り上げ、面白がる雑誌へと進化してきました。「20年は続ける」と豪語して今に至ります。税金も納めるけど、文化にもお金を注ぎたいでしょ（笑）」。

——ご自身も毎月、原稿を書いておられますね。

藤堂「誤字脱字を気にしながら、原稿用紙に向かい、編集部から届く活字原稿をみて推敲を重ねます。けじと奮起した若輩ママの細腕繁盛記とも言えるかな笑）。今にして思えば、この雑誌が藤堂和子を全国区にしてくれました。東京や大阪、北海道などからお客様が夜ごと店を訪ねてくださるのも、この冊子が縁をつないでくれているから」。

——『中洲通信』のキャラクフレーズに「人生を楽しむダントツな人の雑誌」とありますが、ご自身の楽しみは？

藤堂「ワーカーホリックと言われるくらい仕事人間ですから、仕事を通じて人生をエンジョイしています。この地に生かされて好きな仕事ができてしまわせです」。



中洲通信 500円(税込)  
藤堂さんのお店でいただくか、福岡・丸善、  
新宿・紀伊國屋書店ほかにて入手可。  
編集部直はTEL 03-3235-9214まで  
[www.nakasu-tsushin.jp](http://www.nakasu-tsushin.jp)

## FUKUOKAN PEOPLE No.58

# 元気印の福岡人



人生、こんなに楽しくていいじゃないか！

クラブのママ&中洲通信 編集人兼発行人 藤堂 和子さん

——収容人数百数十名、中洲で一番大きなクラブのママを務める藤堂さんですが、デビューのきっかけは？

藤堂「会社勤めを辞めアルバイトでホステスを始めたのが二十歳の時でした。母と姉が水商売をしていましたから、きらびやかな世界への憧れもあったのですが、昭和46年には24歳で中洲に店を持ち「若いママ出現」とマスコミにも取り上げられたんですよ」。

——一世の多くの男性、女性を見てきた中で、どんな人間に魅力を感じますか？

藤堂「嘘のない人ですね。嘘と一口に言つても、いい嘘と悪い嘘とあります。夜の商売でつく可愛い嘘だったらいんです。私の言う嘘は人をだます、傷つけるような嘘。嘘がなく、人を思いやる気遣いのできる人がいいですね」。

——人としての品格はどうすれば磨かれるのでしょうか？

藤堂「昔は母親を見て嫁にもらえ、なんて言つたくらい娘が大事。私は謙虚すぎるくらい謙虚な母を尊敬し、自分も息子に迷惑をかけちゃいけないと心しています。身近に手本となる人がいて、いつも心の目で追いかがら、注意を受ければ素直に受け止め、生きる姿勢を正していくことで磨かれるのではないか？」

——「中洲通信」を始めるに至った理由は？

藤堂「生まれ育った博多と、自分の舞台である中洲から何かを発信したいと思いました。名称に『通信』とい

ンケンはどつすると強くなるか教えてください。

藤堂「わからないけど勝つのよ。中2でジャンケンに強いと気付いて以降、自分に自信があるからよく勝ちます。あ、相手によつて勝つも負けるも加減できるようになれば本物よね。ゲームとは言え、いつの間にか人間洞察力を養ってきたのかも……」。

——これから先、やりたいことは？

藤堂「あと5年はこの商売を続け、65歳で引退。その後は年金暮らしもいいかな、なんてね。英語をパーフェクトに話せるよう本場で英会話も勉強したい。棺桶に入まるまで、いろんな国の人たちと話をしたいんです。と同時に、社会のお役に立つこともしたいですね」。

## Kawahara Shigemi Profile

1952年12月18日、男4人兄弟の末っ子として福岡県三潴郡城島町(現・久留米市)に生まれる。1979年、レストランバー『AFTER THE RAIN』をオープンし、「'85年にラーメン店『博多一風堂』を、「'03年に『麺翁百福亭』を開店。'04年より上海に『78一番ラーメン』、「05.7より享食78」を展開中。飲食事業に関わる企画プロデュース、コンサルティング、店舗プランニング等に従事。

ヨシとしました。内容が問題なのではありません。毎日ちゃんと書いたかどうかは、定期的にほかの人がチェックします。

昨年一年間、全120名の社員さんが毎日、自分のノートに何事かを一ページずつ書きました。連日びつりとノートを埋め尽くすことで、皆が大きな達成感を味わったと言います。日記どころかスケジュール帳さえ記入しなかつた者が、半ば強制的に毎日書くことを義務づけられ、最初は大変だったでしょう。何日分かマトメ書きしたこともあったかもしれません。しかし、一年を経た今、同じ体験をした仲間同士が一ヶ月の経営方針発表会では、処に会し、より深い結束が生まれたと感じました。それぞれが、自分の書いたノートを誇らしげ

に大切に持ち寄って、成長を喜び合うことができたのです。

「書く」習慣は、考えるクセをつけます。自分が書いたことは、やり遂げようと努めます。今日をぶり返り反省し、他人を思いやり、人間としての気付きが生まれる。彼らにとってノートを書き続けることは、今まで向き合わなかつた自分自身と向き合う場だったのです。

