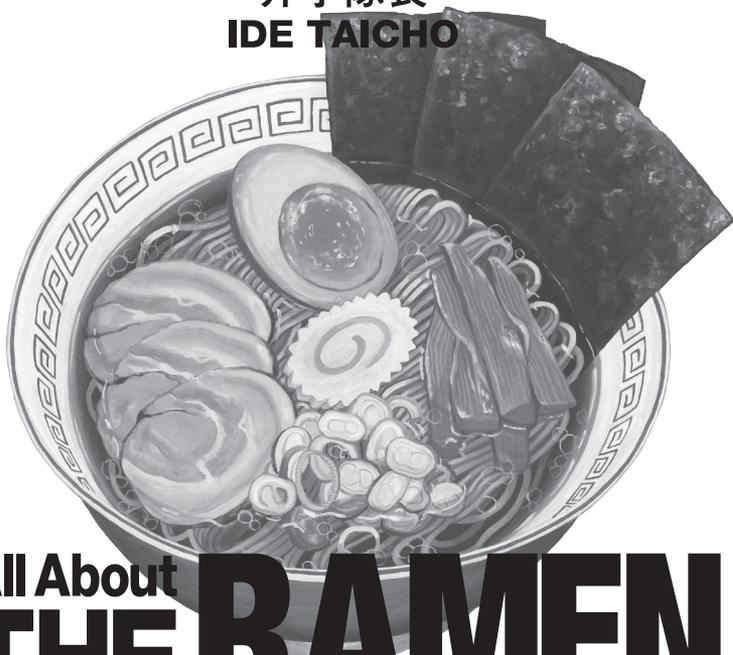


ラーメンビジネス

麺好きから評論家まで楽しく読めるラーメンの教養

井手隊長
IDE TAICHO



All About
**THE RAMEN
BUSINESS**

CROSSMEDIA PUBLISHING

はじめに

あの頃、何気なくすすっていた一杯のラーメンが、ここまで羽ばたいていくとは思ってもみなかった。幼い頃、家族で入った町のラーメン屋。湯気の向こうにあったのは、ただの食事の時間だった。まさかそれが、世界中から注目され、日本の食文化を代表する存在になる未来など、誰が想像できただろうか。

私のラーメン人生は、中学時代から通い始めた早稲田の町中華に始まる。放課後の空腹を満たしてくれた店、部活の前に気合を入れた行った店。だが、あの街にあった多くの名店は、静かに暖簾を下ろしていった。いまや「メルシー」が孤軍奮闘する姿は、時代の流れそのもののようにも映る。大学時代から本格的に食べ歩きを始め、気づけば25年。ラーメン界がここまで激しく、そして豊かに変貌するとは、当時の自分はまったく思っていなかった。

毎年のように新しいラーメンが生まれ、ブームが起こり、根付くものもあれば、消えていくものもある。その裏側で、店主たちは一日たりとも立ち止まらない。昨日より今日、今日より明日

へ。味を磨き、技術を学び、失敗を重ねながら、それでも前に進む。その姿勢が連なり、ラーメン界は成熟し、厚みを増してきた。その熱量は、食べ手である私たちの想像を遥かに超えている。

ラーメンは、決して長い歴史を持つ料理ではない。しかし、この20〜30年に起こった出来事は、その年表の大半を占めるほど濃密だ。その歴史の中心には、いつも現場に立つ店主たちがいる。いまこの時代にラーメンを作るということ自体が、歴史を紡ぐ行為なのだ。

本書は、ラーメンライターとしてそのすぐ隣で取材を重ねてきた私が、店主たちの汗と涙、歓喜と葛藤を記録した一冊である。そして同時に、ラーメンというビジネスが持つ強さ、しなやかさ、そして未来を描こうとする試みでもある。なお、本書の執筆にあたってYouTube「小宮一哲 ラーメン屋経営塾」でいつも一緒にしている「つけめんTESTU」創業者の小宮一哲さんに多くの知識を教えてくださいました。この場を借りて感謝の言葉をお伝えしたい。

この一杯は、まだ進化の途中だ。ラーメンの物語は、終わるどころか、いまなお熱を帯び続けている。

目次

はじめに

002

第1章

Chapter 1 :The history of ramen

春木屋に学ぶラーメンの歴史

- 1 水戸光圀の誕生日を「ラーメンの日」にした理由……………014
 - 2 日本にラーメンを広めた「浅草來々軒」……………018
 - 3 荻窪ラーメンブームはなぜ起こった?……………022
 - 4 『ミシュランガイド』にラーメンが掲載された理由……………027
 - 5 半ちゃんラーメンが「消滅」していく切ない理由……………032
 - 6 ラーメン界でもノスタルジック回帰……………036
- COLUMN** 大正元年から続く日本最古と呼ばれるラーメン店……………039

