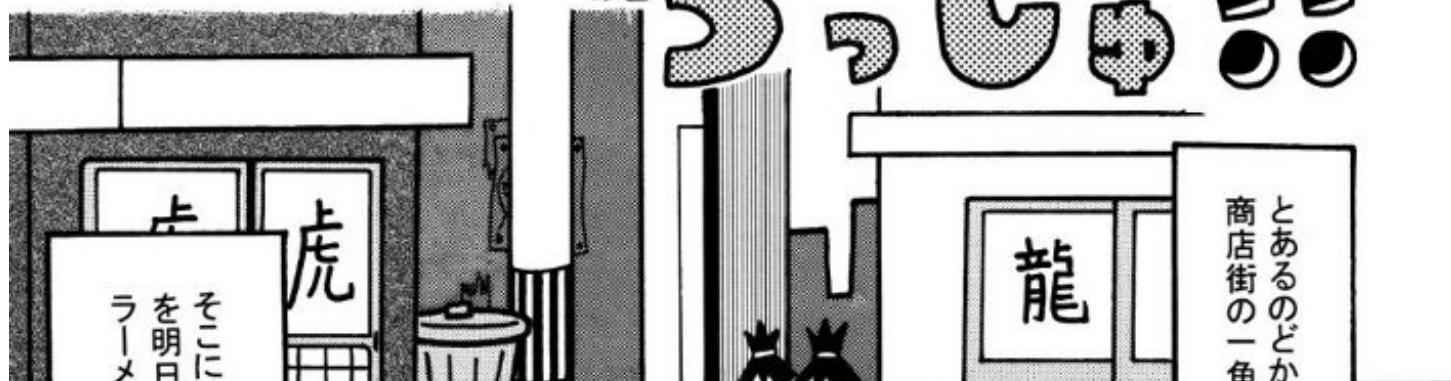
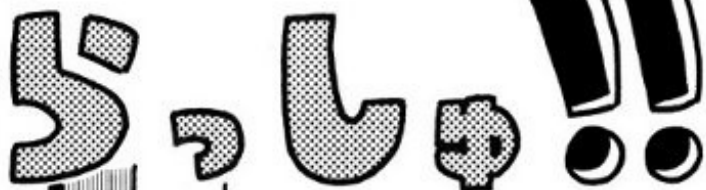


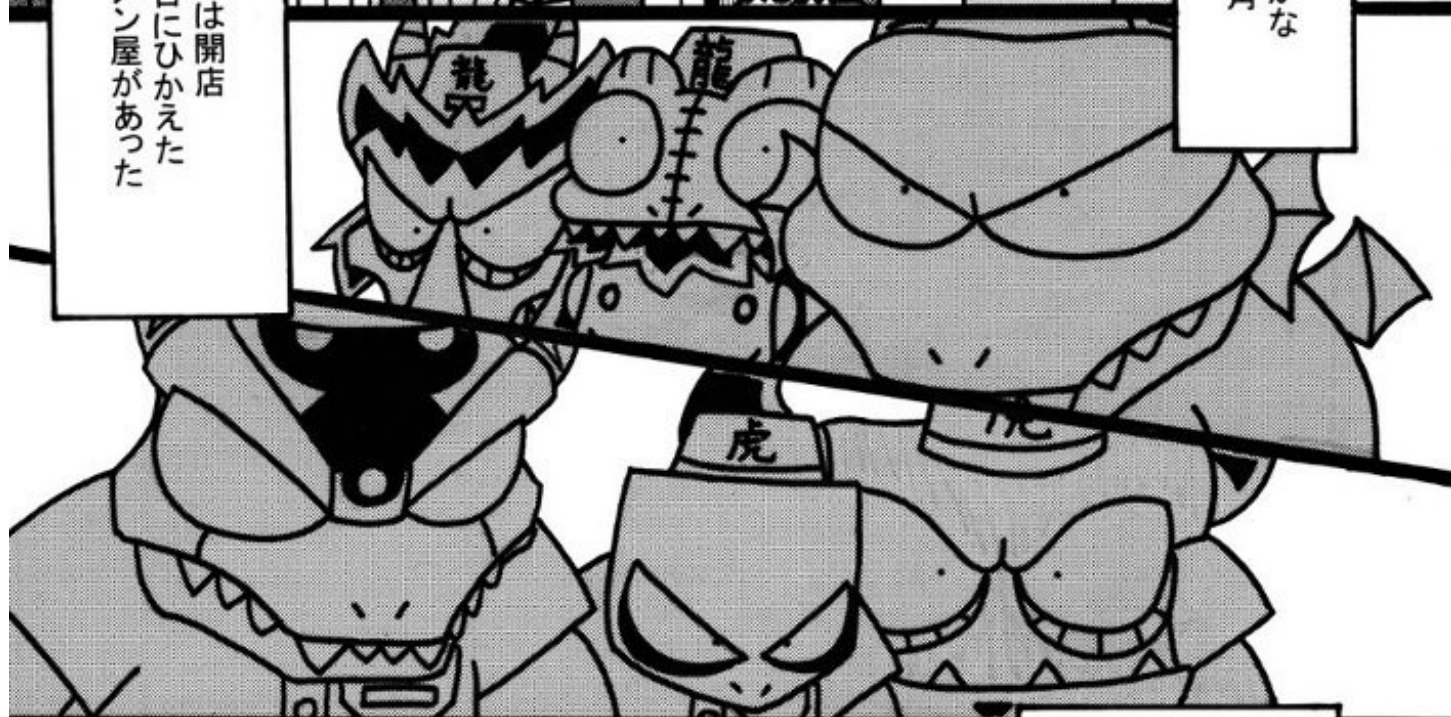
第一次ラーメン対戦!!

