

錦通信

らーめん 錦の最旬情報をお届け



NISHIKI TSUSHIN

第3号

<http://nishiki-diner.com>

Take
out **FREE**
Produced by NISHIKI DINNER

夏休みスペシャル!
錦レアグッズが当たる!!

夏麺 スタンプ ラリー



錦の夏
始まりました!

夏メニュー続々登場
お得情報・プレゼントもあるよ!

夏メニュー続々登場



錦の仕事〈拡大版〉

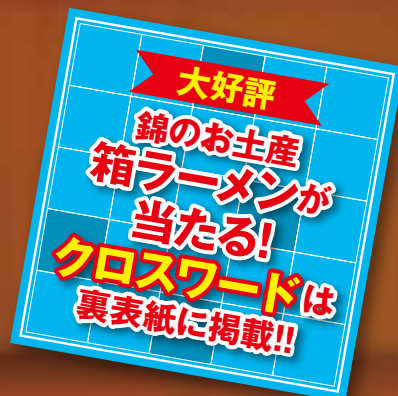
- 錦の魂「自家製麺」
- 創業以来続く人気のイベント「500円市」

とりたま錦へ
行こう!!

台湾トラベル

得 新ポイントカード利用術

店長日記(秋田分店 店長・浦田 誠) | 錦のお仕事体験



秋田市外旭川 **ら-めん 錦** 秋田本店

5 海老涼麺 850円



ふりふりの海老を
贅沢に使った馳走感のある
期間限定の冷たい麺です。
ぜひご賞味ください!

青森県平川市 **ら-めん 弘前** 鶏豚骨白湯

4 野菜つけ麺 880円



つるつるの自家製麺を
じっくり炊き出した
濃厚スープと
どっさり野菜でどうぞ!

大館市立花 **つけ麺屋 禁節** 濃厚魚節

2 サラダ涼麺 850円



鶏清湯スープと豆乳を使った
コクのある柔らかい味わいが魅力。
2種類の香味油がおいしいアクセント。
女性のお客さんにおすすめ。

大館市釈迦内 **ら-めん 大館 錦** 本店 鶏清湯

1 冷し担々麺 780円



担々麺ファンの皆様
お待たせしました!
担々麺の冷製タイプを
ぜひお召し上がりください!

秋田市土崎 **ら-めん 錦** 土崎分店 魚介清湯

7 夏の豚そば 800円



柑橘系のほのかな酸味が爽やかな
さっぱりとした冷たいぶっかけ系です。

秋田市川尻 **ら-めん 錦** 秋田分店 鶏白湯

6 ワンタン麺 900円



濃厚鶏白湯が自慢の秋田分店から
「魚介出汁」のすっきりとした
塩味スープの冷やし麺が登場です!
「冷やしわんたん」は絶品ですよ!

北秋田市綴子 **麺屋 むらとら** 豚骨白湯

3 パイやし担々麺 900円



厚切り豚ロースの一枚肉を使用した
特製パイコと冷やし担々麺が合体。
衣に含んだカレー粉のほのかな香りが
食欲をそそる、夏限定のうとらの味です。

COOL×HOTな夏麺がオススメ!



7 STAMP



秋田市土崎港北7丁目5-59
TEL.018-847-7022
《営業時間》
11:00～21:00 (LO.20:45)
◎木曜定休 (祝日の場合営業、翌日休)
※しばらくの間、営業時間に変更となっております。

6 STAMP



秋田市川尻若葉町4-46
TEL.018-874-7525
《営業時間》
11:00～15:00 17:00～21:00 (LO.20:45)
◎木曜定休 (祝日の場合営業、翌日休)
※しばらくの間、営業時間に変更となっております。

5 STAMP



秋田市外旭川字付合16-1
TEL.018-853-4129
《営業時間》
11:00～23:00 (LO.22:45)
◎無休

4 STAMP



青森県平川市岩館字山の井127-3
TEL.0172-44-0039
《営業時間》
11:00～15:00 17:00～21:00 (LO.20:45)
木曜は11:00～15:00 (LO.14:45)
◎無休