自社ネタで恐縮ですが、一年やり続けてよかつたと自信を持て思えるので、皆さんにも紹介し、書かれるのをお勧めします。ノート代、筆記具代だけでできるとても安上がりな研修とも言えるでしょう。

4月の新年度、新学期からでもかまいません。形を決めると書きにくくもありましまよから、続けやすいように、食事の記録や朝起

# kaze no tubuyaki 風のつぶやき 河原成美

## 「書く」とことは 「考える」とこと



こんにちは、河原です。既に皆さんも、ご存知のように、正月5日、日清食品の安藤百福会長が永眠されました。2003年2月に初めて対面が叶い、それから4年足らずの短い期間に何度も言葉を交わす機会をいただきました。ご縁があつたことを嬉しく思います。

安藤会長からは『麺翁百福亭』開店の際に「人のためになる仕事をしなさい」「やるなら中途半端はいかん、頑張りなさい」とお声かけいただきました。改めて深く心に刻み直した次第です。安藤会長、ありがとうございます。

さて、今回は僕らの会社で行なっている「ノート研修」の話をさせていただきます。始めたきっかけは、一昨年の10月頃に100名ほどの自社スタッフと面談し、日常生活の中で余りにも字を書いていないこと

に大切に持ち寄って、成長を喜び合うことができたのです。

「書く」習慣は、考えるクセをつけます。

自分が書いたことは、やり遂げようと努めます。今日をぶり返り反省し、他人を思いやり、人間としての気付きが生まれる。彼らにとってノートを書き続けることは、今まで向き合わなかつた自分自身と向き合う場だったのです。

自社ネタで恐縮ですが、一年やり続けてよかつたと自信を持て思えるので、皆さんにも紹介し、書かれるのをお勧めします。ノート代、筆記具代だけでできるとても安上がりな研修とも言えるでしょう。

『最新刊ごあんな  
一風堂ドラゴンに挑む!』



柴田書店より1,680円(税込)で全国主要書店にて好評発売中。

ドラゴン!!中国マーケットのこと  
「78一番ラーメン」享食78  
出店についての絆余曲折と中国  
外食事業の眞相が描かれています。

を痛感したからです。僕自身もほとんど「書く」ことをしなかつた時期がありますから、人のことを言えた義理ではありませんが、「書く」ことをしない人間は思考が浅く、話の流れもバラバラなので。面談を進めるうちに愕然とし、終了後に「来年は一人一人がしっかりと書き年にして」と決めたのです。

「ノート研修」を始めたのは昨年一月から。A5～B5サイズの手帳型ノートに、毎日欠かさず何かを書き記していくのです。書き方は至つて簡単。自分の夢や目標(短期・長期)、その日の出来事、仕事のアイデア、心に響いた言葉や出会った人など、テーマを決めるとき書きやすいようです。書くことが浮かんでこない日は、新聞や書籍、情報誌などを読んで「いいな」と思った文章を書き写すだけでも

きの時間、今日の学びや観た映画の記録など、自分に合ういくつかのテーマで始めてみませんか。

自分の中の小さな変化を書き記すことは、新しい自分自身の創造とも言えます。その小さなチャレンジを続けることで、あなたたの8760時間(一年)は、より充実した時間の集合体になることでしょう。

# 京のご馳走

其の六



- 今回届いた「京セット」は▶
- 聖護院だいこん1コ ●水菜2袋 ●壬生菜2袋
  - 九条ねぎ2袋 ●金時にんじん3本 ●春菊1袋
  - 締めて4,000円(クール便送料・税込)。

