

昔ながらの、熊本の味。熊本ラーメン専門店 黒亭

黒亭新聞

KUMAMOTO RAMEN KOKUTEI NEWSPAPER

創刊号

2015 SUMMER

【季刊誌:年4回発行】2015年7月1日発行
【発行】有限会社黒亭：平林／中山／関
〒860-0051 熊本市西区二本木2丁目1-23
TEL・FAX 096-352-1648

“旨辛豚そぼろ入りラーメン”新登場!!

NEW!

ほんのり辛い
旨辛そぼろが
味の決め手!

黒亭に、新しいラーメンが登場!
今までの黒亭には無かった、ちょっと大人の「旨辛豚そぼろ入りラーメン」。そして更に、柔らかチャーシューをトッピングし旨辛豚そぼろを1.5倍に増量した「肉盛りラーメン」。ほんのり辛く旨味たっぷりの旨辛そぼろ、つついとお箸が進みます。焦がしにんにく油との絶妙なハーモニーを、是非ご堪能あれ!

旨辛豚そぼろ入りラーメン 900円(税込)
肉盛りラーメン 1,100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!

目標
祖父母が創業した黒亭を、母、妹と受け継ぎました。これまで創業者が築き上げたお客様との信頼関係、一杯一杯のラーメンにかける心を大切にしながら、お客様に喜んでいただけるお店づくり、商品づくりを、調理スタッフ、接客スタッフ、営業スタッフ全員と「丸」となって追求し続けたいと思っています。また、新しいことにもチャレンジしていきたいと思っています。

子供の頃の黒亭での思い出
母のおなかにいるときから、黒亭ラーメンで育ちました。学生時代夏休みには、店頭でお手伝いもしました。祖母である女将さんは般若のように怒るしと言われていましたが、私自身も「京子、ばかやこせー」などとよく怒られたものであ...

はじめに
はじめまして、有限会社黒亭代表の、平林です。日頃より「熊本ラーメン専門店黒亭」、「黒亭お土産ラーメン」をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。
このたびお客様とのコミュニケーションの場として、「黒亭新聞」を創刊いたしました。私どもの日頃の取り組みや情報の発信を通じて黒亭をもっと身近に感じていただけたら嬉しいと思います。楽しい「黒亭新聞」を目指します。代々つぎつぎとお願いいたします。

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 096-352-1648
URL <http://www.kokutei.co.jp/>

インターネット注文
限定特典

特典その7

特典その6

特典その5

特典その4

特典その3

特典その2

特典その1

※1 お届け先は日本国内に限ります。
※2 有料ラッピングは黒亭オリジナル包装紙かくまモン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。
※4 指定のお届け先に配送します! ※1
※5 ラッピング(有料162円)も承ります! ※2
※6 熨斗(のし)無料!
※7 ポイント10倍!
※8 ギフト商品1個につき1食分プレゼント! ※3
※9 8食入り又は10食入りをご購入に限り
※10 新商品黒亭焦がしにんにく油135gボトル入り」をプレゼント! ※3

黒亭の御中元

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?



2015年
6月22日
～8月末まで

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。



くまもと
イベントカレンダー
2015



熊本市動植物園 夏の夜間開園
7月18日(土)～8月29日(土)までの毎週土曜日
お問い合わせ先: 熊本市動植物園 096-1368-14416
熊本城夜間開園
7月18日(土)～8月31日(月)まで午後19時30分まで入場可・ライトアップあり
お問い合わせ先: 熊本城総合事務所 096-1352-15900
頓写会
7月23日(木)本妙寺にて
お問い合わせ先: 本妙寺 096-1354-11411
火の国まつり
8月7日(金)～8月8日(土)熊本市中心市街地帯にて
お問い合わせ先: ひごまるコール 096-1334-11500
藤崎八幡宮秋季例大祭
9月中旬 藤崎八幡宮にて
お問い合わせ先: 藤崎八幡宮社務所 096-1343-11543

