

昔ながらの、熊本の味。熊本ラーメン専門店 黒亭

# 黒亭新聞



【季刊誌:年4回発行】2015年11月発行  
 【発行】有限会社黒亭:平林/近藤/関  
 〒860-0051 熊本市西区二本木2丁目1-23  
 TEL・FAX 096-352-1648  
 営業時間/10:30~20:30(毎月第3木曜定休)

KUMAMOTO RAMEN KOKUTEI NEWSPAPER



トロリと濃厚な卵黄

## 黒亭オススメ!! 玉子入りラーメン

玉子が大好きだった初代女将が考案した、黒亭の定番メニュー。玉子屋さんから届くこだわりの新鮮玉子は、黄身の色ツヤが違います。卵黄2個、希少部位チャーシュー、茹でたてもやしをトッピングした、黒亭ラーメンの良いとこ取りの贅沢なラーメンです。

並 900円(税込)  
 大盛 1,150円(税込)



代表取締役社長 平林 京子(ひらばやし きょうこ)  
 1978年生まれ、かに座のO型。福岡の大学卒業後、熊本県内の企業に就職。平成17年に黒亭入社。現在、社業と2児の子育てに奮闘中!

新年もこれまで以上に美味しいラーメンと丁寧なサービスをご提供できるようスタッフ一同頑張りたいと思います。来年も引き続きご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。心より感謝申し上げます。

最後になりますが、当店は昭和32年に創業し移転を2度いたしました。平成18年に現在の場所に2回目の移転をして来年で10年目を迎えます。これまで続けてこられたもの、お客様皆様のおかげにほかなりません。心より感謝申し上げます。

お土産ラーメンにつきましては、「美味しかった」なを嬉しいお電話をいただいたり、試食を実施した際にお客様と商品についてお話しする機会が多かったように思います。今年も新商品で焦がしにんにく油という商品を発売しましたが、黒亭ならではの味をこれからもご紹介していければと思います。

今年度は度々の改修工事による休業で迷惑をおかけ誠に申し訳ございませんでした。おかげさまで工事は無事に完了し、美味しく安定した品質でスープ・チャーシューなどの仕込みができるセントラルキッチンと、よりスピーディーにラーメンを作るように麺の茹で金を改良し、またご要望の多かった餃子のご提供ができる厨房に生まれ変わりました。今回の小さなリニューアルをきっかけに、また改めて頑張りたいと思います。

有限会社黒亭代表の平林です。早いもので、もう年末です。今年もあっという間に過ぎていこうとしています。

代表 あいさつ



10食入り 4,860円(税込)



8食入り 3,888円(税込)



6食入り 2,916円(税込)

店頭・お電話・FAX  
 オンラインショップにてご注文承ります!  
 ☎0120-352-164 FAX.0120-352-168  
 URL http://www.kokutei.jp

インターネット注文  
 限定特典

- 特典その1 ギフト商品は送料無料!
- 特典その2 ご指定のお届け先に配送します!※1
- 特典その3 ラッピング(有料162円)も承ります!※2
- 特典その4 熨斗(のし)無料!
- 特典その5 ポイント10倍!
- 特典その6 ギフト商品1個につき1食分プレゼント!※3
- 特典その7 10食入りをご購入に限り

※1 お届け先は日本国内に限ります  
 ※2 有刺ラッピングは黒亭オリジナル包装紙か、くまの包装紙から選べます  
 ※3 プレゼントはご注文者様に郵便でポストにお届けします

## 黒亭のお歳暮

お世話になったあの方へ、黒亭のお土産ラーメンはいかがですか?

