

平素より「児童発達支援・放課後等デイサービス Raphael」をご愛顧いただきまして誠に有り難うございます。

【9月15日（日）】

**第111回 Raphael REAL 職業体験シリーズ2024前期 [第6弾] 株式会社ナナシフードサービス**  
『世界に1つだけのオリジナルラーメン作り in いしばし×七志（淵野辺店）』の御案内でございます。

※[Raphaelのお子様限定](#)『[店舗貸切](#)』で開催致します。

### 《REAL職業体験×食育のハイブリット企画》

今回の『REAL職業体験～世界に1つだけのオリジナルラーメン作り～』は、『創業27年』フレンチ出身の総料理長が手掛けている、『新感覚とんこつラーメン（下記4種類の風味）』をベースとして、「神奈川県」と「東京都」を中心に「9店舗」を展開されている、『株式会社ナナシフードサービス（いしばし×七志 in 淵野辺店）』に訪問して、“お子様1人ひとり”のお好みの風味に合わせた『[至極のラーメン作り](#)』を実施致します。

【株式会社ナナシフードサービス様のご紹介】

[七志 PR ポイント (HP)] <https://www.nanashi-food.com/ramen.html>

※是非、店舗紹介を兼ねた YouTube 動画も併せてご覧ください。

- ・スープのこだわり替え歌バージョン <https://www.youtube.com/watch?v=CB-tDD0U0DM>
- ・おもてなしダンスバージョン <https://www.youtube.com/watch?v=pOFF2RfJapQ>
- ・担々麺のこだわりバージョン <https://www.youtube.com/watch?v=qN7nNi4zqB0>



[焙煎とんこつ醤油]



[クリーミーとんこつ醤油]



[白だし×白醤油]



[白だし×魚介だし]

[Menu] <https://www.nanashi-food.com/menu.html>

### 【Recommend】

「9月10日（火）20：00頃」現地視察と試食を兼ねて、『いしばし×七志（淵野辺店）』に訪問致しました。『クリーミーとんこつ醤油（全部載せ）』&『白だし×魚介だし（全部載せ）』を試食させていただき、双方ともに『想像以上の美味』でございました。フレンチ出身の総料理長が監修されていることもあり、風味は当然のことながら、店内の雰囲気もカジュアルかつ清潔感もあり『女性1人』でも気兼ねなく満喫できる店舗でございました。※イベントの有無に関わらず、ご家族での飲食を推奨できる店舗と確信致しました。

### 【注目ポイント】

【ポイント1】組み合わせは、『60』通り！

【ポイント2】スープは、『15時間』かけて丹念にアク抜きされた濃厚まろやか豚骨スープを使用します！

【ポイント3】麺の種類は、『七志こだわりの中太麺』or『普段は召し上がれない細麺』を選択可能です！

【ポイント4】味付けは、『5種類のタレ』&香りの決め手『6種類の油』を組み合わせることが可能です！

【注目ポイント】具材は、『（料金同額）好きなだけトッピング』をすることが可能です！

### 【載せ放題のトッピングメニュー】

1. 上質な豚肩ロースを秘伝のタレに30時間漬けた『チャーシュー』

※表面を高温で一気に炙り、低温調理でじっくり中まで火を通し、旨味が詰まったレアチャーシューです。

2. 豚の三枚肉を継ぎ足しの甘辛い煮汁で沸騰させずに5時間かけて丁寧に煮込まれた『角煮』

※ホロリと柔らかく、旨味が溢れる七志が誇る自慢の角煮です。

3. 絶妙な歯ごたえを残して、香ばしく煮詰めた『タケノコ』

4. 七志特性のユニークな『茎わかめ』

5. 半熟のとろとろ『味玉』

6. シャキシャキの手切り『白髪ネギ』

7. パリパリの香ばしい『海苔』

8. ボリューム&栄養バランスのよい『野菜』

9. スープをストレートに味わいながら彩りも美しい『青ネギ』



## 《テーマ&目的》

今回のテーマは、『世界に1つだけのオリジナルラーメン作り～渾身の一杯～』です。お子様に馴染みがある『ラーメン』について、『創業27年』フレンチ出身の総料理長が監修をされている『新感覚のとんこつラーメン店（いしばし×七志 in 淵野辺店）』に訪問して、熟練のラーメン職人の方から、ラーメンに関する「知識」や「技術」を学び、通常では立ち入ることができない『厨房内（スープ作りの裏側 etc.）』の見学に留まらず、“お子様1人ひとり”の『発想』と『創造』で、お好み風味の『本格的なラーメン作りに挑戦』することです。自分で作られた、渾身の一杯『世界に1つだけのオリジナルラーメン』を実食後、『クイズ』や『質疑応答』の時間を設けて、更にラーメンに関する理解を深めながら『食材、調味料、料理器具』や『衛生管理』の重要性を学ぶことです。そして、『食育×REAL職業体験』のハイブリット企画を通じて、ラーメン業界で働くことの『楽しさ』や『難しさ』を体感していただきながら『自己肯定感』を高めることを目的としています。

新しいことへの挑戦には、その前提に「学び」が必要であることから、「9月9日（月）～9月14日（土）」の期間中、『キャリア教育』及び『Social Skills Training』の一環として、毎日異なるテーマを掲げて「事前学習&ラーメン屋さんで聞いてみたいこと」「自己紹介の練習」を実施致します。ご参加の有無に関わらず、楽しく取り組めるように『ラーメンに関するクイズ』等を交えて取り組みます。又、REAL職業体験「当日」具体的な所感『楽しかったこと、難しかったこと』及び『ラーメン業界で働くことについて』の振り返り『フィードバック』を行うことで、REAL職業体験の『付加価値』を高めます。