の巻



とあるのどかな  
商店街の一角

そこには開店  
を明日にひかえた  
ラーメン屋があった



むかい合った  
二軒のラーメン  
屋が…

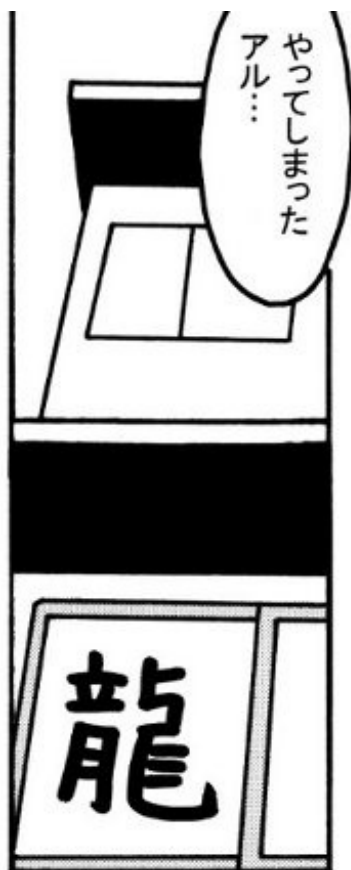
まつだしょうご



死活問題  
だよ…

同業者が同じ  
場所です営業  
するなんて…

まさか  
むかいの店も  
ラーメン屋  
だったとは…



やってしまった  
アル…



こうなったら  
いかにしてむかい  
より多くの客を  
ゲットするかアル

建ててしまった  
ものはもう  
しようがない  
アル…



いつそ  
むかいの店  
つぶします  
か？(物理的  
な意味で)

やめて  
おけ!!



