

黒亭新聞

KUMAMOTO RAMEN KOKUTEI NEWSPAPER

【季刊誌：年4回発行】2015年9月発行
 【発行】有限会社黒亭：平林／中山／関
 〒860-0051 熊本県熊本市西区二本木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)

絶妙な茹で加減が生み出す歯ごたえ！

しゃきしゃき! もやしラーメン



茹で加減が絶妙な、体に優しい新鮮もやしをたっぷり
 とトッピング!シャキシャキとした歯ごたえは麺との
 相性も抜群。主役を思わせる存在感!!
 もう一度食べたい一品です。

並720円(税込) / 大盛970円(税込)

専務取締役・外食事業部 店舗統括マネージャー
楠田 奈都美(くすだ なつみ)
 1980年生まれ。ふたご座のO型。福岡の大学卒業後、
 福岡県内の企業に就職。平成16年に黒亭入社。
 現在社業と2児の子育てに奮闘中!

黒亭には、ありがたいことに毎日沢山のお客様が来てくださいます。8月も連日お客様に並んでお待ちいただきました。スタッフ全員が連携し、家族連れやグループのお客様、おひとり様など、様々なお客様一人ひとりのお顔を見て、笑顔でお出迎えし、できる限りスムーズにお食事いただけるように、またご希望に沿えるようにと頑張っています。特販部のスタッフも、サービスエリアなどのお土産ラーメンの販売店で試食販売を行って直にお客様とお話しするなど、黒亭のスタッフは皆お客様一人ひとりに喜んで頂きたいという思いで働いています。黒亭では個性豊かなスタッフが協力して、それぞれの能力を活かし合う良いチームです。

今日もたくさんのお客様の笑顔に出会える幸せを噛みしめながら、一杯一杯のラーメンを大切に提供させていただきます。

ごあいさつ

はじめまして。いつも当店をご利用いただきまして誠にありがとうございます。姉である平林社長と、黒亭を継いで10年になります。よろしくお願いたします。

私達姉妹は、創業者である祖母と幼い頃から共にお店で暮らし、働く姿を見て、ラーメンを食べて育ってきました。大学を卒業後、それぞれ別の企業に就職しましたが、祖母が体調を崩し、二人でお店を継ぐことに決めたのが平成16年でした。学生時代には感じられなかった難しさは山のようにありましたが、それぞれの立場で積み重ねてきた経験も活かし、お客様や従業員に首肯され、支えられて、より一層お客様喜んで頂ける新たな黒亭を作り上げてこれたのではないかと思います。

黒亭には、ありがたいことに毎日沢山のお客様が来てくださいます。8月も連日お客様に並んでお待ちいただきました。スタッフ全員が連携し、家族連れやグループのお客様、おひとり様など、様々なお客様一人ひとりのお顔を見て、笑顔でお出迎えし、できる限りスムーズにお食事いただけるように、またご希望に沿えるようにと頑張っています。特販部のスタッフも、サービスエリアなどのお土産ラーメンの販売店で試食販売を行って直にお客様とお話しするなど、黒亭のスタッフは皆お客様一人ひとりに喜んで頂きたいという思いで働いています。黒亭では個性豊かなスタッフが協力して、それぞれの能力を活かし合う良いチームです。

黒亭公式ホームページのご案内



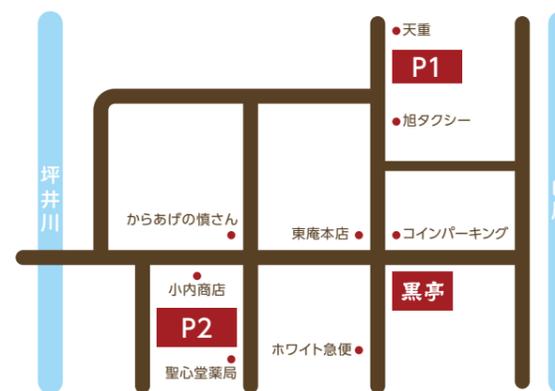
黒亭公式サイト

黒亭の最新情報を発信しています!
<http://www.kokutei.co.jp>

黒亭公式オンラインショップ

「黒亭の味」を再現したお土産ラーメンを販売しています!
<http://www.kokutei.jp>

専用駐車場のご案内



〒860-0051 熊本県熊本市西区二本木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。

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。



平成27年9月1日(火)～10月31日(土)

