

# 錦通信

NISHIKI TSUSHIN

らーめん錦の最旬情報をお届け

創刊号

Take out **FREE**  
Produced by NISHIKI DINNER

## 錦の「おいしい」は「まじめと安心」で出来ています。

「らーめん錦」の誕生は1994年。当時珍しかったネギ油を使ったおいしいラーメンを食べてほしいというのが、開業の理由でした。たっぷりの鶏ガラからとった贅沢な鶏清湯使用のラーメンが評判を集めました。2008年開店の「らーめん錦秋田本店」で秋田市進出を果たし、現在、秋田県内6店舗、青森県1店舗の直営店を核にして営業しています。

錦グループ各店の特徴は、北海道産小麦「春よ恋」100%使用の自家製麺。大館市に自社製麺工場を持ち、香り豊かで喉越しの良さが特徴の自家製麺を作っています。店舗ごとにスープを変えているのも、錦の特徴です。基本のスープは店舗ごとに素材や取り方、配分などを変えています。それぞれのスープと自家製麺の組み合わせでメニュー展開しているので、バラエティにとんだラーメンを楽しむことができます。

「おいしくて体に良いものを作る」。これがらーめん錦の基本理念です。北海道産小麦使用の自家製麺は、その象徴的な存在です。そのほか、豚肉・豚骨は十和田高原で飼育された桃豚、大館産の旬野菜、秋田県産米など、地産地消を実行し主要な食材に秋田県産を利用しています。自然の力を借りた体にやさしいラーメンを目指しています。

らーめん錦グループ  
代表 遠藤 隆史





麵職人  
小林 良次郎

# 自家製麺

衛生管理された専用製麺工場で作る  
麵職人・小林良次郎「魂の麺」

ラーメンの美味しさの  
秘訣。それは香り豊かで  
喉ごしが最高の麺。来店  
されたお客様のほとんど  
が「麺がうまい」と舌鼓  
を打つのも、専用製麺工  
場で手の込んだ愛情を注  
がれているからこそ。製  
麵担当は、この道30年の

麵職人・小林良次郎。そ  
の技を込めて丁寧仕上  
げた「魂の麺」はつるつ  
るとのど越しがよく、す  
り上げるたびに小麦の  
風味が豊かに香ります。  
自家製麺は、錦系列各店  
で味わうことができます。

# 春よ恋

北海道産小麦「春よ恋」  
100%の自家製麺が錦の誇り

国産小麦の中でも不動  
の人気を誇る北海道産小  
麦「春よ恋」は、錦自慢の  
厳選食材です。通常の秋  
まきと違い、春まき小麦  
の「春よ恋」はコシが強く  
豊かな風味が特徴。最近  
ではTOKIOの番組  
『鉄腕!DASH!!』内で

世界一うまいラーメンを  
作る企画がありました  
が、その中でラーメン用  
小麦として「春よ恋」が登  
場しました。錦の麺はこ  
の「春よ恋」を100%使  
用し、製麺から全店配送  
まで一環して行っており  
ます。



写真はイメージです。

# 錦四カ条

秋田の食材や上質な節でとる  
スープが、お店の味を決める

らーめん錦系列店では、  
店舗ごとに個性の違うスー  
プを使用。お店の味は、そ  
のスープによって決められ  
ていると言っても過言では  
ありません。一号店である  
「大館錦本店」のスープ  
は、鶏ガラメインのすっき  
りと澄んだ鶏清湯。対照的

# スープ

新鮮で良質な地元の食材を使う  
それが安心して安全な食への入り口

流通が進み、望みさえす  
れば世界各地の食材が手に  
入る便利な時代だからこ  
そ、地元食材にこだわら  
ない。らーめん錦では、ずっ  
とそう思い続けてきました。  
特に、錦発祥の地・秋田は、  
自然に恵まれ、農作物にも  
恵まれた土地です。食材は

# 食材



らーめん錦系列店のなかで、唯一、つけ麺をメインにした「つけ麺屋 焚節」。豚骨・鶏ガラなどからとった濃厚な出汁に数種類の魚粉をあわせた風味豊かなスープが特徴です。つけ麺専用の自家製極太麺が濃厚なつけ汁とよく絡んで、文字通りわしわしと食べ進められます。また、同じスープをベースにした濃厚魚介ラーメンや油そばなども揃っているの、ラーメン好きの方にはうれしいのでは？



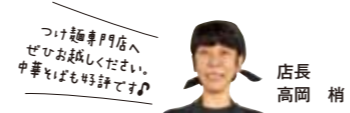
一番人気!