3 STAMP



北秋田市綴子大堤68-2
TEL.0186-62-3446
《営業時間》
11:00～15:00 17:00～21:00 (LO.20:45)
◎水曜定休 (祝日の場合営業、翌日休)
◎木曜定休 (祝日の場合営業、翌日休)

2 STAMP



大館市立花屋敷前72
TEL.0186-49-0004
《営業時間》
11:00～15:00 17:00～21:00 (LO.20:45)
◎木曜定休 (祝日の場合営業、翌日休)

1 STAMP



大館市釈迦内字街道上142-3
TEL.0186-48-6689
《営業時間》
11:00～23:00 (LO.22:45)
◎無休

スタンプラリーの遊び方
左記の各店で、ラーメンメニューを1杯以上ご注文
のお客様に、スタンプを1個捺印いたします
(会計時このページをご提示ください)。

全店でスタンプを
集めたお客様に
錦オリジナル
Tシャツを
スタンプラリーの
応募は終了
しました。



錦の仕事

自家製麺



「春よ恋」で作る
自家製麺は
錦の象徴です

錦の味を支える仕事を紹介 Vol.② 拡大版

安心で安全な食べ物を目指すうちに
自然な流れで自家製麺にたどり着きました

安心で美味しいは
錦の当たり前

らーめん錦のこだわりを紹介する「錦の仕事」。今回は、錦を動かすエンジンである遠藤社長が思う「らーめん錦の原点」について紹介します。

幼い頃から料理に興味があった遠藤社長が料理と出会ったのは、台所。はじめは母親のお手伝いでした。中学生の頃には、母親が仕事で帰りが遅い時に、家族に食事を作っていたといいます。

料理の経験の最初が台所だということが、遠藤社長の食に対する考え方の原体験です。「母親が子どもにも作る食事のようにな、おいしくて体にいいものを作り続ける」

この想いこそが、錦のスタンダードです。

「春よ恋」との出会いは必然

現在、錦グループで提供している自家製麺は、北海道産小麦「春よ恋」100%。塩とかん水のみで作っています。国産小麦のみの自家製麺は、とても貴重な存在です。

「この自家製麺があるからこそ『錦』だと思っています」遠藤社長。

コシの強さとつるつるとした食感、ふわりと香る小麦の香りが錦の麺の魅力です。大館の製麺工場で作られた自家製麺は大型冷蔵庫で管理された後、各店舗に届けられます。防腐剤や着色料不使用の自家製麺は「錦」の象徴的な存在です。



錦の仕事
ルポ
Reportage Nishiki

名物イベント
500円市に
突撃!!
2016 6.29~3days



6月29日から3日間開催された500円市の告知ポスター。開催情報は店頭のポスターを要チェック!!

大館錦本店名物の
500円市へ行ってきました

らーめん錦グループには「500円市」という名物企画があります。お客さまへの感謝の気持ちをこめ、店の人気メニューを日替わりで500円で提供するイベントです。焼ギョーザ1皿100円市も開催されます。14年前から開催されているこの名物イベントは、現在では、年2回ほどのペースで行われています。

複数回来店するお客様も多いようです。人気メニューを安く食べられるからという理由だけではなく、錦のイベントを楽しむという気持ちの方も多いうです。

今回取材したのは、6月29日から3日間開催された500円市ですが、次回は年末に開催を予定しています。詳細はホームページやフェイスブックで確認してくださいね。

遠藤 隆史

Ramen Master

第一に料理人であり、経営者としても奮闘する

& President

遠藤隆史。社長を中心に動く錦の仕事。

Profile: 秋田県大館市出身。食に関心の強い子ども時代を過ごし、1994年に大館にラーメン店1号店をオープン。以来、秋田県を中心に店舗数を増やし、現在、直営店で7店舗、国内外のアウトレットにも出店している。組織として大きくなった現在でも、美味しく安全な「にじき」の味を追求する日々は今も続いている。



焼餃子 100円!
ネギ味噌 500円!

合わせてなんと!
600円!!

取材日の500円市のラーメンは「名物ネギ味噌」(通常780円)。もちろん「焼餃子」(通常250円)も注文。通常だと1030円のところ、600円。大満足の日でした!



