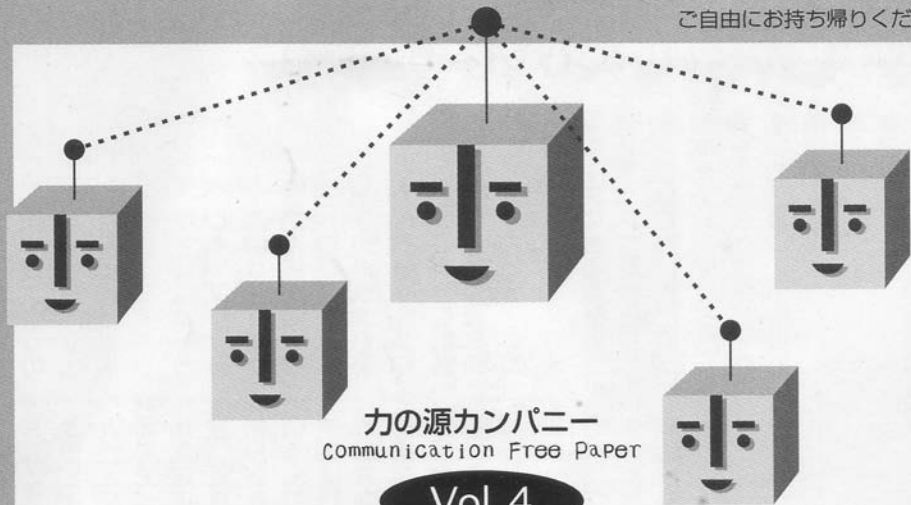


ご自由にお持ち帰りください。



力の源カンパニー
Communication Free Paper

Vol.4

みんなの笑顔が力の源だ



第二回

PATISSERIE Jacquesのジャック

がとろくと溶け合って、何だかとても得した気分になる。

オーナー・大塚良成さんいわく「フランスのミユルーズにある菓子屋、『ジャック』で修行した際、初めて口にした『ジャック・ド・マノイ』。私もこの味と食感、デザインに感激し、えも言えぬやわらかさと品のあるやさしい香りを目を日本で忠実に再現したいと思

店を訪れたら、まず注文するのは『ジャック』。店名と同じ名前のこのケーキ、第一印象は「うわあ、プリンみたいない味」だった。軽くてソフトで、ムースとカラメルソースを組み合わせるなんて、フランス人ならではの発想でしょう。皆様には「ジャックのケーキ、ジャック」と親しまれ、いつの間にか看板商品になりました。

大塚シェフが師事したムッシュ・パンヌヴァルト氏は「ルレ・デセール菓子組合」の会長を勤め

かの源おすすめ 街のうまがもん

るフランスでも指折りのケーキ職人。菓子の神様の存在の氏から、「独立するなら、自分の店と同じ屋号を使ってほしい」と許されたことは最高の喜びだったと語る。

厨房では厳しく、店に出れば来ていただく小さな女の子にも、初老の紳士にも、若い奥さまにも同じように「ありがとう

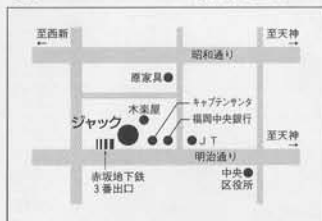


手前がジャック。ショーケースには多彩なケーキが常時30数種類並ぶ。

「ございました」と深々と頭を下げる大塚シェフ。看板ケーキ、ジャックを味わうなら売り切れないうちに、早い時間に店を訪れてほしい。

パティスリー ジャック

福岡市中央区大名2-12-5
TEL 092-712-7007
(営) 9:30~19:30 (休) 日曜日



人気のケーキ
 ○ジャック ¥300
 ○マリール・アントワネット ¥360
 ○フェルナン ¥300

す み れ
純連

村中 伸宜

札幌では「兄貴の店か、弟の店か」と言われる人気のラーメン屋が二軒、ほど近くにある。純連（じゅんれん）と純連（すみれ）。ラーメン東へ西への第3回は、「ラーメン屋にはなりたくない」と自分の夢を追い続け、それでもやはり両親の菜いたラーメン屋のれんを守ることにした村中（弟）の「行きつくところ、ラーメン人生」を聞いた。

和食と志し、十二年

「十八で和食の道へ入り、二十四歳で先輩に誘われてドイツへ渡った。ミュンヘンの『ジャパンレストラン三船』（故・俳優三船敏郎さんの経営する店）で、板前として二年働いたことがあるんです。百人席が一日三回転するくらいの繁盛店で、忙しかったなあ。ドイツは周りに海がないから、魚はすべてフランスからの輸入物。野菜はグニャグニャで、苦勞したよ」。

