

第12回 身の丈経営でおいしさ守る、東京のローカルチェーン「福しん」

■2年前に閉店した思い出の街場中華

2012年秋、池袋の通称「びっくりガード」というアンダーパスを西口に抜けたところにあった街場の中華が解体された。「福新」という名の古びたその店は、安さとボリュームでファンが多かった。はっきりとした年数はわからないが、いかにも昭和遺産の佇まいからして、半世紀以上はその場で営んでいたはずだ。

ここには学生時代にはわりと通った。

名物の焼きニラまんじゅうや焼売、ワンタンにも海老が無条件に入っているのが海老好きのぼくには嬉しく、金欠だった当時、ささやかな贅沢とばかりに、焼売と麺とのセットを張り込んだものだ。焼売は小さな蒸籠に3つ入っていて、蓋を開けると湯気がポワッとたって顔にかかっていたのが懐かしい。

焼売以外にも点心が充実しており、友人と行った際、「韓国風中華ちまき」という訳のわからないネーミングに「ベトナム風タイラーメンみたいだな」とツッコみながらオーダーしたことも思い出す。具にキムチを用いたりせず、鶏肉や椎茸や海老が普通にゴロっと入っていた。店員に問うと、「餅米ではなくうるち米を使っているから」がその理由だったような。だからか、少しパラパラする食感が麺類の付け合わせには向いていた。

それからずいぶん経って、ふとした気まぐれで訪れたこともあったが、繁華街から少し離れたところにあるせいか、閉店したことにさえ気づかなかった。この店のことを書いたブログなどを読むと、店は最後まで盛況で、閉店を知らせる貼り紙には「家族の介護を優先させる」との理由が書いてあったという……。

■「福新」から「福しん」へ

この「福新」、ぼくのような西武線沿線の住人、並びに東武東上線沿線の住人には大変おなじみの中華チェーン「福しん」の創業者が修行していたことで（一部に）知られている。4年ほど前の某求人サイトには、同社の会社情報としてこんなことが書かれている。

そもそも当社の創業は1964年。会社員だった高橋保次（現会長）が、池袋の「福新」というお店の味に感銘を受け、「給料は食費だけで良いですから！」と半ば強引に働き始めたのがきっかけ。数年後、店主夫妻からの「自分の店を持ちなよ。資金は援助してあげるから」という申し出を受け、「福しん」は誕生したのです。夫妻の大恩に報いるため、私たちは今後も身の丈に合った経営を続けていきます。

脱サラというと、前回取り上げた「ぎょうざの満州」の金子梅吉会長と同じだが、高橋会長が「福新」に出入りしていたのが1950年代後半だとすると、まさに破竹の高度経済成長が始まった半世紀以上前のことだ。初代が高齢となり、介護の必要に迫られ、しかし引き継ぎ手もない——やはりここにも高齢化社会が色濃く反映されている。現役の店主が老老介護で引退を余儀なくされる世の中なのだ。

■「福しん」精神の象徴？——「おともラーメン」

1972年10月に法人化された「福しん」の1号店は、豊島区千早一丁目、現在の東京メトロ有楽町線と副都心線千川駅～要町駅の南側にあった。西武池袋線の椎名町にも近いエリアだ（後にその向かい側に新店を作ったが、1980年代末に閉店している）。その後、チェーン化し、古巣の池袋に5店舗あるのをはじめ、東武東上線・西武池袋線・新宿線沿線など、主に東京23区北部で店舗展開している。ちなみに、ちょっと前まで「福しん」は西武池袋線沿線の23区内の駅（池袋～大泉学園）のすべてに店を構えていたが、桜台店の閉店によりその法則は崩れてしまった。他に上野や北千住など下町に数店舗、埼玉県内にも蕨に1店舗存在し（本川越に11年、ファミレス型で進出するも、13年4月に撤退）、2014年6月現在で店舗数は合計39だ。

中華チェーンでは、「日高屋」が今や東証一部上場企業となったのに対し、「福しん」は創業者の言葉にあるようにあくまでコツコツ「身の丈経営」。総じて店舗は小さく、最近でこそビール以外にもウーロンハイやハイボールくらいは飲めるが、回転率を下げるような酒類はそれ以上置かない。ロードサイド展開もしない。学生や若い労働者にターゲットを絞り、まさに街場の中華精神でちょっと飲ませて、大いに食わせてくれるのだ。