北海道産小麦「春よ恋」を麺職人・小林良次郎の手仕事で極上の麺に仕上げます。

自社製麺工場

温度管理された大型冷蔵庫

好評につき配布続行中!!

錦の新ポイントカードご希望の方は
グループ各店のレジにてお申し付けください。

※錦の新ポイントカードは、枚数に限りがございます。
※錦の新ポイントカードは、なくなり次第終了となります。



錦の新ポイントカードなら
貯まるっ!! 使えるっ!!

錦 錦
ご飲食で
貯まる

錦の新ポイントカードを
レジで提示すると

※端数は切り捨て
となります。

ご飲食
代金の **3%** が貯まるっ!!



ご飲食の度に
錦の新ポイントカードに
錦ポイントを貯めよう!

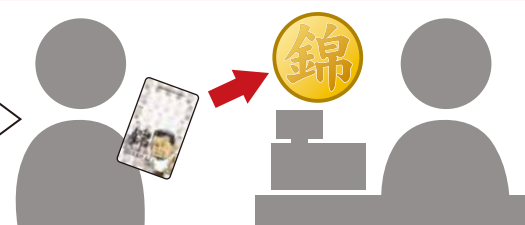
例: 1,000円のご飲食で30ポイントが貯まります。

錦 錦
お会計で
使える

1ポイント=1円として
10円単位で
使えるっ!!

ザクザク貯めて
どんどん使ってね!

錦ポイントが貯まったら
錦の新ポイントカードで
支払いをしよう!



1ポイントを1円として、10円単位でご利用できます。

錦全店では、各種クレジットカード電子マネーでのお支払いができます。

新たにWAONカードが
使えるようになりました!

上手に
使おう!



錦の極上鶏清湯
秋田から台湾上陸!!



「とりたま錦」はアウトレット内のレストラン街に本店。アウトレットへの出店は、軽井沢・プリンスショッピングプラザに続き2店舗目。店頭には、錦の活躍を紹介する、東京ラーメンショーでの行列エピソードの大きなポスターが目玉。厨房はガラスで仕切られたオープンキッチンスタイル。次々とラーメンを作るスタッフたちの動きを眺めることができます。

アウトレットの目の前には高鉄（台湾新幹線）桃園駅があります。高鉄は台北市の台北駅と高雄市の左営駅までの約350キロを最高速度300キロで結ぶ高速鉄道。最短約1時間半で台北市と高雄市を結ぶので、台湾観光の新しい目玉として注目されています。とりたま錦でラーメンを食べながら、台湾で遊ぶ。こんな旅はいかがでしょう。

とりたま錦&観光で台湾を楽しもう
2015年年末に誕生し、注目を集めている台湾北部初の大規模アウトレットモール「グロリア・アウトレット」。その中に「台湾とりたま錦」もオープンしています。メニューはらーめん錦自慢の2つのスープ、鶏清湯と濃熟鶏白湯を使ったラーメンが揃う、かなり贅沢なラインナップとなっています。麺はもちろん、北海道山小麦「春よ恋」で作った自家製麺を使用しています。



台湾

とりたま
NISHIKI

へ行こう!!

ご案内
しま〜す!



SPOT 3 日月潭【台湾中部】



海拔約748メートルに佇む山水画を思わせる美しさを持つ湖。周辺には「文武廟」「玄奘寺」などの観光スポットも。

SPOT 4 高雄【台南】



河岸にヤシの並木が揺れる愛河の西側に旧市街、東側に新市街が広がる大都市。郊外には澄清湖などの観光スポットも。

台湾
トラベル

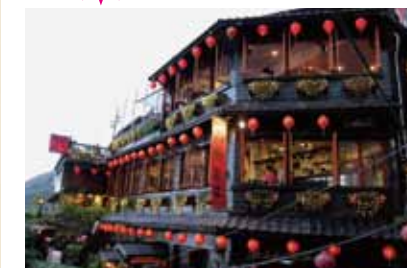
錦の旅通スタッフおすすめ人気スポット!