チャーシュー？

オレは  
チャーシュー  
だと思っ  
た



どんなものが  
挙げられる  
アルか？

ハイハイ  
ハイハイ

ラーメン屋として  
お客様に好感を  
持つてもらう  
ために重要な  
こと

なんたることだ…

まさかむかいも  
ラーメン屋を  
開店する腹積もり  
だったとは…

調査不足  
だったな

店を出す前に  
気づいておく  
べきことだぞ

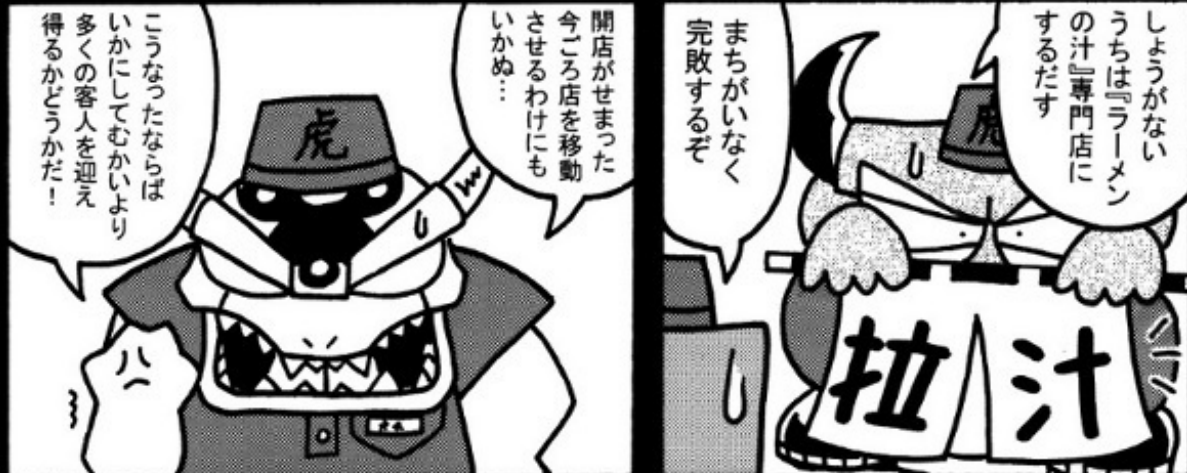


しょうがない  
うちは『ラーメン  
の汁』専門店に  
するだす

まちがいはなく  
完敗するぞ

開店がせまった  
今ごろ店を移動  
させるわけにも  
いかぬ…

こうなったならば  
いかにしてむかいより  
多くの客人を迎え  
得るかどうかだ!

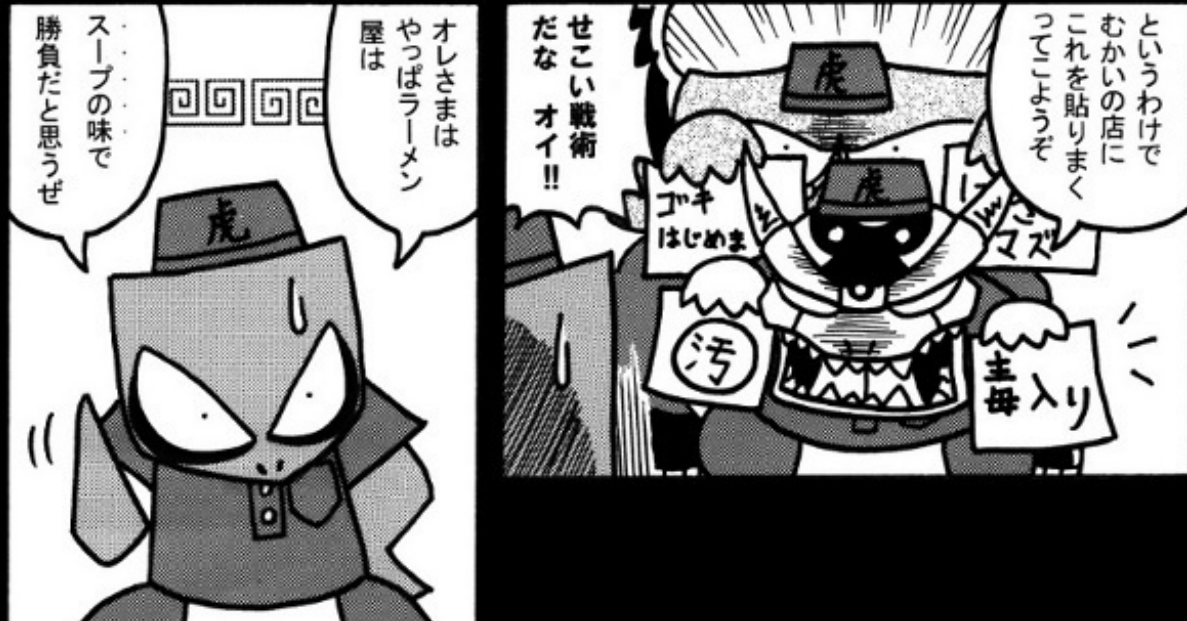


というわけで  
むかいの店に  
これを貼りまく  
つてようぞ

せこい戦術  
だな オイ!!

