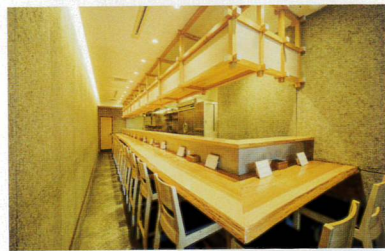




炭火焼濃厚中華そば
鯛定食 1000円



店内は白木を使用していて女性客でも入りやすい雰囲気。厨房には(株)MUGENグループに在籍する居酒屋スタッフが立つ。

全てのメニューに追加可能。自家製辛味オイルがパンチのある辛味に。

特製辛味



5月上旬の開業前に1日100杯無料イベントを実施。SNSでの反響も大きく認知度もアップした。



食仕立てであることも特徴の一つ。あらかじめ盆に刻み玉ねぎ、焼ねぎ、チャーシュー、海苔、海苔の佃煮を別盛りでスタンバイしておくことで、具材をトッピングする時間を省略し、出来たてをすぐに提供できるのが利点。また、片付けも盆を下げるだけで済み、回転率を上げる工夫にもなっている。

『海富道』は今後、期間限定メニューとして、さまざまな魚介ラーメンを投入予定。仲卸業者から在庫になっている魚介や未利用魚などを仕入れ、新商品の開発を続けているという。

一方『倫道』は、今夏に新店舗となる『奥倫道』を東京・浜松町に出店予定。最新店では栗ラーメンといった、魚介以外の炭火焼濃厚中華そばの可能性を披露する計画だ。



炭火焼濃厚中華そば
烏賊定食 1100円

麺は低加水の中細ストレート麺を使用。スープとよくからむよう、製麺所に特注したもの。



炭火焼濃厚中華そば
鮭定食 1100円

雑炊で残さず
食べてもらう
濃厚スープ

炭火で魚介を焼くことで、炭の香ばしさがくつきりスープに溶け込み、新食感の味わいに。



たブランドとなる。

両者のタッグにより、今後は炭火焼濃厚中華そばをベースに、店ごとに異なる個性を持たせた「道系」ラーメンの展開を始動させる計画だ。

「これまでも当社では、規格外の大きさや、傷があり買い手が付かず行き場を失う食材の活用に取り組んできました。こうしたもったいない魚たちを、新たにラーメンという形で活用し、市場や生産者、仲卸業者の活性化につなげたいと『海富道』を出店しました」と内山氏。

『海富道』で提供するラーメンには、もともと居酒屋などで取引されていた魚介を活用。炭火焼きにすることで、捨てることなく魚を使う「SDGsラーメン」を打ち出している。

メニューは鯖、鯛などの魚種別に計5品を展開。それぞれ店内で炭火焼きした後、「すすり焼き魚」とでも言える、香り豊かな濃厚スープにする。炭火で焼くことで消臭効果を発揮し、生臭さがないスープの味わいも魅力である。

ラーメンをご飯と提供する、定

大特集

個性を追求する人気ラーメン店
その売り方・アピール法

総点検

crab台風。



ただいま、
変身中。



麵匠 風流



炭火焼
濃厚中華そば
海富道



麵屋 波
(WAVE)



厳選
煮干しらーめん
初代にぼ助



辛麵 華火



何が評判を呼ぶか / 固定客をどう増やすか

ラーメン繁盛法

第4集

【天特集】
個性を追求する
人気ラーメン店

保存版

【評判】
冷やしラーメン
冷やし麺

旭屋出版MOOK

「人気ラーメン店」の調理技術