秋のくまもとお城まつり

国指定重要文化材「北十八間櫓」特別公開
 【場所】熊本県熊本市中央区本丸1-1
 【お問い合わせ先】お城まつり運営委員会熊本城総合事務所
 TEL.096-352-5900

平成27年10月25日(日)～11月20日(金)

五家荘紅葉祭

【場所】八代市泉町 五家荘一帯
 【お問い合わせ先】八代市泉支所総務振興課
 TEL.0965-67-2111

平成27年10月17日(土)

第28回やつしろ全国花火競技大会

※小雨決行(荒天等の場合は、11月7日(土)に延期)
 【場所】熊本県八代市球磨川河川緑地(新萩原橋上流)
 【お問い合わせ先】八代市役所 観光振興課
 TEL.0965-33-4115

通年実施(予定)

阿蘇ファームランド星のイルミネーション

【場所】熊本県阿蘇郡南阿蘇村河陽5579-3
 【お問い合わせ先】阿蘇ファームランド
 TEL.0967-67-2100

くまもと
 イベントカレンダー
2015



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

編集後記

秋号が完成しました。お客様に、黒亭のことをもっと知っていただくためにスタートしましたが、編集作業を通じて自分たちを振り返るためにもとても役立っていると思います。ありがとうございます。これからも、継続していきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いたします。(平林)

黒亭新聞第2号出来上がりしました! 前回の反響も大きくてとてもうれしいです。つい最近のアンケートにこんなメッセージがありました。
 「入院していた妻がもう一度黒亭に行きたいと言っていて念願がかないました。」と。本当に感激しました。お客様との絆を大切にしていきたいと思えます。(中山)

創刊号に続き2回目となる黒亭新聞の編集に携われ、大変うれしく思っております。今回も、黒亭の様々な情報を盛り込んでおりますので、是非楽しんで頂ければと思います。(関)

黒亭の歴史紹介 History of Kokutei



▲ 店内に飾ってあるニーチェの詩

ニーチェの詩について
 店内に飾っているニーチェの詩。不思議に思われるお客様もいらっしゃるかと思います。
 「鋭くて柔和、粗野で繊細
 慣れていて珍らか、汚れて純潔
 愚者と賢者の密会。
 ぼくは「う」したすべてであり、そうありたい。
 鳩であって同時に蛇であり豚でありたい。」
 創業者の平林武良が好きだった詩です。
 すごく抽象的な表現ですが、読む方により
 それぞれの感じ方があると思います。
 みなさんは、どんな風に感じられますか？

黒亭の特製スープについて

黒亭のとんこつスープは、コクがありながら後味スッキリ。
 豚の頭骨を大釜で、職人の丹念な手作業によって炊き上げます。
 味がぶれないよう、毎回濃度管理を必ず行っています。
 真夏は釜のまわりがとても暑く、大変な作業ですが、
 スープが美味しいというお客様のお声は
 いつも大変励みになります。



黒亭お土産ラーメン好評発売中!



黒亭の味を持ち帰ってお土産にあげたい、自宅でも食べたい! そんなお客様の声から先代の女将さんが企画開発に携わってできたのが黒亭お土産ラーメンです。お土産だけでなく、御中元・御歳暮・御祝など、大切な方への贈り物にも喜ばれています。是非一度ご賞味ください。

4食箱入り **1,500円**(税別) / 6食ギフト箱入り **2,700円**(税別)
 ※たくさん購入されたい方のために、まとめ買いセットもご用意しています。

お土産ラーメンは、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/>



パゲットは、軽く焼いても、そのままでもOKです。パゲットにつけるだけでも美味しいですが、ハムやトマト、チーズなどをのせても美味しいですよ!