\*ほかに「都セット 5,500円(クール便送料・税込)」もある。



京都に住み始めて、地物食材を口にする  
ようになつた山屋智章特派員。

そろそろ健康も気違う歳になつたのか、  
最近特に「野菜」を意識し始めた。

外食でも家庭の食卓でも、野菜料理を欠かさない。

そんな特派員が見つけたGOODな  
宅配サービスは、京都の伝統野菜詰合せ。

月替わりで個性派ぞろいの京野菜が届くのだ。

今回は、京野菜と山屋家の食卓を  
のぞいてみることにした。

## 京都へ山屋家の食卓より

2月某日、今宵の食卓に並ぶのは「新物のホタルイカと

九条ねぎのてっぴい」、「鶏せりと九条ねぎの炒めもの」です。

九条ねぎは昔は普通に食べていましたが、福岡へ東京転勤の  
のち関西に戻つてみて、改めてその美味しさに驚かされています。

福岡の青ねぎは、どちらかと言うと「風味」中心で、

九条ねぎのうま味(あまみ)は、東京の白ねぎと比べても  
圧倒的に差がありますね。

九条ねぎはどんな食べ方をしてもイケます。  
あ、ちなみに「てっぴい」とは京都での呼び名で「ぬた」のことです。

居酒屋さんのメニューでよく見かけますね。

翌日、福岡の呼び名「がめ煮」、一般的には「筑前煮」または  
「煮物」をつくつてもらいました。同じ料理でも土地によって、

使う材料や呼称が変わるものまた、興趣を説いています。

山屋家の「筑前煮」の中身は聖護院だいこん(金時にんじん、

鶏肉、レンコン、えびいも、ごぼう)と至つて健康的。

お取り寄せ野菜の聖護院だいこんは、京漬物の千枚漬けに  
用いられる大根です。初めての人はそのサイズにも驚きます。

辛味より、なめらかさを実感しました。

金時にんじんは、鮮やかな赤色と食べたときの香りが印象的でした。

水菜のサラダや壬生菜のおひたしなども満喫しました。

京野菜は全国の百貨店などでも販売されているみたいです  
が、穫れ立ての新鮮野菜が市場直送でオトクに届く(しかも  
クール代込み)から、オススメです。

ちなみに「京セツ」春のお届け商品は、

- 3月 花菜(菜の花)1パック、伏見とうがらし1袋、  
水菜2袋、壬生菜2袋、九条ねぎ2袋
- 4月 京たけのこ1kg、伏見とうがらし1袋、水菜2袋、  
壬生菜1袋、九条ねぎ2袋

特派員  
山屋智章プロフィール  
Yamaya Tomoyuki Profile  
某ビールメーカーに勤務し、国内は  
もとより海外にまで「まかん」を  
探し求めて食べ歩く情報通。  
神戸出身、京都在住。



▲「鶏せりと九条ねぎの炒めもの」  
赤唐辛子がきいて、ビールがグビグビ



◀品質を保証する  
「京のブランド品」シール

【ご注文、詳しいお問合せは】  
京都市西京区大枝西新林町5-1-2  
エーコープ京都 担当:末岡さん、西村さん宛  
TEL 075-331-1347 FAX 075-333-0261  
<http://www.acoopkyoto.co.jp>



▲京野菜を使った「筑前煮」。根菜は身体に  
いいですよ。



◀新物ホタルイカと  
九条ねぎのてっぴい  
お酒のアテにぴったり  
ですね。

# 外食なり!

## 第2回 「西中洲ファンのつぶやき」

西中洲。天神と中洲に挟まれ、さらには薬院新川と那珂川に挟まれた、まるで都会の中にポツンとある小さな島のような町だ。ここには（精神的）大人が楽しめる名店がいくつもあり、町の佋まいも含めてぼくの大のお気に入りだ。

しかし、いつの頃からかこの町に変化が起り始めた。立地のよさと賃料の安さに目をつけて営業を始めた風俗店は、町の人たちが団結して出ていってもらうことができたと聞いている。快挙だ。次に、資金力に乏しい若いオーナーがこの地に自分の店を持ち始めた。しかし、地図上の立地はいいものの、人はほとんど歩いておらず、実力店じゃないと営業していくのは困難な町だ。それでも彼らは広告や派手なサイン（看板）などに頼るのではなく、西中洲という町の空気感を大切にしながら、自分たちの実力で着実に顧客を増やしていく。

そこまではよかった。ところが料亭をはじめ、時代の変化に耐えられず、閉店せざるをえない老舗が出てきた。それらは敷地的に広いこともあり、あっという間に新しい建物ができ、そこに店が入る。小さな町だけに一つの建物が町の雰囲気に及ぼす影響は大きく、多くの場合、西中洲ファンは悲しい現実を突きつけられる。

なんとか条例などであの町の風情をうまく保存することができないものだろうか。すでに更地のところ、閉店が予定されているところ、そんなところにそれぞれのオーナーのビジネス優先の考えだけで、テナントビルが乱立したら一体どうなるんだろう。もう親富孝通りや大名を繰り返すのはやめにしませんか。簡単に歯止めが利かないのはよくわかっているけれど、「西中洲のどこどこが売りに出ているらしい」

なんて話を聞く度に、さびしくもあり、心配にもなる。市役所の方（なのか？）、本気で考えてみて頂けませんか。



### 弓削 聞平 プロフィール

外食率95%の福岡在住フリーエディター。  
九州のグルメ誌「epi」編集統括など、福岡の飲食店情報を糧にしつつ、  
06年には讃岐うどん店「福岡麺通団」も始めた。

# 博多ことば

## その一

三代続いて初めて博多ツ子と言いますが、ちょっとやそっと福岡に住んだくらいではわからないベタな博多弁を勉強してより博多ツウに！

### ◎ふてえがつて

直訳：うつとうしい。面倒くさい。  
使い方例：長雨が続くときや、どうでも困ったことが起きた際に使う。「ふてえがつてえ、どげんもこげんもなかたい！」

### ◎おしょれる

直訳：折れる  
使い方例：強風におおられ、傘の骨が折れたとき、「あー、傘のおしょれたあ！」。  
お花束で食へ終えた弁当を片付ける際に、「割り箸ばおしょって入れとつて」

### ◎やおいかな

直訳：大変だ。うまくいかない。  
使い方例：物事がうまくかない時、「やよいかな」という言葉をよく使われる。「やよいかな」という言葉をよく使われる。「やよいかな」という言葉をよく使われる。