そして日本に戻り、故郷に念願の自分の店を構えた。「すし郷」である。

すみれ
純連の味を広めたい

店は流行り、腕のいい和の料理人として包丁を握っていた村中社長。が、昭和六十三年に父親が病に倒れ、あれほど嫌っていたラーメン屋を継ぐ決心を固めた。「親のつくったものの素晴しさがよくやくわかったんだ。だから、自分の店は人に売って、和食をやめた。純連の味を広めたいと思っただし、今はこれで一世風靡してやるぞ、みたいな気もあるよ。親父とお袋の店、俺が守っていつと決めただんだ」。

後を継いで五年目。新



有限会社 純連 代表取締役 村中伸宜 (40歳)

小学校に入ると間もなく両親が始めたラーメン屋。学校ではそのことでからかわれ、子供心に「僕はラーメン屋なんかにならないぞ」と思った。高校卒業と同時に和食の道に進み、ドイツで働いたことも。平成元年、家業のラーメン屋を継ぎ現在に至る。

札幌本店／北海道札幌市豊平区中の島2条4丁目7-28
TEL 011-824-5655
(営) 10:00~20:00 年中無休
横浜支店／横浜市港北区新横浜2-14-21
新横浜ラーメン博物館内
TEL 045-471-2956
(営) 11:00~21:45 (休) 火曜日

横浜ラーメン博物館への出店が決まった。「ラーメンづくりにはちばん大切なのは水だよ。だから、新横浜には北海道の水を送っているんだ」。商売の採算よりも、職人としてのプライドと二代目の意地から、どうしても純連の味をそっくりそのまま新横浜に再現しなくては気が済まなかったという。そして、村中社長の札幌、新横浜の往復生活が始まった。親から引き継いだ純連の味で

勝負していくからには、どちらの店も気が抜けないのだそう。そして、それを支える両店のスタッフ。「僕の力の源は従業員です」。きっぱりと爽やかに結んでくれた。

ラーメン純連を引き継いで丸十年目。今やその名は、北海道と東京と九州と全国区に。雑誌やラ博で知った日本全国のお客様からもラーメンの注文が後をたたない。

*おみやげラーメンは2食で一、四〇〇円から。通信販売でも購入できる。
TEL 011(824)5655

人気メニュー▶ ◎お刺身盛り合わせ……¥1,500～ ◎サガリ・牛タンの塩焼……¥1,200 ◎和牛の肉じゃが……¥800 ◎茄子のそぼろ煮……¥650

第三回

力の源おすすめ

笑顔の集う店

OKURA
御蔵



四年前に初めて自分の店を出した時、明るく元気で活気あふれる店にしようと思

ったんです。

今度の店は「じっくりと落ち着いた雰囲気の中で居酒屋料理が食べられる店」というコンセプト。魚

と肉と惣菜のおいしい店”としてお客様に親しまれる店にしたいんです。

その分、料理にはこだわっているつもり。その日に入るいちばん旬の新鮮な素材を使ってメニューは毎日変えているし、お客様にはイキのいい魚を目の前でさばいて、新鮮なまま口にしていただ

「がんばらん

ば」の向かいに、

昨年未開店した

「御蔵」。お寶や

大切な物をしまっ

ておく蔵のごとく、

この店はおいしい料理や

温かいもてなし、人情が

いっぱい詰まった店らしい。

「御蔵」、「金のわら

じ（御蔵の三階）」、「が

んばらんば」の三店舗を

経営する川内浩人さんは

「今までの店とは違う表

現がしたくてこの店を出

した」と話し始めた。



「AFTER THE RAIN」を経て平成5年、「一風堂」を経て平成5年、「がんばらんば」をOPEN。現在は「御蔵」で板場に立つ毎日。

く。肉は九州産の和牛しか使わない。ちゃんと言間ひまかけた料理は、お客様にもきくと伝わると思う。居酒屋料理と言っても「冷凍物を油で揚げました」じゃ、店やってる意味ないしね。自分なりの信念を買いた店にしたい。