その精神の象徴ともいえるのが、定食を頼むとオーダー可能な1杯100円の「おともラーメン」。これは、半量のラーメンにモヤシとネギをトッピングした、いわばミニラーメンだが、定食についてくる小鉢のスープが100円でバージョンアップするのだから、とてもリーズナブルだ。定食のご飯を大盛りにするよりも得をした気になるので、メタボを気にしつつも、つい注文してしまう。

「立ち呑み龍馬」など8店舗のオーナーで、自ら経営コンサルタントも務める、「かいエンタープライズ」の谷口正俊社長はweb版『ラーメン新聞』（11年11月1日号）に、「おともラーメン」についてこう寄稿している。

「麦茶が生ビールに替わるのに匹敵するほどコストパフォーマンスが高い。そのため派手なセールスポップがなくても多くのお客が自然に注文している。（略）「おともラーメン」という友達のように親しみやすい名前を付けている店は少なく、この癒やし系のネーミングがさりげなくプラスワンを促しているようにも見受けられる」

言い得て妙である。「おとも」というネーミングには、余計に食べてしまう罪悪感を軽減させるような語感がある。「福しん」の営業企画課の有本雅人さんは、同紙の取材に「最初

は 150 円を想定しましたが、インパクトを優先して 100 円ポッキリに。常連客が多い店ほど注文率が高いですね。定食・飯類のお客さまの 4 人に 1 人が注文されています。いまや『福しん』名物の一翼ですね」と回答。このシステムも 06 年にスタートしたから、すでに 8 年になる。

■尋常でない！？ 新宿ペペ前店の焼豚チャーハン

「福しん」の店内では、おともラーメン付きでガッツリ腹を満たすメタボ候補生と、最安値の 390 円のラーメンを手繰ってさっと帰る小腹減りの OL が気持ちよく共存している。ラーメン 1 杯が 200 円台だった頃から 30 年来「福しん」に通っているぼくはというと、雲白肉（ウンパイロウ 150 円・値段は税込み）に始まり、もやしナムル（100 円）など小皿類に進んで、好みのサッポロの生（390 円）や瓶ビール（470 円）をグビグビやっている。

雲白肉とは、酢醤油仕立てでちょっと甘めの豚肉の冷しゃぶで、ぼくはこれにラー油をどっぷりかけて食べるのが好みだ。夏場の暑い時分はこれを一皿に盛って定食にできないかな……と夢想したりもする。そして、190 円の餃子をパクリ。やや小ぶりでサクッとスナック感覚なのだが、焼き上がり時にはほぼ空のビールをそこでもう一杯、という展開になる。そうするとポチポチ腹持ちがよくなってくる。ちなみにこの餃子、一時期は 100 円で提供していたこともある、

そして飲んだ後のメは、好物の A（レバニラ）定食（600 円）。ちなみに B 定はラーメン半チャーハン定食、いわゆる「半チャンラーメン」。街場中華メニューの最強の組み合わせと言っていい半チャンラーメンを差し置いて、A 定の栄養に浴していることを考えると、いかに長年にわたってレバニラが支持されてきたかがわかる。「福しん」のレバニラは、ふんだんに入ったキクラゲ、ややしんなりとしたもやしの具合がよく、甘くも辛くもない絶妙な味つけが施されている。レバーの量は充分だが、ニラよりはもやしメインなので水気が出る。少々行儀の悪い話だが、学生時分のぼくはレバニラの半分をビールのつまみにし、後の半分は大盛りのご飯にかけて「レバニラ丼・つゆだく」にしたものだ。