オレさまは  
やっぱラーメン  
屋は

スープの味で  
勝負だと思っぜ





チャーシュー  
が果たす役割は  
大きいと思うよ

チャーシュー  
の大きさや数  
によって

チャーシュー  
自体の味の良し  
悪しはもとより

店の評判は大きく  
左右されるもん  
だぜ

なるほど  
的確な意見  
アル

チャーシュー  
のことなら任せて  
くださいよ



チャーシューの  
規格を変更する  
アル

さらにチャーシュー  
メインの目玉メニュー  
を作成するアル

なんかのXモ



オレ<sup>ちんぱん</sup>甚だど  
『チャーシュー  
小力』って呼ば  
れてますから

くだらな  
すぎるアル

キレ  
ないですよ。



『既存の発想に  
とらわれるな  
こういったときは  
発想を変えてみる』  
つて

とおい目

死んだ  
おばあちゃんが  
よく言ってた  
よーん



チャーシューメン  
を基盤に考え  
ようアル

定番なら  
チャーシュー  
大盛りとかか？

なるほどラーメン屋  
なのにあえて魚の  
洋食料理か!!

新しい  
だす!!

あじのスープじゃ  
なくてスープの味よ!!

だが我輩は  
結局重要なのは  
スープの味だと  
思うぞ

オレさまが  
さつきそう  
言ったんだよ!!

どんなにいい  
素材を使っ  
ても

スープの味  
ひとつで引き  
立ちも台無し  
にもなり得る  
んだぜ

我輩は  
それよりも  
スープの味の  
方が重要だ  
と思うぞ

オマエさつき  
からヒトの話  
聞いてない  
だろ!!

うらむ...

今一度  
スープについて  
熟考しよう

ちなみに  
うちはトンコツ  
メインで攻める  
つもりでおる

やっぱり  
トンコツスープ  
のだしは

げんこつが  
ポイントだな

**げんこつ**

豚の骨の足の関節  
部分。上質の旨味  
成分がとれる。

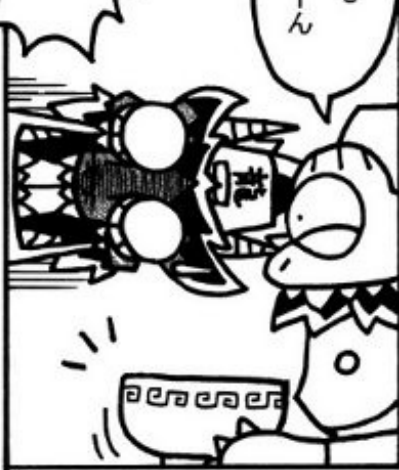
というわけで  
チャーシュー  
以外のもの全部  
除いてみたよーん

びん

チャーシュー  
のみじゃねえ  
アルか!!

うっわも  
あるよーん

とんち  
かよ!!



もしかしたら  
これはイケる  
かもしれない!!

クル  
クル

クル

イケねえ  
よ!!



メンと  
スープがないと  
ラーメンとは  
言えないアル

やっぱり「  
」から発展  
させるアル

こんなもんで  
どうすか?

限度つてもん  
を考えろ!!



コスト考えると  
これくらいが限界  
アル

その  
」を  
ドンと  
こそ  
つてもんよ



なるほど  
げんこつ  
か!!

やるとは  
思ったよ!!

少々汗臭い  
味だすな

味見  
すんな!!

げんこつ  
固くにぎりしめた  
拳。殴られると  
痛い。

ジュウ

もしかしたら  
これはイケる  
やもしれぬ!!

クルクル

イケねえ  
よ!!

いいかげん  
マジメに  
やろうぜ

ドサ ドサ

ケチらずに  
げんこつを  
ナベいっぱい  
ぶちこむ

なるほど  
ゆっくりこれに  
つきりながら  
スープについて  
考えよう  
というのか!

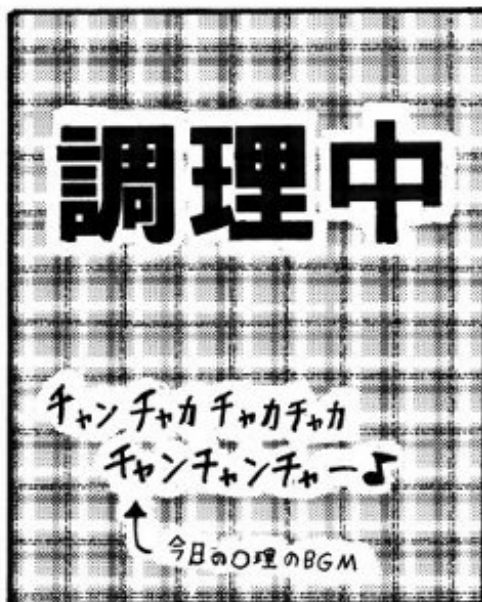
頼むから  
マジメにスープ  
作ってくれ!!

