

株式会社風スピリッツ

東京都新宿区

はばたく中小企業・小規模事業者300社

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

試行錯誤してたどり着いた煮干しラーメンを基軸に、食を通じ、世界に幸せを届ける

新宿歌舞伎町ゴールデン街の小さな一角から創業、365日日替わりの創作麺など研究を積み重ね、たどり着いたのが煮干しをそのままかじるような強烈な煮干しラーメン。東京ウォーカーの「年間うまいラーメングランプリ」で総合優勝する等、数々の賞を受賞。

現在は『すごい煮干しラーメン風』と『ラーメン風 豚王』の2ブランドを運営しつつ、「ラーメンを通じて世界中に笑顔届けたい」との思いから、同業他社の支援（飲食事業のコンサルティング、商品及び、食材の開発・製造・販売）を行う。

- 所在地 東京都新宿区西新宿7-17-6 第三和幸ビル3階A
- 電話/FAX 03-6304-0399 / 03-6304-0041
- URL <http://nagispirits.com/>
- 代表者 代表取締役 生田 智志

- 設立 2004年
- 資本金 500万円
- 従業員数 230人



需要獲得

独自の製法と配合で雑味のないクリアな出汁を実現

煮干しから出汁を取る場合、はらわたを除いた方が良い出汁が出ると言われている。これは、煮干しの内臓から苦み等の雑味が出汁に抽出されてしまうためである。煮干しを多量に使用する飲食店では、その手間から殆ど実施されていないのが現状である。

同社では、月間5トン以上も煮干しを使用するにもかかわらず、メニューによっては手間暇を惜しまず煮干しのはらわたを1匹1匹手作業で取り除く。このような独自の製法と配合で雑味のないクリアな出汁を実現、他社にはない高付加価値のメニューを提供している。



20種類以上の厳選した煮干しを独自ブレンド

地産地消で地域活性化とフードマイレージオフ

煮干しラーメンブランドの「ラーメン風」では、20種類以上の煮干しを使用している。その煮干しの調達にあたっては、生産地を訪問して生産者と向き合い、共に学び、絶えず「本物」を見極めている。また、漁家集落に安定的な仕入を約束することで、現地の雇用の創出と収益の獲得に寄与している。加えて、積極的に「地場産」を取り入れることにより、物流に伴い発生するフードマイレージを抑える取組も行っている。



生産地を訪問しての煮干しの調達

積極的な海外展開とインバウンド対応で需要を創出

代表の生田社長はジェトロが主催する商談会等へ参加し、海外での食嗜好等を積極的に調査している。国外の店舗展開にあたっては現地の嗜好に合致する豚骨ラーメンで出店している。現在、中国1店舗、香港1店舗、台湾6店舗、シンガポール1店舗、フィリピン20店舗、アメリカ2店舗を出店している。また、インバウンドに対応するため、ホームページではメニュー等の特徴を英語にて説明するとともに、煮干しラーメンを提供する店舗と豚骨ラーメンを提供する店舗を分け、ペスクリアンにも対応している。



アメリカでの出店の様子

サービス