しょうが焼きもチンジャオロースもありがたいことに同じ値段で、こちらもおいしいのだが、ぼくが条件反射的にオーダーしてしまうのがこの A 定といえようか。

しかし最近では、「つまんで飲んで」の後のメが定食ではさすがにヘビーだと感じる年齢になってきたので、A 定からは遠ざかっている。でも、最後はご飯もので宴を終えたい。そこで近年にわかに浮上してきたのが焼豚チャーハンである。それ自体がビールのつまみになるし、また、ヨソで飲んでいて、「今日のメはラーメン気分じゃないな」という時にも打ってつけだ。450 円というありがたい値段にもかかわらず、その名の通り、焼豚の端切れがゴロゴロと入っている。しかも、ご飯はパラパラではなく、ぼく好みのしっとり目。10 年前後前の新宿ペペ前店の焼豚チャーハンの出来が尋常でなく、かなりの頻度で食べた。あの濃いめの焼豚の味が回ったチャーハンの、塩気と脂気が少し酔い覚ましともなって、深

夜の独酌に拍車がかかり、さらにビールを呷ったりしていたものだから、メタボになっても仕方ないのだが……。

■「福しん」のエース

心惹かれるメニューが数ある中で、昔も今も、「福しん」が最大のウリとしているのはタンメン（490円）だろう。B級外食三昧の日々で痛感する野菜不足を一気に解消してくれる必勝アイテムとして、「福しん」のタンメンはこの30年来欠かせない栄養源なのだ。

タンメンについて、同社サイトに次のように書かれている。

……豚肉と野菜をよく炒めること第一に指導しています。野菜を短時間煮込むだけのタンメンでは野菜コクが出ません。良く炒めることで具材のコクを引き出し、スープ・塩タレとマッチし、まろやかな塩味をかもし出します。その分スープはにごりますが、「福しん」ならではのタンメンをご賞味ください。また、繊維質・ビタミンA・カロチン等を多く含む「セロリ」、滋養強壮に優れたクコの実を使うことによって、こだわりの一品に仕上げてあります。当社のタンメン・五目そばに使用している塩タレは、今ブームになっているミネラルを豊富に含んだ「天然ニガリ」を初期より使用し、食の健康にも配慮しています

具材も豪勢だ。豚コマに野菜類は……モヤシ、キャベツ、ニンジン、ニラ、玉ネギ、筍、白菜、木耳、風味を増させるセロリにアクセントの赤いクコの実。彩りが鮮やかなのだ。ぼくはいつも「麺固め」で注文する。というのも、出てきたところで逸る気持ちを抑えて少し待っていると、スープにますます野菜エキスが滲みだしてきて、麺は食べごろ、スープはさらにコクが増すからだ。

といっても、「福しん」の麺はいつもタンメンというわけではない。先日も軽く飲んだ帰りに「福しん」に立ち寄り、タンメン気分をあえて封じて、モヤシそば（490円）をオーダー。とろみのついた餡が乗ったサンマー麺風。もっとも肉が入ってないので、肉好きのぼくは、雲白肉と一緒に頼み、麺をすすっては肉を食い、を交互に繰り返したのだが。

タンメンに話を戻すと、季節ごとに例えば、トマトタンメンなどの恒例あるいは新メニューが登場し、ぼくも一度は注文するものの、やはり定番のタンメンに回帰していく。

■目指すは全国100店舗！

「福しん」は、竹製の割り箸を炭にして再活用するエコへの取り組みでも知られ、雨天の際にはビニール傘の無料貸し出し（返却時に割引券がもらえる）など、独自のサービスでもリピーターを獲得している（学生時代に実際に傘を借りたことがあるが、そういえば、返すのを忘れてしまったなあ…）。昔からレジには「社長室行」と印字されたアンケート葉

書が置いてあり、客の意見は食欲に取り入れようとする姿勢をそこからも感じる。現社長によれば、今後数年で関東 70、全国でも 100 店舗を目指すという。

エッセイストとしても高名な哲学者の土屋賢二・お茶の水女子大名誉教授は、著書の中でたびたび、「福しん」のことを取り上げている。ある時、土屋教授は出てきた餃子の数が 1 個足りないことから「耐えがたい哲学的苦悩に陥」ったのだという。哲学的苦悩とは縁遠いぼくはというと、今夜も夜の「福しん」で、メをタンメンにするか、焼豚チャーハンにするか、腹の出っ張りを眺めつつ苦悩するのだった……。