編集後記

これから夏本番。私も黒亭ラーメンを食べて乗り切ります!
黒亭新聞は初めての取り組みでしたが、無事、創刊号が完成し、嬉しい気持ちでいっぱいです。まだまだ進行中の計画もありますので、ぜひ次号でお伝えしたいと思います! 次は秋号です。お楽しみに。
(平林)
黒亭新聞をお読みいただきまして誠にありがとうございます。
文章を考えるという作業は、いざやってみるとなかなか大変でした。それでも、こうして黒亭新聞第一号を発行できることに感謝し、これからも黒亭の情報やイベント等を皆さまにお届けしていきたいと思っています。
(中山)
黒亭新聞の初版の編集に携われ、大変うれしく思っております。
今後、黒亭の新しい情報について、皆様に新聞を通して情報発信していきたいと思っておりますので、宜しくお願いいたします。
(関)

私たちは一緒に働く仲間を募集しています
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

黒亭の創業者ヒストリー



▲ 創業当時の黒亭



▲ 平林武良の描いた抽象画



▲ 初代女将の平林絹子

お客様の笑顔に出会うため

黒亭は昭和三十一年に創業しました。画家を志していた店主・平林武良三十二歳、妻絹子三十歳でした。家族や親戚や仲間達と営んでいましたが、まだラーメンが珍しかった時代。朝早く仕込みをし、夜遅くまで、今は二十時間店ですが、当時は深夜十二時迄営業していたが。

たくさんのお客様、歴代のスタッフの皆さんに支えられ、少しずつお客様にも覚えて頂き、初めて百林売れた時には、皆で祝杯を挙げたそうです。そんな当時の話を聞くにつけ、今まで創業者が築き上げてきたものを大切に守っていかなければいけないと、身が引き締まる思いがします。

夫の武良が他界してからは、妻の絹子が女将としてお店を守り続けてきました。具合が悪くても、厨房の中にゴザを置いて休み、お店から離れませんでした。そんな根性の塊だった絹子ですが、お茶目な面も。

黒亭の名前の由来

深夜十二時に閉店してから飲みに行ったりする位お酒が大好き。なかなかの酒豪でした。週に1回の休日にはお洒落をして家族や友人とコンサートに言ったり、飯を食べに行くのが楽しみでした。クラシック音楽や芸術を愛する、粋でお茶目な女将さんは、お客様、従業員、たくさんの方に愛される存在だったと思います。

創業者の平林武良は、熊本県人吉市の生まれです。抽象画を主とする画家を志し、熊本県植木にアトリエを構え作品を描いていたが、絵や色に強いこだわりを持っていた武良は、「一番好きな色であった黒にちなんで、店名を「黒亭」と名づけました。

黒亭

新しい厨房ができます！

スープチャーシューの味をこれからも守り続けるために、秋ごろを目標に、仕込みをするための新しい厨房をお店の裏に新設計画中です！5月末から着工予定ですので、黒亭新聞創刊号が届く頃には工事に入っていると思います。

工事の言なご2ヶ月ほど店内のお客様には、ご迷惑をおかけするかもしれませんが、どうぞよろしくお願い致します。完成後にパワーアップした厨房をご報告できればと思います。9月、10月期待！

昨年よりスタートしたテラス営業、黒亭店舗横の駐車場にテントとテーブルとイスを設置します。ゆっくりくついでお食事したいお客様、団体でお越しのお客様、たくさんの方にご利用いただけます。当店おすめの黒亭セット、大好評の生ビールキリン一番絞りもご用意いたしております。この夏も元氣とスタミナ補給に、黒亭テラス、いかがでしょうか？

今年の夏休みも「テラス営業」実施します！ (8月初旬より予定)



黒亭スタッフ紹介 vol.1



黒亭スタッフ／原田くん(21歳)