### ◎ひつかりもつかり

直訳：しどろもどろ  
使い方例：朝礼などで「そげん、ひつかり」といわく「勉強もやよいかな」という言葉をよく使われる。「やよいかな」という言葉をよく使われる。

### ◎ひょうげる

直訳：おどける  
使い方例：人前で意図的にお茶目な仕草をする人に向かって「ナゾ、ひょうげ」とすると、「さつきからなんばひょうげまわつどるとね（笑）」など。

通信1~57号に登場していただいた Great List [九州の元気人 & 企業]

- ランドブレーン[18] ..... TEL 092-588-2601
- 木工房（染織）[18] ..... TEL 092-953-0255
- from guys（美室）[19] ..... TEL 092-715-4331
- 望月歯科[20] ..... TEL 092-715-6480
- フロムFタレントスクール[20] ..... TEL 092-752-1511
- 北伊醤油[21] ..... TEL 092-328-2204
- OFFICE 滝[21] ..... TEL 092-737-4040
- プラザホテル ブルミ[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（ライフルウズ）[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
- アリエスキデザイン研究所[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ババ)[27] ..... TEL 092-714-3738
- イングデザイン研究所[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
- フーディーム・トクナガ[6] ..... TEL 092-734-2008
- 財界九州（経済誌）[8] ..... TEL 092-715-1221
- インターパス（九州チャーチ大学）[9] ..... TEL 092-781-5252
- しんじょう（理髪店）[10] ..... TEL 092-721-6147
- 玄南荘（寮・給食・飲食事業）[10] ..... TEL 092-822-6201
- カヨシステム[11] ..... TEL 092-522-6112
- トコトコ俱楽部[12~15] ..... TEL 092-525-8272
- 岡部はち郎事務所[13.16~18.42] ..... TEL 092-552-5105
- グレイド・パバ・ペアーズ（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
- 九州ラーメン研究会[16] ..... TEL 092-512-2500
- シティ情報ふくおか[17] ..... TEL 092-712-3737
- 井上和紙處[17] ..... TEL 0946-25-0517



## オススメ らんちすぽつと

自分だけの隠れ家で気さくに味わう  
山部玲子さんの手間かけ料理



博多女子中学校で国語を教える  
野口 望さん

カレー 600円(サラダ付)  
アフターコーヒーはホット100円、  
アイス200円。ほかにバーグカレー、  
焼きカレー、日替りランチなどもあり。

## CAFE BAR BeBe

福岡市民体育館に用事があると、決まつてココでランチをいただきます。BeBeさんのカレーは、ひと口食べた瞬間にすっかりはまってしまいました。「濃いカレー」ってわかります? 味の層が広いというか、幾つものおいしさがギュウッと濃縮された感じ。

「20種類のスパイスとコーヒー、チョコレート、トマト、玉ねぎ、人参をグツグツ2日がかりで煮込む」と聞いて納得! おいしいですヨ。

福岡市博多区千代一-19-10-1F TEL 092-651-1755  
営業時間 11:00~14:30、18:00~23:00 土日祝

## 通信1~57号に登場していただいた Great List [九州の元気人&企業/その他]

- スローフード会館筑後平野 野村会長 [51] ... TEL 0942-44-2180
- 博多「楽」エムアンドエム [能] [51] ... TEL 092-751-8257
- このしまアイランドパーク [55] ... TEL 092-881-2494
- グリンバード福岡支社 [57] ... TEL 092-761-3139
- 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
- 回春堂鍼灸院 [42] ... TEL 0832-52-0121
- キャナルシティ博多 [43] ... TEL 092-282-2525
- 香椎宮 [45] ... TEL 092-681-1001
- 太宰府天満宮 [46] ... TEL 092-922-8225
- しいのみ学園 [47] ... TEL 092-572-7519
- 財福岡アジア都市研究所 [47] ... TEL 092-733-5686
- 熊本大学医学薬学研究部 [56] ... TEL 096-373-5156
- 大野城まだかひあ [56] ... TEL 092-586-4030
- 野村織物有限公司(久留米絣) [44] ... TEL 0943-32-0018
- 博多散歩道あんみつ姫(ショーバ) [44] ... TEL 092-725-2550
- キャセイ産業 [45] ... TEL 092-271-0088
- 井上合名会社(酒蔵) [45] ... TEL 0942-77-0019
- 大庭鐵治工場(博多包丁) [46] ... TEL 092-531-5625
- 栗田事務所 [46] ... TEL 092-511-1068
- 佐賀・嬉野温泉 大正屋 [46] ... TEL 0954-42-1170
- 源泉野天風呂 清瀧 [46] ... TEL 092-952-8848
- 茶州会金繼ぎ教室 [47] ... TEL 092-736-3711
- 開聞堂 舞鶴店(印鑑) [48] ... TEL 092-751-6796
- 稻尾と久さん [48] ... TEL 092-751-6796
- 六本松スポーツクラブ [48] ... TEL 092-761-1018
- ピーナップ(空間コーディネート) [49] ... TEL 092-738-9800
- アダチ宣伝社(チンドン屋) [49] ... TEL 092-713-0425
- 聞平堂(編集プロダクション) [50] ... TEL 092-713-1099
- 福岡サンパレス(貸ホール・ホテル) [50] ... TEL 092-272-1123



©1993 DORSET SQUARE FILM PRODUCTION  
AND DISTRIBUTION KFT.