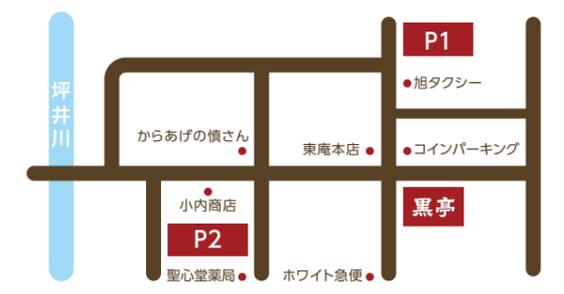


### お客様の声

店内に設置しているアンケートに、たくさんのご応募とご意見・ご感想をいただいております! 嬉しいお声・ご要望はもちろん、お叱りの言葉もありがたく受け止め、改善に努めて参ります。



### 専用駐車場のご案内



〒860-0051 熊本市西区二本木2丁目1-23

- P1 第一専用駐車場……9台駐車可
- P2 第二専用駐車場……6台駐車可

※専用駐車場は無料です。店舗向かいのコインパーキングは有料となります。

## スタッフ募集



店長候補・調理スタッフ・接客スタッフ/正社員・パート・アルバイト  
 お問い合わせ先 TEL・FAX 096-352-1648

### 編集後記

今年も残すところあとわずか。年末年始の家庭の準備もそろそろとりかからないといけません。今年も自宅の大掃除をクリスマスまでに終わらせたいです。

お店の年末のお飾りは、二本木の氷引工芸家もされている「フラットショップ」さんにお借りしたので、出来上がりもとても楽しみです。年末お越しの際はぜひそちらもチェックしてください。

それは、本年もありがとうございました。来年も黒亭新聞でどうぞよろしくお願いたします。

(平林)

いつも黒亭をご愛顧いただき誠にありがとうございます。

今回編集に携わる事になり、本当に楽しかったです。スタッフ紹介の写真、私の自撮りです。今後とも弊社を宜しくお願いいたします。

(近藤)

今回で第3号となる黒亭新聞の編集に携われ、大変嬉しいです。

黒亭の様々な情報が掲載されており、是非楽しんで見て頂ければ幸いです。

(関)

# 「黒亭の自家製麺が、おいしい秘密大公開！」

黒亭の麺は、毎朝別室で作っている自家製です！今回はその秘密をお伝えします！



**3種の小麦粉をブレンド！**  
小麦粉は3種類。独自の配合比率を守って作っています。隠し味に、石臼引き粉を少々入れて、風味をアップしています。



**当日の気温と湿度をチェック！**  
麺は生き物。その日によってコンディションが変わりやすいので、水と練り上げたあとの生地は温度が一定になるように、気温と湿度に応じて、水の温度と量を微調整。この工程がとっても大切なのです。



**スピーディーに麺へ仕上げる！**  
準備ができればミキシングから、複合、圧延、一玉分へのカットまでスピーディーに行きます。製麺職人が、無駄のない動きで麺に仕上げていきます。



できあがり！

餃子のレシピも完成間近です！

前からお伝えしているサイドメニューの餃子ですが、年内発売予定となります。決定しましたらホームページでもお知らせいたしますので、お楽しみに！

**ポイントカード、続々とご利用いただいています。**  
ラーメン1杯につき1ポイント。フポイントで玉子入りラーメンか旨辛豚そばろ入りラーメンが1杯無料になります。ぜひご利用ください！

**テラス営業について**  
12月26日(土)から1月11日(月)まで、テラス営業をいたします。

**改修工事がようやく完了しました！**  
消耗していた床材の張替や、厨房の機器入れ替え等を行いました。お休みしていた分も、これから頑張りたいと思います！

**定休日および年末年始の営業のお知らせ**  
12月17日(木)は定休日となります。  
12月31日(木)は17時閉店となります。  
1月1日(金)2日(土)は休業いたします。  
新年は1月3日(日)10時30分より通常営業となります。どうぞよろしくお願い致します。

**近況報告**  
コーナー



黒亭の最近の出来事をご紹介！  
**近況報告**  
コーナー

## 黒亭 スタッフ紹介 vol.3



黒亭 スタッフ  
**正野 和哉** (しょうのかずや)  
ニックネーム/サバナン高橋(周りからかなり似てると言われる)