【黒亭にはいつきかけ】

将来は自分でお店を出したいため、今は黒亭で修行をさせていただきながら開店資金を貯めています。

【黒亭での役割】

仕込み(スープ、チャーシュー)、製麺

【黒亭に入って何年】

4年

【出身地】

熊本県上益城郡

【誕生日】

7月28日

【身長】

180cm(高校時代、バレー部でスパイカーでした)

【体重】

65kg

【足のサイズ】

27cm

【趣味】

音楽、映画鑑賞

【好きなアーティスト】

三浦大和

【好きな映画】 寄生獣

【好きな芸能人】 有村架純 (小悪魔的な感じがタイプです)

【兄弟】 兄1人、姉1人

NEW!

香り付け調味油

「焦がしにんにく油」

2015年夏、新発売!

やみつきになること間違いなし!



大容量135g
900円(税別)



黒亭の焦がしにんにく油は、コクと香ばしさをスープにプラスする秘伝の調味油です。世間ではよく「マヨ油」と呼ばれていますが、黒亭では「焦がしにんにく油」と呼んでいます。お店ではにんにくを細かく砕き、油でじっくり揚げ、時間をかけて色づけています。

実は、焦がしにんにく油のこのコクと香ばしさは、ラーメンはもちろん、いつものお料理にプラスすると、なんとも言えない香りと旨さを生み出すことを発見しました。その美味しさを各ご家庭にもぜひ紹介したい!ということとで、試行錯誤の上、2015年夏、商品化に成功しました。

いろんなメニューにお使いやすいように、少し苦味をおさえたマイルドな風味で、容器にもこだわり135グラムと大容量になっております。ご家庭のスタメン調味料として、おスメの商品ですーラーメン、パスタ、鍋物、肉料理、中華料理など、いろいろなメニューの調理や食べる直前に、お好みの量をかけてお使いください。

やみつきになること間違いなしの、黒亭「焦がしにんにく油」。是非一度、お試しください!

焦がしにんにくの香りがやみつきになるチャーハンです。にんにくのうま味がチャーハンに絡み、上掛けするだけでコクのあるチャーハンになります♪



1品目 やみつき! こんがりチャーハン

【材料:1人前】

黒亭焦がしにんにく油	9g(小さじ2杯)		
ご飯	200g	ネギ	3g
玉葱	20g	卵	1個
人参	10g	サラダ油	18g
かまぼこ	10g	塩	適量
チャーシュー	15g	胡椒	適量

- ① フライパンで適当な大きさにカットした野菜を炒め、一度取り出す。
- ② 卵とご飯を炒め、塩コショウをし、①を加え和える。
- ③ 器に盛り、黒亭焦がしにんにく油をかけたら出来上がり!

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



特販部主任 関 義仁

特販部部長 増本 寿男

黒亭特販部 凸凹コンビ奮闘記

【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いします(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】頭がきれる、聴力がすごい、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。

お土産ラーメンの大試食会!

黒亭では、外食事業部と特販部の2つの部署があり、特販部は主に外販がメインの部署です。お土産ラーメンを通じて熊本ラーメンに親しんでほしいという思いから、平成27年3月21日(土)、22日(日)の二日間、九州自動車道の宮原サービスエリア下り、宮原サービスエリア上りの二箇所にて、ラーメン大試食会に参加しました。

天候も良く二つのサービスエリアでの合計2,500人の皆さまにご試食いただくことができました。今後も色々なイベントや催事に参加していきますので、お見かけになられた方は、是非お声をおかけください!



季節を感じるパッケージを考案中!

3月18日からは、桜の季節に合わせて、弊社黒亭ラーメン4食箱に桜柄の帯をまいて、黒亭の店頭はもちろん、熊本駅、熊本城(城彩苑)、熊本空港などで4月中旬ごろまで販売させていただきました。デザインは鮮やかな桜色でとてもきれいな色合いで、売場でも目立っていたと思います。



また現在進行中ですが、秋にはもみじをあしらった帯を考案中です。10月にはデビューできるように、現在頭を悩ませております。