## 食べ物にまつわる 映画紹介 [9]

### ギルバート・グレイプ

1993年 アメリカ

アメリカ中西部・オハイオ州エンドーラは、主人公のギルバート曰く「音楽のないダンスのような町」だ。彼は知的障害を持つ弟のアーニー、過食症の母、そして2人の妹たちと慎ましい生活を送っている。食料品店に勤めながら、一日中かいがいしく弟の面倒を見るギルバート。しかし、彼の優しさには諦観にも似た影が見え隠れする。

家族の食事の仕度は、長女・エミリーの役割。パンケーキに目玉焼き、ベーコンにボテト、フライド・チキンと、貧しいながらも賑やかだ。そして、もうすぐアーニーの18歳の誕生日がやって来る。母と妹達はパーティー・メニューで盛り上がるが...。家族で囲む食卓からは、強い絆と同時に微妙な緊張感も漂う。「家族の絆とは一緒に生きていくことそのもの」そんな叫びが聞こえてきそうな作品である。

ギルバート役に若きジョニー・ディップ、アーニー役は「神がかり的」と絶賛されたレオナルド・デカプリオが好演。アイオワの夕陽が見たくなること間違いなし。ラッセ・ハルストレム監督の優しさ溢れる秀作だ。(紘)

## 通信1~57号に登場していただいた Great List [九州の元気人&企業]

- ギャラリー・モリタ [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 MIAMI [37] ... TEL 092-833-3333
- 忠工房 [38] ... TEL 非公開
- ふくいアジア祭り実行委員会 [38] ... TEL 092-714-7373
- FM福岡 [39] ... TEL 092-781-6185
- 隈本木工所(和ごま) [40] ... TEL 0943-22-2955
- 奥日田美建(茅葺き屋根) [41] ... TEL 0973-53-2141
- 武舞術事務所(シンシアスターさん) [41] ... TEL 092-714-7896
- オール・フルーズ [41] ... TEL 092-725-4521
- 山際生活デザイン研究所 [42] ... TEL 093-921-1363
- 本庄湯(錢湯) [42] ... TEL 092-741-0709
- ニューコンボ(JAZZ レストラン) [42] ... TEL 092-712-7809
- 赤城建具店(屋台大工) [43] ... TEL 092-611-6462
- フクオカ・ナウ(情報誌) [43] ... TEL 092-762-2505
- 五樹(博多多曲物) [28] ... TEL 092-651-0469
- グラノ24K(ぶどうの樹) [28] ... TEL 093-282-2226
- 高柳利器製造所(鉄鋸冶) [30] ... TEL 092-291-0613
- 新庄造園 [30] ... TEL 092-511-3551
- ジャニクルスチャン・ブライアン [31] ... TEL 092-843-7370
- 伊藤抜工房 [32] ... TEL 092-861-8705
- 博多人形 にしうう [33] ... TEL 092-801-2410
- 畠間英一さん [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
- MC・プロデュース ティエラ [34] ... TEL 092-524-2266
- 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
- INPOボディーカッシュン協会 [35] ... TEL 0942-32-5738
- 博多座 [35] ... TEL 092-263-5858





# SoftBank HAWKS 福岡ソフトバンクホークス がんばれ!

いよいよ野球シーズン到来。

我らがソフトバンクホークスには、今年こそプレーオフでの優勝を勝ち取って欲しいもの。王監督も復帰され、今シーズンのホークスは例年より更に盛り上がりを見せてくれるでしょう。ヤフードームへ、あなたも応援に行ってみませんか。

## 3月のヤフードームでの試合

1日(木)18:00~	対 中日	10日(土)13:00~	対 広島
2日(金)14:00~	対 東北楽天	24日(土)13:00~	対 オリックス
3日(土)13:00~	対 巨人	25日(日)13:00~	対 オリックス
4日(日)13:00~	対 巨人	27日(火)18:00~	対 東北楽天
6日(火)18:00~	対 評神	28日(水)18:00~	対 東北楽天
7日(水)14:00~	対 横浜	29日(木)18:00~	対 東北楽天
8日(木)18:00~	対 東京ヤクルト		

## 4月のヤフードームでの試合

7日(土)18:00~	対 横浜	12日(木)18:00~	対 千葉ロッテ
8日(日)13:00~	対 日本ハム	25日(水)18:00~	対 西武
10日(火)18:00~	対 千葉ロッテ	26日(木)18:00~	対 西武

\*チケットは大人1,000円~ ローソンチケットほか、ホークスチケットレスサービスからも購入可。  
(PC、ケータイ) → <http://softbankhawks.co.jp/>