第2章 Chapter 2 :The world of ramen soup

クサウマに学ぶラーメンスープの世界

- 1 ラーメンスープを構成する3つの要素 ダシ・タレ・油……………044
- 2 醤油ラーメンがいちばん人気な理由……………047
- 3 驚くほど少ない塩ラーメン専門店……………051
- 4 差別化がとて難しい味噌ラーメン……………056
- 5 「クサウマイ」博多ラーメンが東京で増えない理由……………061
- 6 変わり種ラーメンの難しさ 「ラーメンっぼさ」の正体とは……………067

COLUMN ラーメン店は原価高騰とどのように戦っているのか……………071

第3章 Chapter 3 :The world of noodle making

「麺かため」に学ぶ製麺の世界

- 1 中華めんの定義とは……………076

- 2 製麺所と自家製麺、どちらがいいのか……………099
- 3 麺の個性を左右する指標「加水率」……………094
- 4 つけ麺の麺が多いのはなぜ?……………091
- 5 乾麺は生の劣化版ではない……………087
- 6 ついつい「麺かため」「味濃いめ」と頼んでしまうのはなぜ?……………083

COLUMN 伝説の製麺所「浅草開化楼」……………

099

第4章 Chapter 4 :The world of ramen topping

ナルトに学ぶ

ラーメントッピングの世界

- 1 チャーシューは「トッピングの王様」なのか……………104
- 2 ナルトが担う記号性……………107
- 3 ワンタンを推す店がおすすめる理由……………109
- 4 味玉は店主の個性を映す鏡……………113

5	ラーメンの完成度を左右するネギとメンマ	116
6	「1000円の壁」問題と素ラーメン	119

COLUMN 珍しいトッピングのラーメンたち 123

第5章 Chapter 5: The world of attracting customers

オープン景気に学ぶ

ラーメン店の集客の世界

1	オープン景気をつくり方	128
2	ラヲヲを意識するか、しないか	132
3	回転重視からの脱却	136
4	なぜラーメン店のSNSは炎上しやすいのか	140
5	ラーメン店は郊外でもやっていける？	144
6	20年続くお店の集客の秘訣	147

COLUMN 「墓場」で成功したラーメン店の戦略 154

第6章 Chapter 6 :The world of ramen chain store

蒙古タンメン中本に学ぶ

チエーン店のラーメンの世界

- 1 「博多一風堂」と「一蘭」の共通点……………162
- 2 「日高屋」と「幸楽苑」の手を抜かない姿勢……………166
- 3 「辛い」のハードルを飛び越えた「中本」の功績……………170
- 4 「丸源に行きたい」と思わせるブランド力……………174
- 5 フォークにみる「スガキヤ」安さの理由……………178
- 6 「デニーズ」のラーメンがガチな理由……………183

COLUMN 札幌味噌ラーメンの横綱「どさん子」の今……………187

第7章 Chapter 7: the world of instant noodles

凄麺に学ぶ

冷凍・チルド・カップラーメンの世界

- 1 市販品をなめるなよ……………192
 - 2 解凍から逆算された「お水がいらぬい」シリーズ……………195
 - 3 「凄麺」ご当地シリーズの地域文化への敬意……………198
 - 4 豚骨のわずかな違いを表現する「焼豚ラーメン」……………202
 - 5 オールタイムベスト! 「すみれ」の全力のカップ麺……………206
 - 6 大和イチロウ氏が語る、インスタント麺の歴史と未来……………209
- COLUMN** お取り寄せラーメンオブ・ザ・イヤー3連覇の「スタ満ソバ」……………214

第8章 Chapter 8 :The world of local ramen

山形・新潟に学ぶ

ご当地ラーメンの世界

- 1 なぜ山形市がラーメン日本一に輝き続けるのか……………220
- 2 新潟ラーメンが首都圏で早く知られた理由……………224
- 3 地元で愛される味を正確に伝える難しさ……………227
- 4 文化の継承を大事にする「高山中華そば」の意地……………231
- 5 ご当地ラーメン日本一を獲得した白河ラーメン親子鷹……………235
- 6 三大ご当地ラーメンに「喜多方ラーメン」が入る理由……………240

CONTENTS

盛岡のソウルフード「キムチ納豆ラーメン」……………244

第9章 Chapter 9 :The future of ramen

グルテンフリーに学ぶラーメンの未来

1	ラーメンが食ベログの上位独占	250
2	他ジャンルの外食チェーン店が、ラーメンに取り組む背景	254
3	地元「Uターン」する人気店	260
4	「グルテンフリーラーメン」でブレイクした意外な企業	265
5	第5のスープは誕生するのか	269
6	多様性を尊重したラーメンの神様・山岸一雄さん	272
COLUMN	海外のラーメンは日本の劣化コピーなのか	276
	おわりに ミスターラーメン・前島司とラーメンの未来を語ろう	282