

連載

「24時間
仕事バカ!」の

チカラめし



シンプル・リーズ・ベスト。
郷愁を誘う1杯

「中華そばなんんですけど、忘れられなくなる味」。角田氏が愛する味は笹塚の商店街に。創業63年の中華そば屋で、店内は開店した当時のままだ。提供する中華そばも2代目店主が一子相伝の味を貫いている。氏が頼むのは五目ワンタンメン。醤油味のスープと、しっかりした細麺が旨い。「毎週食べても飽きません」

角田陽太

プロダクトデザイナー



1979年宮城県生まれ。英国ロイヤル・カレッジ・オブ・アートで学ぶ。修了後、無印良品のプロダクトデザイナーを経て、独立。



五目ワンタンメン

680円。中華そば 福寿／東京都渋谷区笹塚3-19-1 ☎03-3377-2615
スープを飲み干すと丼の底に「日本一」の文字。不变の味を貫く。

戦士の逸品
masterpiece
for the businessperson

ビジネス戦士たちの
熱い想いを
この番組でチェック!

あの人のチカラめしは?
スマホ・ケータイサイトで公開中!

今をときめくビジネス戦士たちが仕事におけるこだわりの逸品を披露する『戦士の逸品』(毎週火曜日22:54からテレビ東京で放送中。BSジャパンでも再放送中)。番組のスマートフォン・ケータイサイトでは、サイトでしか見られないスペシャル動画『戦士の食した「チカラめし」』が視聴可能だ。これまでの番組に登場した戦士たちの活力源の数々。これは必見である。

番組公式Facebookスタート! 戦士の逸品で検索。

哲学さえ感じられる
必見コンテンツ。
左のコードよりアクセス!

QRコード

京都の家庭の味に
身も心も、ほんわかとなる

京都出身の分林氏。「京都らしい、ほんわかした野菜の煮物」が好きで、銀座にある家庭料理の店を月に2回は訪れる。この女将は祇園の元芸妓。海老芋や京人參など、旬の京野菜を炊き合わせるが、調味料はいっさい使わず、出汁だけで仕立てる。「帰郷したようなホッとした気持ちになる」。心もほんわかとなる味。

分林保弘

日本M&Aセンター会長



1943年京都府生まれ。立命館大学卒業後、日本オリベッティに入社。'91年日本M&Aセンター設立。翌年、代表取締役社長に就任する。



おばんざい盛り合わせ

1,500円。京のおばんざい 真理福／東京都中央区銀座6-8-6 木の実ビルB2 ☎03-3571-2255 グジの一夜干しなど、京都の美食を提供。

プロジェクトを成功に
導いた、肉のチカラ

「肉は、食べるとチカラの湧く食材」と語る佐藤氏。お気に入りは銀座にあるフレンチ風の炭火焼店。店自慢の肉は埼玉県産吉田豚で、氏は部位別に楽しめる串焼きをよく頼む。「日本橋のクリーニング・プロジェクトの作業前に、ドイツ人を連れていたら喜んでくれて、皆のチカラになった。そんな思い出もある」

佐藤八郎

ケルヒャー ジャパン社長



1948年山形県生まれ。住友スリーエムを経て、貿易関係の仕事に従事。日本ヒルティでは副社長も務める。'95年より現職。



串焼き

1串380円。ヴァンピックル銀座店／東京都中央区銀座4-3-4 銀座屋酒店ビル2F ☎03-3567-4122 豪快な炭火焼とワインが楽しめる。

予告：次号では日本信号社長・降旗洋平氏、くらコーポレーション社長・田中邦彦氏、オークローンマーケティング社長・ハリー・A・ヒル氏らのチカラめしを紹介する予定。彼らの活力の源とはいっていい——。