2 品目 焦がしにんにく油のガーリックトースト

【材料:2人前】
 黒亭焦がしにんにく油 27g(大さじ2杯)
 パゲット(フランスパン) 1/2本

- パゲットを1~1.5センチ厚に切る。
- お好みで軽く1分程度トーストしてもOK。
- 焦がしにんにく油を別皿に用意し、適宜つけて食べる。

焦がしにんにく油の香りとマヨネーズのコクが良く合うディップソースです。しゃきしゃき野菜に合わせる事で、焦がしにんにく油の香りを楽しむことができます。

3 品目 焦がしにんにく油のしゃきしゃき野菜ディップ

【材料:1人前】
 黒亭焦がしにんにく油 9g(小さじ2杯)
 マヨネーズ 50g パプリカ(赤) 20g
 にんじん 30g パプリカ(黄) 20g
 きゅうり 30g
 だいこん 30g

- 野菜をスティック状に切る
- 黒亭焦がしにんにく油とマヨネーズを混ぜ合わせる

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



「やみつきになること
 間違いない!」
 大容量135g
900円(税別)



黒亭の最近の出来事をご紹介! 近況報告 コーナー



ユニフォーム夏バージョンです

夏らしいユニフォームで、テラス席を夏らしく楽しい雰囲気にしてようというコンセプトで、アロハシャツに衣替えしました!

今年の夏休みもテラス席営業しました

暑いなか、お待たせしてしまっ時間を少しでも減らしたい!と、テラス席を設けました。外で食べるラーメンは、汗をかきませんが、なんとなく、海の家の雰囲気です。テラス席は秋も不定期に実施します。涼しくなり始めてからも、おすすめですよ!

新キッチン完成!

店舗内も改修します
 厨房の狭さ・暑さ対策のため、店舗裏に新たに厨房を広げました!
 また、**10月19日(月)~25日(日)まで店舗内の改修工事のため、臨時休業いたします。**
 長期の休業になり、迷惑をおかけいたしますが、何卒よろしくお願いたします。

餃子の開発中です

お客様からのご要望が多く寄せられる餃子。11月ごろの発売を目標に、オリジナル自家製餃子を試作中です。お楽しみに!

定休日のお知らせ

10月15日(木)は定休日となります。

【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します!(必死です)

特販部主任
関 義仁

特販部部长
増本 寿男

黒亭特販部 凸凹コンビ奮闘記

【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、暗記力がすごい、熱血部長(モーレツ)
 【ひとこと】新商品の「黒亭焦がしにんにく油」もおかげさまで大人気です!いろいろなお料理にお試しください!

帯ラベル秋バージョン

特販部では、今年4月に実施しました、当社商品、黒亭4食箱入りの帯ラベルについて、春は桜でしたが、弊社の平林、増本、関(話を聞かない)の3人で打ち合わせを重ねながら何とか、秋バージョンの帯ラベルを作りました。この商品については、期間限定商品として、黒亭ラーメン4食箱入りのみとなりますが、9月末に登場いたしますので、皆様ご期待下さいませ。



試食販売について

8月のお盆期間は(8月13日、14日、15日、16日)城彩苑(熊本城)、宮原下りサービスエリア(九州自動車道)、空港売店(熊本空港)の計3ヶ所で試食販売をさせて頂きました。

九州自動車道の宮原下りサービスエリアにて4日連続で試食販売をさせて頂きましたが、連日帰省客、観光客の方が多く、試食は1日に約500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。皆様ありがとうございます。更に秋の連休(シルバーウィーク)の試食販売と12月末まで続きますので、頑っていきたいと思います。



黒亭スタッフ紹介 vol.2



黒亭 副店長
中山 かわり(なかやま かわり)
 ニックネーム/現在は特にありません

●黒亭に入ったきっかけ
 仕事を探していて...求人誌にて。

●黒亭での役割
 副店長(まだまだ新米です)

●黒亭に入って何年
 6年目(時が経つのは早いものです)

●一言コメント
 若い人には、まだまだ負けませんよー!!!

【出身地】 鹿児島県出水市(鶴が来る町で有名)
 【年 齢】 マル秘です(自称25歳(笑))
 【誕生日】 1月23日
 【身 長】 160cm
 【体 重】 ご想像におまかせします!
 【足のサイズ】 24cm(土ふまずなしのベタ足です)
 【趣 味】 100円均一ショップでの暇つぶし
 【好きなアーティスト】 80年代の人々。マイケルジャクソン
 【好きな映画】 最近見たのは、子供と「アナ雪」。韓流ドラマも好きです。
 【好きな芸能人】 フィギュアスケート「羽生結弦」選手(大好き!!)
 【兄 弟】 兄が2人います