## Great Shop List [九州の飲食店]

- 若松屋 (うなぎ) [47] ..... TEL 0944-72-3163
- 火の車 [47] ..... TEL 092-771-3926
- CABIRIA CAFE [47] ..... TEL 092-731-2455
- 西演屋 (明太子・海産物) [48] ..... TEL 092-751-8888
- わっぱ定食堂 [48] ..... TEL 092-781-3708
- 大衆酒場730 [49] ..... TEL 098-859-0057
- イビサルテ (スペイン料理) [49] ..... TEL 092-715-0153
- トラットリア ナナクラ [50] ..... TEL 092-282-4611
- 温坐 (日本の台所) [50] ..... TEL 092-262-1881
- 華菜 (日本食) [51] ..... TEL 092-524-1628
- 鮑しゅ藤 [52] ..... TEL 092-272-1324
- マーブラント [53] ..... TEL 092-474-0666
- 炭火焙煎珈琲 ひいらぎ [54] ..... TEL 092-731-1938
- 福岡趣通園 (諫岐うどん) [54] ..... TEL 092-732-0537
- 華都飯店 (四川・北京料理) [54] ..... TEL 092-716-7760
- 大東園 (焼肉) [54] ..... TEL 092-282-0055
- 自然野菜料理 SIO菜 [55] ..... TEL 092-714-2333
- イタリアンダイニング アウストゥーロ [56] ..... TEL 092-273-1919
- cafe&books ピリオティーク [57] ..... TEL 092-752-7443
- 天徳紅葉樓 [35] ..... TEL 092-731-1978
- 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
- オーバーナル (BAR・CAFE) [38] ..... TEL 092-762-7373
- 計春安 (鮨) [40] ..... TEL 092-716-6688
- きたの荘 (旅館) [40] ..... TEL 092-681-0598
- ビストロ・ミツ [40] ..... TEL 092-713-5227
- 鰯 (料理屋) [40] ..... TEL 092-714-0559
- ラ・ユーファーム [41] ..... TEL 0947-47-4000
- 星屋 KENZO cafe (居酒屋) [43] ..... TEL 092-262-5373
- 星屋 風来けんじ坊 [43] ..... TEL 090-1979-7296
- 萬十屋 (もつ鍋) [44] ..... TEL 092-801-4399
- しんすけ (居酒屋) [44] ..... TEL 092-724-8300
- YURURI (居酒屋) [44] ..... TEL 092-714-3380
- みのる (居酒屋) [44] ..... TEL 092-751-8351
- 小料理 博多べい [45] ..... TEL 092-271-5662
- ALPINE (酒・炭・煙) [45] ..... TEL 092-761-6585
- ハンバーグ オニオン [46] ..... TEL 092-521-2488

力の源通信も  
応援しています!

## ラーメンひと図鑑

原達郎



ラーメン人間大集合!  
花輪和  
瀬川和  
石原裕次郎  
王貞治  
ガラシ石松  
寺山修司  
甲子角  
八百屋  
吉田一  
森山日出一  
高橋右一  
喜多川新之助  
長谷川洋志  
香月均  
河原成美  
平林絹子  
鳩山邦夫  
寺山修司  
池波正太郎  
太宰治  
長谷川法世  
山田洋次  
朱舜水  
聖一国師  
吉田角  
長嶋雄  
寺田繁  
吉田一  
高橋右一  
喜多川新之助  
長谷川洋志  
香月均  
河原成美  
平林絹子  
森山日出一  
武内伸

渥美清・石原裕次郎・王貞治・長嶋茂雄・田中角栄・  
鳩山邦夫・寺山修司・池波正太郎・太宰治・檀一雄・  
長谷川法世・山田洋次・朱舜水・聖一国師・など  
の人々と共に、我らが岩岡洋志・香月均・河原成美・  
平林絹子・森山日出一・武内伸 (以上すべて敬称略)  
等のラーメンにまつわる話も掲載されています。

\* 全国の書店で好評発売中!

2007年1月15日初版発行/定価1,680円(税込)  
発行所 弦書房 (TEL 092-726-9885)

『九州ラーメン物語』『久留米ラーメン物語』の著者としても知られる原達郎さんの最新刊。落語家・林家木久藏さんの「ラーメンは人生の句読点」という言葉に出合い、人生の節目節目に宿るラーメンと人との人間ドラマを106人分集めたという輝ける一冊。

## ラーメンひと図鑑

九州ラーメン研究会

原達郎さんの新刊紹介

ラーメン  
ファン  
必見!

## Great Shop List [九州の飲食店]

- AFTER THE RAIN (バー) [20] ..... TEL 092-761-5355
- 地球屋 (居酒屋) [23] ..... TEL 092-471-9575
- 能古かもめ (魚食べ処) [23] ..... TEL 092-881-2787
- 樂花生 (居酒屋) [24] ..... TEL 092-716-6646
- 圓 (まどか・天ぷら料理) [25] ..... TEL 092-552-1043
- 中華季菜 瑞嶺山 [26] ..... TEL 092-736-2660
- 北京家庭料理 紅夢 [27] ..... TEL 092-716-8889
- 三木瓜 (和食処) [27] ..... TEL 092-735-5055
- 越後屋 (京風もつ処) [28] ..... TEL 092-714-6500
- 藤よし (焼きとり) [29] ..... TEL 092-761-5692
- ぱはあいとかふるぶいん [29] ..... TEL 092-761-0736
- 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 (饅頭) [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 パスティス [34] ..... TEL 092-606-6237
- 前田家の食卓 (居酒屋) [2] ..... TEL 092-712-1186
- 福新楼 (中華料理) [3] ..... TEL 092-771-3141
- 木楽屋 (居酒屋) [3] ..... TEL 092-714-0965
- がんばらんば (居酒屋) [4] ..... TEL 092-731-0158
- 両国 (手打ちそば) [5] ..... TEL 092-713-6821
- カフェド・カッファ (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
- ヌワラエリヤ (スリランカ料理) [8] ..... 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
- 香津木 (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
- ながわか (ステーキ専門店) [15] ..... TEL 092-716-2057
- たらふくまんま (飯処) [16] ..... TEL 092-713-6056
- 富松うなぎ屋 [18] ..... TEL 0942-26-3608

