

塩ラーメン専門店の「らーめん荻鷹」(おぎたか)がこのほど、東京・西荻窪にオープンした。ムジャキフーズ(東京・渋谷、田代隼朗社長)の業務委託契約による独立システムを利用し、千葉和真氏が店主として出店した。千葉氏はJ R荻窪駅のルミネにある函館塩ラーメンの「二漂」も運営しており、今回が同社の独立システムを活用した2店舗目の出店だ。

「荻鷹」は特注の圧力 多いルミネの「二漂」よ
寸胴を使用して鶏ガラと豚骨を短時間で一気に炊き、そこに魚介系のダシを加える鮮度の高いスープが特徴。若い女性客が

ムジャキフーズが提案する業務委託による独立システム(トラスト方式)は、ラーメン屋などの職人としての技術はあっても資金がないという人向けに出店先の物件を用意するもの。「個人」では出せないような駅前立地なども用意する(同社)のが出店者にとってのメリットで、物件取得に強みを持つ同社と実際にラーメンを作る職人がタッグを組んで繁盛店を作ろうという取り組みだ。

出店までの大まかな流れと

業務委託で独立

希望者に物件提供
職人と繁盛店開発

希望者にはまず出店希望者が「ういった店をやりたい」という旨の企画書を同社に送り、その内容をみて同社が出店可能か判断する。出店可能な場合は、一旦毎月の店の売上が入り、そこから水道・光熱などの諸経費やロイヤリティ代わりの「本部費」などを引いた金額を出店者に「報酬」という形で戻す。出店者は本部から戻された「報酬」から店のスタッフの給料を支払くまで物件を開発したムジャキフーズの直営店という位置となるシステムだ。「本部費」

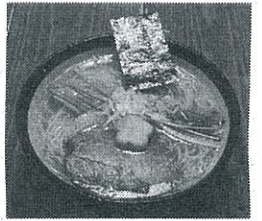
場台には同社が物件開発に動き、出店希望者と出店先の立地をマッチングするというものだ。ただ、出店の形態はあくまで物件を開発したムジャキフーズの直営店という位置となるシステムだ。「本部費」

ムジャキの制度で2店目

「らーめん荻鷹」開店

りも幅広い客層が見込まれる西荻窪駅前という立地を考慮し、「荻鷹」は一漂よりもインパクトがある濃いスープにした(千葉氏)という。

スープに合わせるタレには「カドがないまろやかな風味」の塩を使用し、24番手の細麺と合わせた。麺の太さは「一切れるような低加水麺」と同じだが、やや濃を採用了という。麺のポリウムは1人前150gで、看板メニューの「らーめん」(塩)700円には、醤油ダレに漬けたんだ肩ロースの自家製チャーシューや細切りメンマ、水菜、ネギ、のりなどをトッピングした。



④ J R 西荻窪駅前
⑤ らーめん (塩)

塩スープの味を濃くした「つけめん」800円(麺1人前255g)や「海老ワンタンめん」900円なども提供する。サイドメニューやドリンクは「自家製餃子」50円や「はん」100円、「生ビール」小250円など。目標月商は700万円。店内は16坪・24席で、営業時間11時〜0時。東京都杉並区西荻窪3-9-8、電話03-5941-5281。

子供連れのファミリーや女性客などが利用しやすいようにテーブル席も設置。店名の「荻鷹」は千葉氏が生まれ育った三鷹の「鷹」と荻窪の「荻」からとったもので、「地域に長く愛される店」(千葉氏)に育てるのが目標だ。