つけ麺 780円  
自慢の自家製麺をもりもり食べられる、節系香るつけ汁が◎。

大つけ麺博で大旋風を巻き起こしたつけ麺の店



濃厚魚節  
魚節香るつけ汁が美味しい濃厚つけ麺を召し上がれ



つけ麺専門店へぜひお越しください。中華そばも好評です!  
店長 高岡 梢



おすすめメニュー

和風味玉中華そば 700円  
濃厚な魚介スープと自家製細麺をあわせた和風醤油らーめん。



一番人気!

ネギ味噌 780円  
コクのある特製味噌は、シャキシャキのネギとの相性がバツグンです。



ずっぴりとした清湯スープは最高です!!  
副店長 木村 貴行

らーめん錦の原点ともいえる第一号店である「大館錦本店」は、平成27年に営業20周年を迎えました。店の入り口には全粒粉製粉機が置かれており、錦の自家製麺へのこだわりが象徴的存在となっています。新鮮な鶏ガラを惜しげもなく使った鶏清湯（とりちゃんたん）は、スツキリとしたキレと旨味が強く、自家製麺のつるつるもちもちとした食感と好相性。ネギ味噌、もやしあんかけなどが人気です。



鶏清湯  
極上の清湯スープが「錦」の原点です



おすすめメニュー 限定数量

トロ肉チャーシュー 830円  
コラーゲンたっぷりてとろりととろけるトロ肉チャーシューたっぷり。

大量の鶏ガラと豚骨、野菜で炊きだした濃厚な鶏豚骨白湯が味の決め手。白濁してこってりと濃厚なスープは、鶏と豚の配合にこだわってコクと旨味を両立させています。メニューに迷った時は、つけ麺・肉もやしそば・海老ワンタン・黒胡麻担々麺のおすすめ四天王からどうぞ。きつとご満足いただけるはずですよ。お好きなラーメン+200円で食べられる平日限定のお得なランチセットもおすすめです。



個性派メニュー

旨塩タンメン 700円  
エビ、野菜、キクラゲなど具沢山の旨塩味のタンメン。



寒い冬にこってりとした濃厚スープはおすすめです!★  
店長 間形 照美



鶏豚骨白湯  
鶏ガラ・豚骨白湯の濃厚な旨味が楽しめる



一番人気!

肉もやしそば 800円  
シャキシャキもやし&ひき肉入りの餡がたっぷりかかった一品。



個性派メニュー

広東麺 800円  
エビ、タケノコ、キクラゲなど具たくさんのお肉濃厚あんかけ麺。

道の駅たかのすにほど近いこの店は、古民家をイメージしたレトロな雰囲気。スープは豚骨・鶏ガラ・魚出汁のトリプルスープ。濃厚な旨味とまろやかさが感じられます。イチ押しメニューの「白ごま坦々パイコー麺」は、厚切り豚ロースを使った特製パイコーが魅力。外はカリッと揚がっているながら肉質の柔らかいパイコーは、お肉がっちり系ラーメンが好きな人にも人気です。



カリカリのパイコーと濃厚豚骨スープをぜひ一度!!  
店長 遠藤 康晃



豚骨白湯  
じっくり焚いた濃厚スープとパイコーの迫力が魅力



一番人気!

白ごま坦々パイコー麺 900円  
ど迫力のパイコーがどんとのお肉たっぷり。白ごま坦々のコクが◎。

**昭** 和レトロな雰囲気を感じさせる佇まいの「ニシキ土崎分店」のラーメンのコンセプトは、どこか懐かしくておいしい昭和の味。鶏ガラ清湯と魚介のダブルスープと、つるつるでコシのある自家製多加水麵を使用。定番人気の肉中華そばや限定10食の炙り豚バラそばなど、豚豚をたっぷり使用した贅沢なメニューがおすすすめ。豚豚使用のチャーシューをたっぷり楽しめるので、お肉好きのあなたは要チェックです。



一番人気!

肉中華そば(醤油・塩) 800円

柔らかに仕上げたチャーシューを  
楽しめる贅沢な一杯。



店長 鈴木 拓

土崎分店 魚介清湯

豚肉のおいしさを堪能できる懐かしくて美味しい味が特徴



個性派メニュー

メガもりみそチャーシュー 1,050円

土崎分店の最重量級メニュー。どっさり野菜にチャーシュー盛り!



イチ押し!

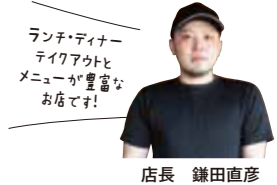
全部のせ(醤油・塩)  
味玉チャーシューワンタン麺 1,050円

錦秋田本店の最重量級メニュー  
お腹いっぱいお召上がりください!