SPOT 1 国立故宮博物院【台北】



中国の古代の皇帝によって集められた歴史的価値の高い美術品を所有。2015年には故宮南院も登場。

SPOT 2 九份（ぎゅうふん）【台北】



かつて金鉱の町として栄え、細い石畳の道沿いに家々が軒を連ねるレトロな風景が人気。映画の舞台としても登場。

どしどし
ご応募
ください!

錦通信〈第3号〉

クロスワード



<http://www.crossword-free.com>

《タテのカギ》

2. x軸・y軸。点の位置を表す、数値の組。
3. 転んだり、ぶつかったりすると〇〇をする。
4. 数人で話をする事。
〇〇〇〇〇の場をもつ。〇〇〇〇〇で解決する。
6. 次に来る春。
9. えんぴつなどで書いた字や線を消すもの。
11. 一、十、百、千、万…と数字が並んだ数。

《ヨコのカギ》

1. イタリア料理。丸くのばした生地トマトソースとチーズ好みの具を乗せて釜などで焼いたもの。宅配〇〇。
3. 見えないけれど、なんとなく人がいたり、何かが起こりそうに感じる事。
5. 漢字にるびをふる時に使う文字。カタカナと〇〇〇〇。
7. 決められない事。「気の〇〇〇」「〇〇〇を絶つ」。
8. 海が荒れること。
10. 動物の前足と〇〇〇〇〇。
12. 碁盤の上に白と黒の石を置いていくゲーム。
13. バラエティ番組などに出演する芸能人。

錦のお土産箱ラーメンが当たる!

クロスワード正解の方に、抽選で
お土産箱ラーメン(2食入り)を
プレゼント!

毎号まとめて応募すると
プレゼント数が増える!

第3号

1問応募すると



1箱

第3号 第4号 12月発行予定

2問まとめて応募すると



3箱

第2号 をお持ちの方は 第3号 第4号 12月発行予定

3問まとめて応募すると



6箱

※第2号の配布は終了となりました。

毎号
抽選で
5名様に
当たる!!



※写真はイメージです。具は含まれません。

《応募方法》

答えを記入したクロスワードを切り取り、官製ハガキに貼付
または封筒に入れて、下記宛先までご郵送ください。

〒017-0827 秋田県大館市宇谷地町9-7
(有)ニシキフーズ クロスワード係

★正解の方の中から、5名様に抽選で
「お土産箱ラーメン」をプレゼント!

- 応募締切／平成28年8月末日、消印有効
- 当選発表／発送をもって返させていただきます。

ご贈答にもご利用いただけます。

- ご贈答でのご利用の方は、発送先をご記入ください。
- 全国どこでも送料無料でお届けいたします。

編集後記

アクティブな夏に向け、錦通信第3号が発刊
されました。今号では、夏麺のスタンプラリー
やお得なポイントカードなどの情報が満載で
す。夏休みのお出かけの際に、この「錦通信」
を利用して、お得な「錦」を楽しんでください。
クロスワードパズルを解いて、お土産箱ラメ
ンをゲットしてください。

「錦の仕事」コーナーでは、
錦の仕事の原点について紹介
しています。錦の思いをぜひ、
読んでください。



店長日記

平成 28 年 7 月

ラーメン屋で働いて18年。
秋田分店は4年目になりました。
私にとって秋田分店一番の自慢は、
「濃厚鶏白湯」です。
この旨味が強くてまろやかな
スープの持ち味を活かす
ラーメンづくりを常に心がけています。
季節限定メニューをつくる時も
「スープありき」で考えています。
秋田分店ならではの味を
存分に楽しんでください。

らーめん錦秋田分店 店長 浦田 誠



秋田分店の
濃厚鶏白湯
スープは
本当に
美味しい

錦のお仕事体験

飯島中学校の職場体験

7月5日～6日の2日間、ニ
シキ土崎分店に飯島中学
校2年生2名が職場体験に
来てくれました。職場体験は
昼の営業時間に行われ、お
客さまへの水出しやテーブ
ルの片付け、掃除など、一生
懸命働いていました。2日
間、ご苦労様でした。



お店は
清潔が大事
なんだね!