豚ロースの紅茶煮、いわしの梅揚げ、和牛の肉じゃが……。料理の名前を見ただけで、あれもこれも頼んでみたくなる。

木造りの引

き戸を開けて

入る。蔵の中

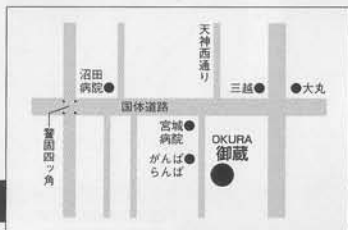
は2〜3人、

4〜5人でこっそり行く

穴場かも……。大人数の

宴会には、大きな窓ごし

に楠を眺める二階席が用意されている。



大学の頃は、有象無象の人が集まる新宿の焼き鳥屋でバイトに明け暮れる毎日でした。就職する気はなかつたんだけど、ひょんなことから故郷の熊本で経済誌を発行する会社に就職が決まり、紆余曲折を経て今に至るといったところかな。



福岡建材？

いえ、

ふくおか経済です。

十代で東京へ出て、福岡とは何の縁りもなかった。もともとバイオニア

張っていけば誌面に紹介する”ということ。この本に出て自信をつけてもらう”こと。そのためには、自分たちに見る目がないと間違っし、雑誌のクオリティも上げていかないといけない。マイナーな頃、大手企業への取材申込は大変でした。

MRF発進

実は七年ぶりに営業部隊を抱え、僕自身はりきっているんです。MRFはマツモト・リフレッシュ・ファクトリー（再生工場）の略なんだけど、カッコいいでしょ？



1冊1,840円
年間購読料は20,200円

最近はどうして原稿を書くことも少なくなった。ペンダコは小学生の頃からある。

毎週日曜日 朝11:00から
KBCラジオ
「元祖ラジオ本舗」
に出演中。



プロフィール

まつもとやすろう
株式会社地域情報センター
情報誌・ふくおか経済編集長
福岡市博多区博多駅東1-1
はかた近代ビル9F
TEL 092-474-4455

- 1960年 熊本県八代郡生まれ、熊本市育ち
- 1984年 明治大学卒業後、「くまもと経済」入社
- 1982年 「ふくおか経済」が創刊になる
- 1988年 福岡に転勤し、「ふくおか経済」の編集に携わる
- 1990年 「ふくおか経済」編集長に就任

精神が強かったから、知らない土地に喜んで赴任したんです。今でこそ、「雑誌のふくおか経済です」で通じるけど、最初は「はあ、雑餉隈の福岡建材さん？」なんて聞かれショックだったなあ。

僕は三代目の編集長です。ちゃんと月刊誌に合ったのは六年前。編集方針は、たった一人でやっている人でも前向きに頑

この仕事は、誌面に登場してくれた人にも読者にも喜ばれてメシが食えるありがたい仕事なんだ。若い連中にその価値をわかかってほしいし、情熱を持って能力と人間性を磨いてほしい。「カミソリより鉋かたになろう。少しくらい大雑把でもいいじゃないか、雑木林だって開墾してやるぞ」というのが僕の信条。

出逢った人に「いつか成功して、この本にのりたい」と言われ、事業で失敗した方に「ふくおか経済にもう一度出るために、地獄からの生還を果たすから」と断言され、福岡に来ての僕の十年は間違いではなかった、と確信しています。

◎河原さんと知り合ったきっかけ◎

うちのスタッフの元木哲三君が「編集長、おもしろい人がいますよ」と言うので、会ってみたいと思ったんです。いつも夢を追い続け、てもしビアな面も持ち合わせた人ですね。お互い飲み過ぎには注意しましょう。

FUKUOKAN PEOPLE
Vol.4

“元気印の福岡人”

ふくおか経済 松本 靖朗さん

風
の
つぶやき俺の
ラーメン人生
その1

最初にラーメンを食べたのは、久留米（福岡県久留米市）のBというラーメン屋。親父がラーメン好きだったから、小学校低学年の僕も連れて行ってくれたんだけど、はっきり言ってまずかった。スープからアンモニアのようなケダモノ臭がするし、うす〜いチャーシューには、脂が回ってのどを通らなかつた。

そんな僕の思い出深いラーメンは、筑陽高校（福岡県太宰府市）に通っていた頃食べていたラーメン。僕には「いさむ食堂」

っていう、ツケのきく店があった。ごぼう天うどん・のおいしい店で、ある日、マルタイの棒ラーメンを出し始めたんだ。なんと、ごぼう天ラーメン。これが、実にうまいんだ。ごぼう天うどんより好きだった。

卒業して通った、すいどうばた美術研究所（東京都豊島区）近くにあった中華屋の「北海ラーメン」しようゆ味。も好きだったなあ。玉ネギとモヤシとミンチとニンニクを炒めて、ラーメンの上に乗せるんだ。スープはし