**大** 館拠点のらーめん錦が、満を持して進出を果たした秋田市一号店。グループ内最大収容人数店舗です。すっきりと澄み切った鶏清湯の旨味を活かした一杯はすずり上げるたびに小麦がふわりと香り自家製麵の旨さとマッチしています。お好きなラーメンにご飯メニューを組み合わせる平日限定のランチセットや夜得セットなどの、食いしん坊さんにおすすめのバリエーションも充実しています。



らーめん 錦 秋田本店 鶏清湯



店長 鎌田直彦

鶏清湯の美味しさを  
実感できる大型店



おすすめメニュー 冬限定

錦ちゃんぽん 880円

香りと旨味の自家製海鮮油仕上げ。豚肉・もやし・イカ・エビ・白菜など具材の旨味を閉じ込めたあつあつの劇旨麺。

Manpower 錦人



2013年に新たな製麺工場が完成。



衛生管理された製麺工場内

「安全な食べ物」という想いを象徴する存在・自家製麺

「美味しさと安全。この二つは錦のラーメンの絶対条件です。」  
1994年、一号店を起業して以来「安心して食べられるラーメン作り」という想いが、20年の錦の歴史を貫く、揺るがない信条となっています。

安全な食づくりには、素材の確かさはとても大切です。私たちが自家製麺を選んだのも、必然的な流れでした。錦の自家製麺は、北海道産小麦「春よ恋」を使っています。国産小麦を使うた麺自体がとても希少な存在ですが、食材の顔が見えることはとても大切なことだと思っています。錦では、この希少な小麦を使って、着色料・防腐材不使用

用のオリジナル麺を作っています。この自家製麺は「つるつるでもちもち」とした独特な食感を持っています。すずり上げる際に、小麦がふわっと香る繊細な感じも、いい個性だと思っています。この麺のよさを、お客様にきちんと伝えたいという想いが錦のラーメンの根底に流れています。



らーめん錦グループ  
代表 高橋 隆史



おすすめメニュー

川尻坦々麺(温玉入り) 830円

錦の人気メニュー「黒胡麻坦々麺」を、秋田分店のまろやかな鶏白湯スープでお召上がりください。温玉入りがおすすすめです。

らーめん錦の原点が鶏清湯なら、その対極にある旨味を求めた結果、誕生したのがこの店独自の鶏白湯です。このスープに対する自信は「濃熟」という言葉に込められています。通常の約5倍の鶏ガラを使用して焚きだした鶏白湯はポタージュのように濃厚、まろやかで滋味深い味わいです。数種の節をあわせた魚介系香味油を使い、風味と旨味をプラスしています。



らーめん 錦 秋田分店 鶏白湯

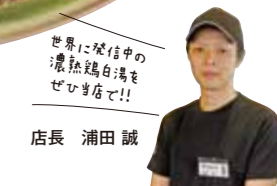
鶏の旨さを凝縮した  
自慢の濃熟鶏白湯!



一番人気!

トロ玉醤油 780円

とろとろの黄身が人気の味玉をトッピングした一杯。



店長 浦田 誠

# 伝説の行列店

東京ラーメンショー 2010~2013  
大つけ麺博 日本一決定戦2



4年連続 行列最長記録 第1位

東京ラーメンショー 2013では行列・杯数 断トツナンバーワン!!

第1期 No.1

【東京ラーメンショー2013】 11月15日(金)~11月19日(火)出店 (参加期間中の売上げ杯数記録)	
11月15日	1215杯
11月16日	1743杯
11月17日	1890杯
11月18日	1583杯
11月19日	1035杯
<b>合計</b>	<b>7466杯</b>
※11月15日・18日・19日の 1000杯越えは「らーめん錦」のみ。	

## 2010→2013

らーめん錦は、国内最大級のラーメンイベント「東京ラーメンショー」に4年連続出場しています。毎年大行列を作り、関係者から伝説といわれましたが、4年目にあたる2013年には第一幕の5日間、7466杯で第1位と、売り上げ杯数でも記録を打ち立てました。



このイベントに参加したことで錦スタッフが体験した感動は、貴重な体験としてフィードバックされ、錦グループ各店の営業を支える大きな力になっています。



秋田桃豚×宮城三元豚 極旨トロ肉 豚骨らーめん

宮城の実力店「本竜」とのコラボラーメンは、秋田・桃豚と宮城・三元豚の自慢の「ブタ・ブタ」コンビ。

2013年出品ラーメン

## 2013

2013年、「大つけ麺博 日本一決定戦2」に出店。六厘舎や支那そばなどの超有名店が揃う(第四陣)での参加でした。期間中、ラーメン錦はイベント初の「ブリス閉鎖」という現象を引き起こしました。初日、錦ブリス前の行列は途切れることがなく、運営全体への影響を懸念した事務局の判断でブリスが閉鎖。この措置は、会期中、何度か行われました。錦の出店メニュー「濃熟魚介比内地鶏鶏白湯つけ麺」への注目度の高さを証明することができました。



大つけ麺博で 行列があふれて ブリス封鎖!!