ちょっと  
アツいな

野菜も  
いっぱい  
入れる

まるまるだと  
うまいエキス  
がとれるんだ









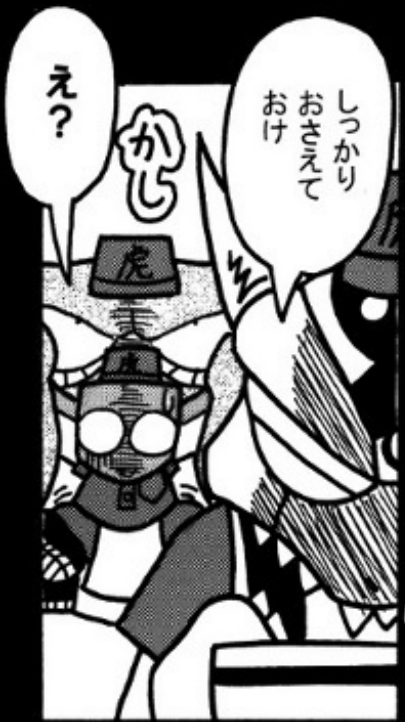
※ホントにあります



完 成



# 誕 爆





各テーブルに  
マヨネーズ  
やチーズ  
そして  
バーナーを  
セットしておく



トッピング  
もあぶり具合  
もお客様の  
自由!  
おお!

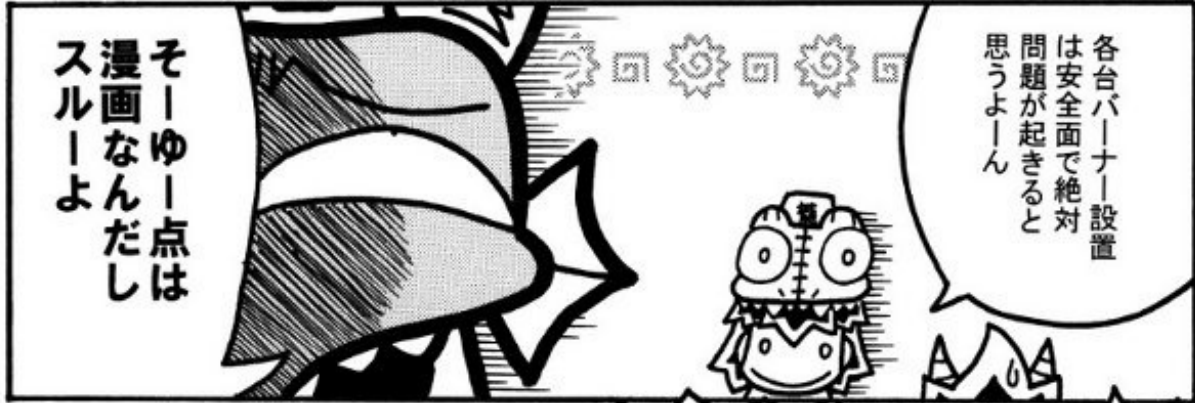


時代はもはや  
セルフサービス  
だ

ならチャーシューを  
お客様が自由に  
カスタムできるって  
のはどうだ?



とどうと?



そーゆー点は  
漫画なんだし  
スルーよ

各台バーナー設置  
は安全面で絶対  
問題が起きると  
思うよーん



なんちゃ  
そりゃ!!

ちなみに今回  
の案を思いついた  
オイラには報酬と  
して売り上げの  
五十%を要求  
する!!

よし!!  
バーナー設置  
完了!!  
準備万端!!  
どんとこいだ!!

こうなったら  
いっそスープの味は  
すべて客に決めて  
もらうってのは  
どうだ？

時代はもはや  
セルフサービス  
だ

とこころとっ

しょう油・みそ・  
しお・トッピング等の  
スープの種類から  
スープの濃さや  
脂つこさまで自分で  
決められる機械を  
置いとくんだ

ラーメン 虎  
セルフサービス

そんな機械  
つくれる  
ですか？

インスタント  
コーヒーの自販機  
に少し手を加え  
れば作れるぜ

こんなことも  
あろうかと  
コーヒー自販機  
を用意して  
おいたのだ!!

バーん

毎度  
準備いいな  
オイ!!

よおし  
改造終了!!  
準備万端!! 打倒  
ラーメン龍!!

今晚はしっかり  
寝るのだぞ!!  
歯みがけよ!!  
宿題やったか

もっと  
まともなセリフ  
ないのかよ!!

