

自分の味で勝負するために独立

トラックの運転手だった店長の木村さんは、「大好きなラーメンの店をやりたい」との昔からの夢を実現させるため、有名チェーン店に加盟して念願のラーメン店を開業しました。

しかし、やはり「自分の味で勝負したい」と、2010年11月に独立。運転手時代の無線のコールネームから店名を「のすけ」と名付け、意気揚々と新たなスタートを切りました。手間をかけ、こだわりの味は、すぐに評判となりました。

東日本大震災による大津波が東北の沿岸部を襲ったのは、それからわずか4カ月後のことです。八戸港からほど近い場所にあった店舗は浸水し、調理器具などと共に「さあ、これから」と意気込む木村さんの気持ちまでも押し流してしまっただけです。



店長の木村靖昭さん

今回のレポート先
らーめんふあくとりー
のすけ

〒031-0042
青森県八戸市十三日町13番地
(株)中合 三春屋店5階
TEL 0178-24-0277



とうほく 元気 レポート

ラーメンの力で、 地域の復興を後押し

八戸市中心街の老舗百貨店「三春屋」に店を構える「らーめんふあくとりーのすけ」。沿岸部にあった以前の店舗は、開業して間もなく東日本大震災の被害により営業ができなくなっていました。しかし、様々な苦勞を乗り越えて、3カ月後には現在の場所で営業を再開。その再起を支えたのは、こだわり続けてきた「のすけの味」にほれ込んでくれた人たちでした。

店長の木村靖昭さんは、支えてくれた方々に感謝と恩返しのお気持ちを込めて、「少しずつでも自分たちができることをしていこう」と意欲を燃やします。

震災で浸水。そして「2号店」開業へ

震災の翌日、木村さんは祈るような思いで店内に足を踏み入れました。店内は食器や寸胴が散乱し、ラーメンづくりに必要な機器や設備も浸水してしまいました。建物自体も柱や基礎が割れ、「のすけ」は再開が不可能なほどの大きな被害を受けました。

それでも木村さんは、馴染みのお客さまのために「どうしても現地で再開したい」と、再開の道を探し続けましたが、思ったようにはいきませんでした。そんな中、以前から親交のあった「のすけの味」を惜しむ商工会の方から「三春屋で店舗を再開してみないか」との話がありました。悩み抜いた末に「2号店を開店するつもりで挑戦しよう」と木村さんは開店を決意。2011年6月17日、本店不在のまま「のすけ2号店」がオープンしました。

被災した店から運び出したついでに、2号店では、以前の店で使っていた思い出の品も使用しています



地震の翌日の写真。店内や調理場に泥が入り込み、仲間とともにスコップと一輪車でひたすら泥をかき出しました



レーシングチームが「のすけ」を支援

開店はしたもの、売り上げは以前の半分以下。不安が募るばかりです。しかし、光は少しずつ射し込んできました。ブログで知り合ったバイクチームが、「のすけ」や青森を励まそうと、「のすけレーシング」の名でレースに参戦。チームの成績が上がるにつれ「のすけ」を知る人も増え、関東方面からわざわざラーメンを食べに来てくれる方もいました。

また、就職で京都に転居した方が「のすけ」の味を懐かしがっている、との話を聞き、具やスープ、自家製麺をセットにして送ったところ、大変喜ばれました。この経験が通販商品の開発のヒントになり、今では全国から注文が相次ぐほどの人気商品になりました。



「『らーめんふぁくとリー のすけ』を応援しよう!」を合言葉に集まった仲間が「のすけレーシング」の名でレースに参戦。店長の木村さんは、自慢の「つけ麺セット」をレースの賞品として提供しています



「がんばろう東北 がんばろう俺」

一震災後間もない頃に木村さんの中で自然に出てきた言葉です。「俺」には木村さん自身のことだけでなく被災した一人ひとりががんばっていこうとの想いが込められています



「つけのすけ 黒」
こだわりの手もみもちもち太麺と和風魚介しょうゆダレ。薬味の大葉と柚子胡椒はお好みで



「つけのすけ 赤」
唐辛子を練り込んだ特製麺使用。つけダレはこれまた辛い真っ赤な辛味噌ダレ。汗だく必至の旨辛つけ麺



「つけのすけ 白」
豚骨ベースのこってりつけダレ。炒めチャーシューとの相性はばっちり。こってりなのに優しい味わい



「つけのすけ」の通販商品
具やスープ、自家製麺がセットになっている人気の商品です

木村さんが「自信を持っておすすめします」と胸を張る「つけのすけ」(つけ麺)を注文しました。つけダレは和風魚介の「黒」、辛みその「赤」、豚骨ベースの「白」の3種類、さらに麺も3種類の太さから選べます。

目の前に運ばれてきたのは「白の極太麺」。豚骨ベースのつけダレはコクとうま味が凝縮され、濃厚ながらもまろやかで優しい味わいです。タレの中には、香ばしく炒めた分厚いチャーシューがたっぷり。もちもちの極太麺につけダレがとろりと絡み、濃厚なのにスルスルと箸が進む一杯です。最後はもちろんスープ割り。魚介系のスープを加えて残さず飲み干しました。京都に転居しても「食べたい」と言っていた方の気持ちがよく分かります。

コクとうま味が凝縮されたつけダレに感動

商品のネーミングにもこだわりがあります。「普通の名前は付けたくなかったんです」と木村さん。メニューを見ると、チャーシューのトッピングが「メタボ」、また、「♀」や「♂」の記号もあります。「玉子入りが『♀』で、無しが『♂』です。これを話のきっかけにして、みんなで楽しく、盛り上がりながら食べていただきたいから」と木村さんは笑顔で話します。

こだわりの自家製麺とネーミング

「安全で安心なラーメンをおいしく食べていただきたい」と、「のすけ」の麺には「麺の味」に必要なない着色料や保存料、保湿剤などは一切使用されていません。お店の中で毎日、水加減などの細かい調整を行いながら、使う分だけ製麺しています。

製麺されたストレート麺は、絶妙な力加減で手もみされ、ちぢれ麺へと変化していきます



おいしさにこだわった無添加・無着色の自家製麺

