

パンチのあるスープに対抗するタフな施工と作業効率に配慮した繊細な導線設計



■ ホール  
ホール席の駐車場側は全面ガラス張りとし、陽光が十分に注し込む設計に、給水機などのあるカウンター側は大きな垂れ幕で隠してスマートに



■ ホール/円卓  
1名のお客様用にカウンター的に使える円卓を用意



■ ホール/テーブル席  
グループやファミリーなど複数名で利用されるお客様のためのテーブル席



■ 外観  
長さ約15mの巨大な看板で存在をアピール。夜はライトアップされる



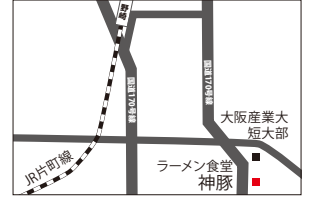
■ 厨房  
巨大な寸胴が2つ配され、常時スープを煮立てている

■ ラーメン食堂 神豚

徹底的に豚骨を強火で長時間煮詰めた濃厚豚骨のとこ豚骨らーめんが看板メニュー。麺は好みに合わせて細麺や縮れ麺、極太面が選べるのもポイントです。もちろん替玉あり。

住所 大東市中垣内2-17-17  
電話 072-875-8282  
営業時間 11:00~15:00、17:00~23:30  
土曜・祝日11:00~23:30  
日曜11:00~22:00

定休日 なし  
HP <http://www.menyanakamaru.com/>



■ お店から一言

ラーメンにお客様が求めるものは、インパクトのある味わいとスピードというのが私たちの考え方です。スープは豚骨を掻き回しながら寸胴で長時間煮込むため、タフな施工がマスト。さらに素早く提供するために、スタッフがスムーズに動ける様に導線設計やテーブルの配置を丁寧にプランニングしてもらいました。

■ TIS レポート

ラーメン店の厨房はスタッフの方々の動きも激しく、スープ作りの過程で汚れがちです。そこで厨房に関しては掃除がしやすいように厨房を横切るように排水溝を配し、汚れを水で流せるように配慮しています。また、ホールもテーブル間を広く取り、スタッフの方々が動きやすい様にレイアウトしました。 担当デザイナー 藤田彰洋

Total Kitchen



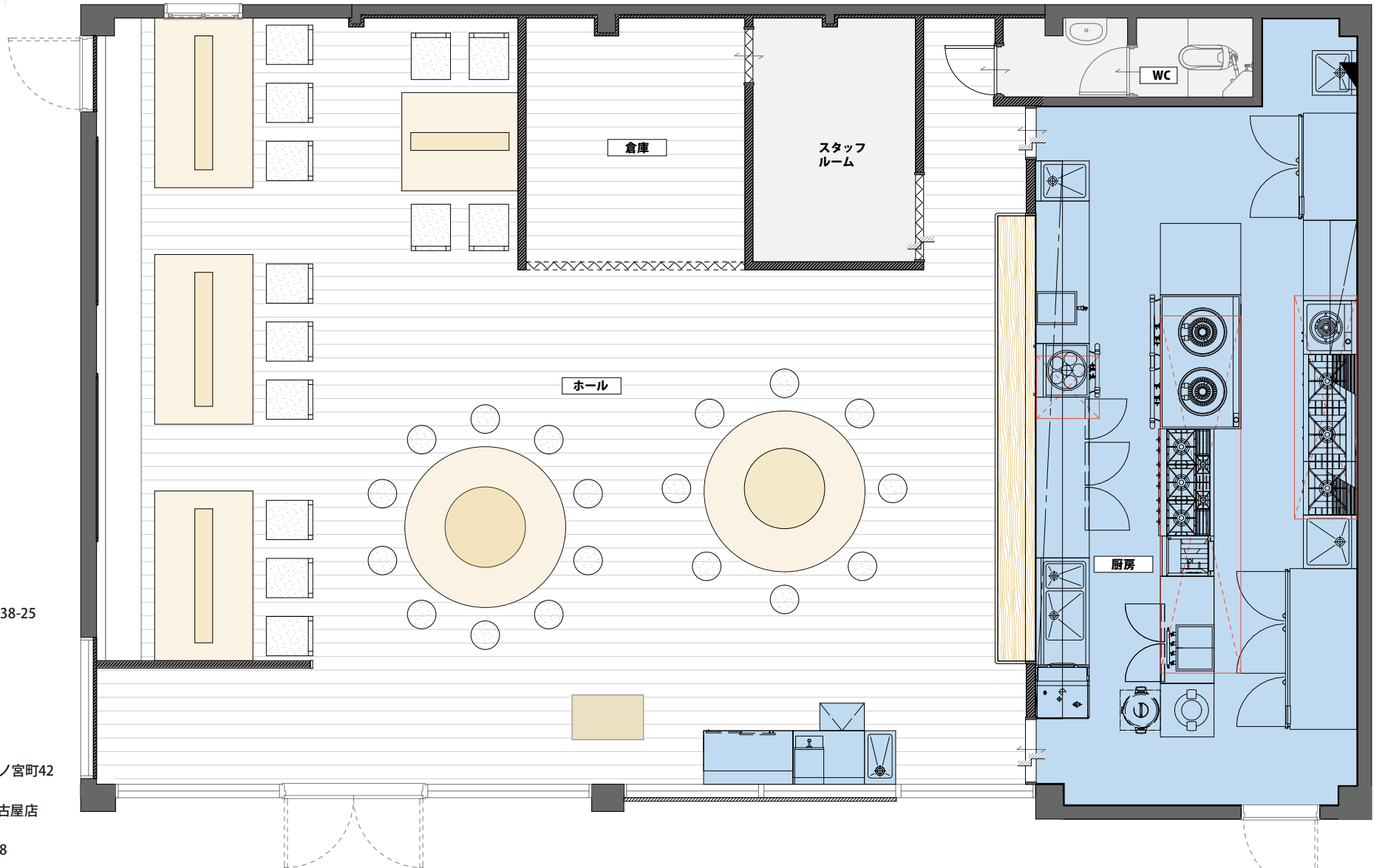
Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service



Tel:06-6927-8131

■ 店舗レイアウト



■ 系列店リスト

- 麺屋<sup>®</sup>なかまる山科店  
TEL.075-593-8108  
京都市山科区御陵中内町38-25
- 麺屋<sup>®</sup>なかまる栗東店  
TEL.077-554-9300  
滋賀県栗東市高野429-1
- 豚人<sup>®</sup>なかまる一乗寺店  
TEL.075-723-8110  
京都市左京区一乗寺東杉ノ宮町42
- 麺の家麦笑<sup>®</sup>なかまる名古屋店  
TEL.052-861-7550  
名古屋市天白区八事山528
- 麺屋<sup>®</sup>なかまる池田店  
TEL.072-754-5418  
池田市木部町146-1
- 豚人<sup>®</sup>なかまる彦根店  
TEL.0749-22-6955  
彦根市東沼波町181-2

面積	121.7㎡	≒40.5坪
ボックス席	22席	
円卓テーブル席	20席	
合計	42席	

Total Kitchen



Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service



Tel:06-6927-8131