



- 涼厨ゆで麺器 1台<一番舎 日進店>
- 涼厨炊飯器 2台<一番軒 総本家、一番舎 日進店>
- ジェネライト 2台<一番軒 総本家、一番舎 日進店>

有限会社 ファーストモアさま

豚骨つけ麺・らーめん 一番舎 日進店
日進市浅田町東前田43-3 <月曜定休>

長浜ラーメン 一番軒 総本家
名古屋市名東区猪子石原1-1303 <月曜定休>

つけ麺・らーめん 一番舎 守山店
名古屋市守山区川村町366 <火曜定休>

行列のできる繁盛ラーメン店を支える、都市ガスのパワーと「ジェネライト」。

独立開業され、たちまち繁盛店に。

オーナーの三木代表は、21才の時、関西の大手ラーメンチェーンに入社。持ち前の熱意と情熱で店長として活躍された後、ご自分の味を求めて独立開業。たちまち行列の絶えない繁盛店を育て上げました。

光熱費の大幅カットに成功。

ラーメン店では光熱費のウェイトが大きく、いかに削減するかが課題。同社ではその解決策として都市ガスへの転換と、コージェネレーション「ジェネライト」導入を決断されました。

ガス発電と給湯、1台2役のジェネライトは、自家発電することで電気料金を節約。そのうえ発電の排熱で給湯するため、省エネが可能になります。ガスの使用量は増えたものの「特約料金」が適用されるため、光熱費は以前より抑えられています。

ゆったりした駐車スペースと
モダンな外観が目を引く
一番軒 総本家



店舗脇に設置されたジェネライト<一番舎 日進店>



店内の様子<一番舎 日進店>

順番待ちのお客さまのために
パイプベンチを設置<一番軒 総本家>



30席のカウンターは開店と同時に満席に<一番軒 総本家>

ガス発電と給湯の2役をこなす
ジェネライト<一番軒 総本家>



作業性にこだわった余裕のある厨房スペース<一番軒 総本家>

ユーザー様の“声”



有限会社 ファーストモア
三木 規彰 代表

都市ガスへの転換、ジェネライトの導入によって光熱費が下がって大助かりですね。その分、豚骨など材料をワンランク上のものにする、一部商品を値下げする…といったカタチで還元し、味やお客さまサービスの向上につなげています。

都市ガスは火力がもの足りない…という先入観がありましたが、使ってみるとプロパンと全く遜色なく、十分に納得のいく味が出せます。新しい店舗への導入はもちろん既存店での切り替えも検討していますよ。



豪快にスープを煮込むラーメン店の厨房で、 “味へのこだわり”と“快適さ”の両立に一役かう「涼厨®」。

すす ちゅう

暑さ対策に、すでに2店で導入。

繁盛しているラーメン店の常として、暑さが悩みのタネ。たとえば一番軒 総本家のスープ工場では4台の回転釜を使っていますが、稼働中はもうもうと蒸気が立ちこめ気温50℃を上回る苛酷な環境に。そこで注目されたのが「涼厨」。同社では2店で、涼厨炊飯器とゆで麺器を導入しています。〈2011年9月現在〉

快適さを実感。今後、既存設備の切り替えも。

涼厨ゆで麺器は「フル稼働していても、従来のものよりかなり快適です」とのこと。また炊飯器も表面が熱くなりませんから、ほとんど熱気を感じず、うっかり触れても安心です。

「店内が少しでも快適になれば、スタッフのやる気やサービスの向上につながる」との考えから、回転釜など既存の設備を涼厨に切り替えていくことも思案中です。



フル稼働しても快適な涼厨
ゆで麺器〈一番舎 日進店〉



日進店で人気を集める
豚骨つけ麺

暑さを軽減する涼厨炊飯器
〈一番軒 総本家〉



集中してスープづくりに取り組む
スタッフ〈一番舎 日進店〉



スープ工場に並ぶ4台のスープ釜〈一番軒 総本家〉



湯気の立ち上る秘伝のスープ
〈一番軒 総本家〉

多店舗展開で、より多くの人にこだわりの味と 活気溢れるサービスを届けたい。

ファーストモアさまは、名古屋市名東区の長浜ラーメン「一番軒」総本家をはじめ「一番舎」守山店、日進店の全3店を展開。さらに名古屋市西区に4店目を開店される予定です。その後も、のれん分け・フランチャイズにより着々と出店を進められるご計画。ラーメンへの熱き思いを共有する同志とともに東海地方全域へ、さらには全国へ打って出て、心血を注いだ自慢の味を広めていこうとしておられます。



調理の時は真剣な表情の
スタッフも、サービスの時は
笑顔を忘れないよう、いつも
心がけているとのこと



長浜ラーメン 一番軒 総本家



豚骨つけ麺・らーめん 一番舎 日進店