メールで  
ラーメン情報  
送ります!

**無料**

\* れんげ堂本舗

れんげ堂メルマガ会員様には新店オープンや  
「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/mailmag/](http://www.ippudo.com/mailmag/)

力の源通信57号 読者プレゼント当選者

【一杯入魂】の白河だるま

福岡市 米倉 行敏様・大村市 桑岡 佐千子様・桑名市 奥村 拓司様、佳見子様・朝来市 境見 純子様・西宮市 山口 拓様・枚方市 山口 佑吉様・東京都中央区 宮五郎様・横浜市 犀玉 康隆様・仙台市 佐藤 順子様

## 通信1~57号に登場していただいた Great Shop List [ラーメン]

■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

■たけちゃんにはしらあ麵(東京) [36] ... TEL 0424-41-2740

■バカララーメン花の季(宇都宮) [37] ... TEL 028-665-5517

■大陸麺ロード(久留米) [37] ... TEL 0942-37-7111

■南池袋 大勝軒 [38] ... TEL 03-5951-2221

■どら食堂(白河) [39] ... TEL 0248-22-3426

■麺翁 百福亭(大阪) [39] ... TEL 072-750-3129

■麺劇場 玄猿(福岡) [39, 49] ... TEL 092-732-6100

■満洲屋が一番(久留米・明石・大阪) [39, 43] ... TEL 0942-32-6120

■博多らーめん秀(東京) [39] ... TEL 03-5489-6536

■春木屋(新横浜・東京) [39] ... TEL 045-471-0503

■にゃがにゃが亭(東京) [40] ... TEL 03-3674-0051

■チャルメラミゴロー(名古屋) [40] ... TEL 052-953-5666

■龍の家(久留米・熊本) [41] ... TEL 0942-22-7811

■ばっぽう屋(東京) [42] ... TEL 03-3666-2151

■博多のラーメン(だるま)福岡) [43] ... TEL 092-263-1115

■秀ちゃんラーメン(福岡) [43] ... TEL 092-734-4436

■らーめん初代(小樽) [44] ... TEL 0134-33-2626

■チムドンドン(沖縄) [44] ... TEL 098-868-1511

■でびっ(東京・福岡) [45] ... TEL 03-3782-8029

■うま馬(福岡・東京) [46] ... TEL 092-283-1015

■トクちゃんらーめん(郡山) [47] ... TEL 024-925-3390

■ママさん(函館) [48] ... TEL 0138-27-8811

■めん德 二代目 つけじ(東京) [50] ... TEL 03-5256-3200

■ラーメン総合研究所(神奈川) [51] ... TEL 042-733-6872

■博多 一幸舎(福岡) [51] ... TEL 092-732-5536

■らーめんてつや(札幌) [52] ... TEL 011-563-0005

■博多めんちゃんこ亭(福岡) [52] ... TEL 092-273-1553

■博多担々麵まるや(福岡) [52] ... TEL 092-971-9388

■一九一郎・老店(福岡) [53] ... TEL 092-565-0193

■横浜 六角家 福岡店 [53] ... TEL 092-738-2006

■ZHANG'S 麺粥屋(福岡) [53] ... TEL 0120-2946-01

■すずめ(広島) [54] ... TEL 082-231-9975

■黒亭(熊本) [55] ... TEL 096-352-1648

■ちー坊のタンタン麵(福岡) [55] ... TEL 092-282-7636

■麵屋よかいた(静岡) [55] ... 非公開

■堺ラーメン龍旗信(大阪) [56] ... TEL 072-245-2040

■朱華園(尾道) [57] ... TEL 0848-37-2077

ご希望の方は「一ヶ月に何回くらいラーメン屋さんに食べに行きますか?」の回答とお名前、ご住所、お電話番号を明記の上、ハガキかファックスでお寄せください。(4月14日到着分までを抽選)

〒810-0022  
宛先  
福岡市中央区薬院1-10-1  
株式会社力の源カンパニー  
力の源通信編集室 宛  
FAX 092-762-5556

じゃんじゃん  
応募してね!