ようゆダレのきいたチキンスープ。ミンチとニンニクの香ばしさがスープと相まって、絶妙のうまさなんだ。北海ラーメンとメシは僕の定番だった。

その後いろいろなラーメンを食べたなあ。長浜ラーメンはもちろん、「しばらく」、「住吉亭」、「ハツちゃんラーメン」、「一楽」、「八峰ラーメン」。

久留米では「大籠」、「丸星」、「三幸」……。ええい、切りがない。いやしいのか、研究熱心なのか、「風堂」を出す前の二

年は、毎日ラーメンを食べていた。一日に六食ラーメンという日もあった。

僕が店を始める頃のラーメン業界には「こうすればいいのに」というすき間がいっぱいあったね。その頃は「汚いラーメン屋がうまい」なんてオジ

ン伝説があったけど、「自分の店は女の人が入る人も入れるような、清潔な店にしよう」と思ったね。僕は若い頃からラーメンが大好きだったし、「うまい」、「まずい」といんな店の味を体験したことで、自分の中に様々なレシピがたまっていた。と、まあ今日はこの辺でおしまいにします。

チャンチャン。……あ、そうそう、あなたのおすすめのラーメン、僕に教えてくれませんか？ ごいっしょしまつせ。

次号につづく

■河原成美プロフィール

かわはらしげみ（男）

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、力の源カンパニー設立。

ラーメン「一風堂」等、10店舗を運営。

1995年、ナルミ食品計画設立。飲食事業に関わるデザインプロデュース、店舗プランニング、経営におけるコンサルタント業務を展開中。

力の源と仲間たちの店

- | | | |
|-----------------|--------------------------------|---------------------|
| 一風堂本店 | 福岡市中央区大名1-13-14 | TEL 092-771-0880 |
| 一風堂本舗 | 福岡市南区塩原3-21-4 | TEL 092-562-6155 |
| 一風堂太宰府インター店 | 福岡県大野城市御笠川3-12-11 | TEL 092-504-1555 |
| 一風堂新横浜ラーメン博物館店 | 横浜市港北区新横浜2-14-21 | TEL 045-471-2537 |
| 一風堂東京恵比寿店 | 渋谷区広尾1-3-13 | TEL 03-5420-2225 |
| ストライク商会 | 福岡市中央区今泉2-5-28-3F | TEL 092-733-0800 |
| アカブルコ | 福岡市中央区今泉2-3-22 | TEL 092-752-8929 |
| タコブルコ | 福岡市博多区住吉1-2-22 キャナルシティ博多ラ・ブーン内 | TEL 092-263-2460 |
| タコブルコ本店・ロータスカフェ | 福岡市中央区大名1-12-61-1F | TEL 092-781-0303 |
| ブルコ de ランチ | 福岡市中央区大名1-12-61-2F | TEL 092-781-8881 |
| 松の湯 | 福岡市中央区警固1-5-34 | TEL 092-713-1800 |
| AFTER THE RAIN | 福岡市中央区今泉2-5-24 | TEL 092-524-6022 |
| 有限会社インゲデザイン研究所 | 福岡市南区高宮4-11-32 | TEL 092-531-7234 |
| 株式会社ミック工房 | 福岡市中央区赤坂2-6-28 | TEL 092-711-9221 |
| 新横浜ラーメン博物館 | 横浜市港北区新横浜2-14-21 | TEL 045-471-0503 |
| 前田家の食卓 | 福岡市中央区赤坂3-13-34 | TEL 092-712-1186 |
| キャプテンサントアイランド | 福岡市中央区大名2-12-5 | TEL 092-725-5588 |
| 野方ホープ | 東京都中野区野方2-58-4 | TEL 03-3387-2886 |
| マザーランド | 福岡市中央区天神2-6-32 | TEL 092-761-3939(代) |
| 福新楼 | 福岡市中央区天神2-3-33 | TEL 092-771-3141 |
| 木楽屋 | 福岡市中央区大名2-12-5 | TEL 092-714-0965 |

新/刊/紹/介

河原成美の本が
できました。

税込み1,200円

一風堂各店と力の源カンパニーで発売中！
電話でのお申し込みも承ります。



*この通信に対するご感想やメッセージなどをお寄せください。

1998年3月1日発行

●発行所：株式会社 力の源カンパニー 〒810-0021 福岡市中央区今泉2-5-28 ノイラ天神ビル3F TEL 092-762-4445 ●発行人：河原 成美