

開業への道は多様化している

7-1 ラーメン店開業への主なキャリアパス

有名店修業系

麺屋武蔵 創業1996年 10店



アパレル業界出身の山田雄氏が創業。音楽が流れるスタイリッシュな店舗、券売機、元気な接客など、現在主流の店舗スタイルの生みの親でもある。魚介系と動物系のスープを合わせたWスープが特徴。

一風堂 創業1985年 68店



河原成美氏が創業。力の源カンパニーが運営。1995年の新横浜ラーメン博物館への出店を機に、東京ほか全国に出店。伝統的な博多豚骨ラーメンを洗練させたラーメンが特徴。セブン-イレブンの共同商品開発や、海外展開でも知られる。

● 拉麺阿修羅 ● 鬼金棒



● ソラノイロ



イベント系

ラーメン店開業志望者を対象にし、優勝者には開業資金を支援するなどのコンテストも増えている。有名なのは、東京・立川市のラーメンスクエアで2005年から行われている「ラメントライアウト」。優勝者は初期費用なしで半年間出店できるシステム。ここを足がかりに独立開業した有名店も多い。



他業界転職系

和食、イタリアンなど他ジャンルの料理人から転職するケースも増えている。秋葉原の人気店「くろむ」はラーメン店経験がない和食とイタリアンの料理長経験者が開業。和食の技術を生かしたダシや白木の内装などが特徴。札幌の有名店「すみれ」も寿司職人だった2代目が、母の店を継いで始めたもの。

学校系

鳥居式らーめん塾



製麺会社の大成食品が運営。東京都中華製麺協同組合理事長など、業界の要職を兼ねる鳥居憲夫氏、著名フードコンサルタントの福井則雄氏らを講師に、ラーメンづくりだけではなく立地や店舗デザイン、サービス、広告宣伝などの店舗運営についても学ぶ。約2か月間のコースで、東京・京都でそれぞれ年1回ずつ開催。卒業生には、追加授業が無料で受けられるほか、開業資金を貯めたり、さらに修業をするための就職先の紹介なども行っている。

● 福の神食堂



大和ラーメン学校



香川の製麺機メーカー、大和製作所が運営。「科学的根拠に基づくラーメンづくり」をモットーに、味づくりや調理方法を数値化、短時間で理想の味づくりを習得できることで定評がある。生徒には未経験者のほか、味の改良を目的に入学する開業オーナーや海外からの生徒も多い。スープ・トッピングの講習に自家製麺技術、経営講習から成る1週間のカリキュラム。香川で月1回、開催するほか11月から東京校もオープン。

● アイバンラーメン



出 市場規模2兆円、全国で4万店が存在するといわれるラーメン店。幸楽苑などの大手企業チェーンのシェアは、全体で20%もない。味のバリエーションが広く大手の寡占化が進まないのだ。外食で起業を目指す個人にとって、最後の楽園と呼ばれる。店へのハードルも比較的低い。イタリアンなどと比べ、

メニューの点数が少なくすむし、1人で狭い店舗でも営業できるため、初期費用も安い。原価率も30%と低く、「一般的な広さの店舗で1日200食も売れば十分成功。一度固定客をつかれば小規模でも稼げる」と「日本ラーメン秘史」などの著書を持つラーメン評論家の大崎裕史氏は指摘する。しかし、成功は簡単ではない。

全国で新規開業するラーメン店は年間4000店を数えるといわれるが、それと同じ数の店が毎年閉店しているというのだ。ラーメン店に関する情報はいまやインターネットに氾濫している。競争力のある店しか生き残れないようになった。さらに今ではラーメンづくりのマニュアル本も数多く発行されており、素人でも「そこそこのラーメン」を作ることができるようになった。技術的なハードルも下がり新規参入者が増えるなか、高いレベルのラーメンと

国民食として全国で広く愛されるラーメン。参入ハードルの低さからも、外食で起業を目指す個人にはポピュラーな業態だ。しかし、最近の競争激化に伴い、生き残りは困難になっている。



7

参入容易で湯気立つ競争 行列ラーメン店主への道

接客サービスを安定して提供し続けるとなると至難の業だ。こうした流れのなか、ラーメン店開業のための、キャリアパスにも変化が表れてきている。

技術・経営を教える「学校系」経営支援も充実で人気

最近増えているのが「イベント系」だ。ラーメンのコンテストの優勝者が、商業施設やフードテemaparkなどで一定期間初期費用なしで出店できるタイプのものが多い。また、和食などの他の業態から、転業するケースも多い。勢力を伸ばしつつあるのが「学校系」。大成食品（東京）、大和製作所（香川）など、製麺会社や製麺機メーカーが運営しているものが多い。ラーメンづくりの技術だけではなく経営面や店舗運営のノウハウについても教え込むもの。なかには、物件探しや店舗デザイン、開業後の営業支援、さらに資