まろやかな比内地鶏白湯が魅力 濃熟魚介比内地鶏 鶏白湯つけ麺 (イベント会場バージョン) 比内地鶏ガラでとった鶏白湯と北海道産小麦使用の自家製つけ麺。塩麹漬鶏チャーシューやトンプリをトッピング。

らーめん錦が、二大ラーメンイベントで大活躍。伝説の行列をつくり、参加したお客様の記憶に残るラーメンを提供しました。

### 店長日記

平成 27 年 11 月

錦で働き始めて14年目。10年ほど前から錦本店にいます。はじめの頃、遠藤社長の隣でラーメンを作っていましたが、社長の麵揚げのスピードについていくのが大変でした(笑)。チーム錦で参加した東京ラーメンショーや大つけ麺博での経験は、普段の仕事にも活かされていると思います。休憩を取る時間もなく、朝から晩までラーメンを作り続けた毎日が経験値を上げてくれました。錦の「本気のラーメン」を食べるために長い時間並んでくれたお客様の行列は目に焼き付いています。

安全安心な自家製麺に スッキリ系の清湯スープが 旨いっす!! ぜひご来店ください!



大館錦本店 副店長 木村貴行

### 編集後記



2015年は「らーめん錦」として、開業20周年のメモリアル・イヤーでした。大館市にらーめん錦が生まれて20年。多くのお客様に愛していただき、気がつけばここまで来ていたんだ...という感慨深いターニングポイントになりました。今年、系列各店では20周年記念として、様々な期間限定メニューを販売してきました。たくさんのお客様に食べていただけたのではないかと思っています。

そして、この記念すべき年に、なんと、フリーペーパー「錦通信」を始めました。らーめん錦には、お客様にお伝えしたい話題がたくさんあります。メニューの話や、食材の話、お店のスタッフ紹介など。錦通信発行をきっかけに、らーめん錦の味を楽しんでいただけるような情報を発信していきたいと思っています。どうぞ、よろしくおねがいします。

錦通信<創刊号>2016.1月号 クロスワード

# 第1号 クロスワード 応募は終了しました

応募締切 2015年12月31日

大館市谷地町9-7 (南)ニシキフーズ クロスワード係

1名様に抽選で「1,000円分のお食事券」をプレゼント!  
2016年1月末日、消印有効  
応募券をもって返させていただきます。

錦 21周年 RAMEN NISHIKI 21th Anniversary Since 1994

2015年12月より錦は21年目 これからも錦にご期待ください!

千円分のお食事券が当たる!

類、式 神話の 半身が人 半身が魚(または蛇)。 花を觀賞し むこと 液に溶媒を加 藤○○。熊本 背中が丸く曲 不 出た状態 不明の代人 処理法 して、廃棄物を棄てること ならうこと 町。奥州街道の宿場町。 年齢。「一期」 書で、ハウロ 力者。「一福音書」 丁寧形は「ですわね」。語句の切れ目に添えて、 念を押したり強調したりする。 最 列。「一の席」

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、 ください。

秋田県大館市谷地町9-7 (南)ニシキフーズ クロスワード係

1名様に抽選で「1,000円分のお食事券」をプレゼント!  
2016年1月末日、消印有効  
応募券をもって返させていただきます。



麺職人 小林 良次郎

# 軽井沢 プリンズショッピングセンター フードコート内

連日大盛況!!



## らーめん 錦 濃熟鶏白湯

日本一の避暑地、軽井沢。その軽井沢にある「軽井沢プリンズショッピングプラザ」が、2014年7月にリニューアルしました。新たに誕生したフードコート「太陽と緑のキッチン」内に、「らーめん錦 濃熟鶏白湯」がオープン。

メニューは、秋田分店発祥の濃熟鶏白湯スープを使ったオリジナルメニュー。もちろん麺は北海道産小麦を使用した自家製麺をあわせています。じんわりと体に沁みる特別な味を提供し、お客様にご好評いただいております。

人気メニュー