昨年秋に発売した、力の源カンパニー限定販売の「一風堂心得帖」は、文庫本サイズで持ち運びに便利。飲食業・接客業に従事する人に特に役立つ50の話が収録されています。

河原成美の著書  
『一風堂心得帖』  
が直筆サイン入りで当たる!  
抽選で10名様に

## 通信1~57号に登場していただいた Great Shop List [九州のショップ]

■ふくや(味の明太子) [40] ... TEL 092-261-2981

■ギャラリー一番館 [40] ... TEL 092-841-0050

■F.O.B COOP(雑貨・調理器具) [41] ... TEL 092-272-5015

■望雲(ムビーグラフヤラリ) [44] ... TEL 092-733-1135

■靴のせきや [45] ... TEL 092-821-3951

■免陶屋(創作陶器・雑貨) [45] ... TEL 092-851-4922

■トレーディング ポスト(靴) [46] ... TEL 092-716-8048

■ジェントーコンプレックス(紳士服) [46] ... TEL 092-721-4020

■フレーム(革小物・雑貨) [46] ... TEL 092-725-9262

■ELLE6(スーパーマーケット) [47] ... TEL 092-712-5147

■フックスキューブリック [47] ... TEL 092-711-1180

■プロツアースポーツ博多店 [48] ... TEL 092-503-0003

■スリービーポーターズ(雑貨・家具) [49] ... TEL 092-739-2080

■プロリステ・モデュール [52] ... TEL 092-738-1433

■赤坂ビュティーアハウス [52] ... TEL 092-731-3010

■肉の有働(熊本) [52] ... TEL 0968-25-3017

■パンフの森(洋菓子店) [53] ... TEL 092-562-7200

■OLIO SANT(オリーブ石けん) [55] ... TEL 092-524-5002

■キャブ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

■井手精肉店 [8] ... TEL 092-781-7058

■豆(ハラの豆腐) [9] ... TEL 092-523-4500

■ドクスピール(木のおもちゃ) [12] ... TEL 092-542-0550

■フラームーン(花) [13] ... TEL 092-731-8783

■ラオムズ ベースボール シップ [16] ... TEL 092-771-2322

■鈴懸 本店(和菓子) [17] ... TEL 092-291-2867

■リメンバー・キルト [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

■友青菓果店 [20] ... TEL 092-641-5587

■櫛田茶屋 [21] ... TEL 092-271-7618

■ダメド・フランズ(パン) [22] ... TEL 092-712-3100

■シブタ靴専門店 [23] ... TEL 092-761-4415

■酒屋ナカマラ [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?(イントニア) [26] ... TEL 092-715-0822

■株式会社荒木菓子店 [27] ... TEL 092-281-2120

■LUSH(ハンドメイド・コスメ) [28] ... TEL 092-263-6768

■スティーブMCサプライ(パイク) [29] ... TEL 092-954-0013

■ボーラーライン(古コードCD) [30] ... TEL 092-734-4198

■工房我楽堂(家具) [31] ... TEL 0944-67-0103

■ハーベスト・レーベル(バッグ) [31] ... TEL 092-761-8898

■博多菓子工房 二鶴堂 [31] ... TEL 0120-565-634

■椒房庵(辛子めんたい) [32, 51] ... TEL 092-976-0001

■アートハウス21ヨーロッパ(傢俱) [33] ... TEL 092-928-3388

■Oro-Gio(時計・宝石) [34] ... TEL 092-725-7766

■ゲーテハウス(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 092-526-8025

■アルピアート(アーティグニアリ) [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

■駒屋(和菓子) [39] ... TEL 092-741-6488

表紙イラスト：鈴木 葉  
糸島在住。フリーランスのイラストレーター。



## 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
一風堂岡山店(岡山).....	TEL 086-235-3233
一風堂松山店(愛媛).....	TEL 089-915-3161
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
一風堂なんば店(大阪・難波).....	TEL 06-4397-6886
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
一風堂金沢香林坊店(金沢).....	TEL 076-263-3331
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
一風堂上野広小路店(東京・上野).....	TEL 03-5807-2772
一風堂池袋店(東京・池袋).....	TEL 03-6907-8305
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
一風堂千葉中央店.....	TEL 043-202-7729
一風堂仙台青葉通り店.....	TEL 022-216-1675
一風堂盛岡店.....	TEL 019-604-3500
一風堂札幌狸小路店(北海道・札幌).....	TEL 011-252-5505

### 一般飲食

行集談四朗商店.....	TEL 092-716-0050
博多 五行 .....	TEL 092-735-4152
西麻布 五行 .....	TEL 03-5775-5566
京都 五行 .....	TEL 075-254-5567

日清ネットコムと共同経営	麵翁 百福亭(大阪・池田) .....	TEL 072-750-3129
上海のラーメン店(合弁)	きょうしょく チーバー 享食 78 国貿中心店 .....	TEL 8621-6275-6386
	享食 78 正大広場店 .....	TEL 8621-5047-5178
	享食 78 漢口路店 .....	TEL 8621-6361-7178
	享食 78 豫園店 .....	TEL 8621-6355-3023
	享食 78 静安店 .....	TEL 8621-5213-5378
	享食 78 中山店 .....	TEL 8621-7272-9478

### ■一風堂ホームページ■

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)

一風堂のホームページは  
携帯電話からも  
ご覧いただけます。

\*携帯電話からもパソコンと  
同じアドレスでアクセスできます。



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TEL092-762-4445までお問い合わせを。