Q. 黒亭に入ったきっかけ  
自宅から近く元々接客が好きだった為

Q. 黒亭での役割  
店舗主任(接客、調理、仕込全般)

Q. 黒亭に入って何年  
6年目

【出身地】大分県大分市  
【年齢】25歳  
【誕生日】9月19日  
【身長】170cm  
【体重】65kg(ビールの量を減らしたらちょっと痩せました)  
【足のサイズ】24.5cm(男にしてはちょっと小さいサイズです)  
【趣味】スポーツ観戦、ドライブ(自慢の愛車ハリアーで“ルンルン”)  
【好きなアーティスト】J-POP全般(今はドリカムにはまっています)  
【好きな映画】アルマゲドン、ワイルドスピード  
【好きな芸能人】石原さとみ(厚い唇が素敵だから)  
【兄弟】姉1人

## 監修 黒亭

# 黒亭お土産ラーメンの おいしい作り方講座



鍋にたっぷりのお湯(約1.5リットル)を沸かし、沸騰したら麺を入れ約2分間軽くほぐしながらお好みで茹でてください。(固麺がお好みの方は茹で時間1分30秒が目安です。)



温めた丼に270~300ccの熱湯を入れ、添付のスープを溶かしてください。熱湯を注ぐときには、やけどに十分注意してください。



麺が茹で上ったら、ザル等で湯を切り、用意しておいたスープに入れ、焦がしにんにく油(調味油)をまわすようにかけて、お好みの具材をのせてお召し上がりください。こしょう、一味をお好みで入れていただくと、より一層おいしくお召し上がりいただけます。

ふわふわのたまご春雨の相性の良いスープです。焦がしにんにく油を加えることで、普段とは違う中華スープをお楽しみいただけます。



**4 品目 ふわふわ玉子の中華風春雨スープ**

【材料:2人前】  
黒亭焦がしにんにく油 5g  
チキンブイヨン(固形) 5g 春雨(戻した後) 80g  
水 400g ネギ 10g  
ハム 20g 塩 適量  
玉葱 20g 胡椒 適量

- ① 春雨はあらかじめボイルし戻す。
- ② 玉葱とハムを千切りにする。
- ③ 水にチキンブイヨンと②を加え、ひと煮立ちさせ①を加える。
- ④ 卵を溶き入れ、仕上げにネギと黒亭焦がしにんにく油を加える。

**黒亭監修  
かんたん  
レシピ**

焦がしにんにく油を使った  
おいしい簡単レシピをご紹介します

**黒亭特販部  
凸凹コンビ奮闘記**

特販部主任 関 義仁  
特販部部长 増本 秀男

【黒亭歴】2年目  
【営業歴】14年目  
【ニックネーム】じんじん、せきちゃん  
【性 格】温厚で物静か、義理人情にあつい、ひとの話を聞かない。  
【ひとこと】独身です。  
婚活中につきよろしくお願ひします(必死です)

【黒亭歴】3年目  
【営業歴】38年目  
【ニックネーム】ひさちゃん、ひーちゃん、ししまい、シーサー  
【性 格】頭がさける、記憶力がすごい、熱血部長(モーレツ)  
【ひとこと】お土産ラーメンは年間40万食お買い上げいただいております。是非ご賞味ください。

### ペーパーバックがリニューアル♪

この度、ペーパーバック(紙袋)がリニューアルとなりましたので、今回ご紹介をさせていただきます。もともと白地に黒亭のロゴマークだったものから、今回はエンジ色、黒色、白色を基調とした、とても色合いの良いものに仕上がりました。



### お土産ラーメンの大試食会!

9月のシルバーウィークは(9月20日、21日、22日、23日)城彩苑(熊本城)、宮原下りUSA(九州自動車道)、宮原上りUSA(九州自動車道)の計3ヶ所で試食販売をさせていただきました。

私は、九州自動車道の宮原下りUSA、宮原上りUSAにて2日間づつ試食販売をさせていただきましたが、連日観光客、帰省客の方が多く、試食は1日に約400~500人の方に食べて頂き、感想は美味しい、焦がしにんにくの風味が良い等々のご意見を頂きました。また、7月から新商品として販売しております、焦がしにんにく油ボトル(売価972円税込)の評判も上場で、是非一度ご購入の上ご賞味頂ければと思います。

