

実験的な個性派ラーメンを生み出すラーメンラボラトリーへ



■カウンター席
カウンター席とキッチンとの仕切りを低くして、お客さんへの目配りが効くように配慮



■出汁シェルフ
出汁を取るための素材がズラリと並べられる



■厨房からカウンター
キッチンから素早く配膳しやすいレイアウト



■ホールからエントランス
シェルフからも日差しが差し込むデザインに

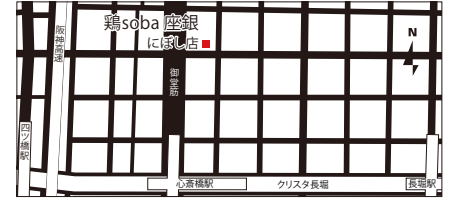


■エントランス
陰影のある照明が謎めいた雰囲気を出す

■ 鶏soba 座銀 にぼし店

厳選した九州産の煮干しを投入した出汁は強烈な煮干し感の力強い仕上がりが身上。鹿児島県産、桜島鶏のみで丁寧に仕込む濃厚白湯スープの鶏そばも味わいたい。

住所 大阪市中央区南船場3-9-6
電話 06-6244-1255
営業時間 11:00~15:00、18:00~22:30
定休日 不定休



■ お店から一言

徹底的に素材にこだわった極上ラーメンを提供する鶏soba座銀の2号店。割烹料理店のような上質感のあるイメージを引き継ぎつつ、より個性的なデザインをオーダーしました。1号店よりもミステリアスなテイストに仕上がったのがうれしいですね。



店主の壽量 健太さん

■ TIS レポート

1号店の濃厚な鶏白湯を引き継ぎつつ、個性的な魚介出汁のラーメンを提供する「にぼし店」。その実験的なコンセプトを表現するのが今回のデザインの主目的です。カウンター上に煮干しを飾るなど、ラーメンラボラトリーな雰囲気を出しました。

担当デザイナー 谷井 宏充

Total Kitchen



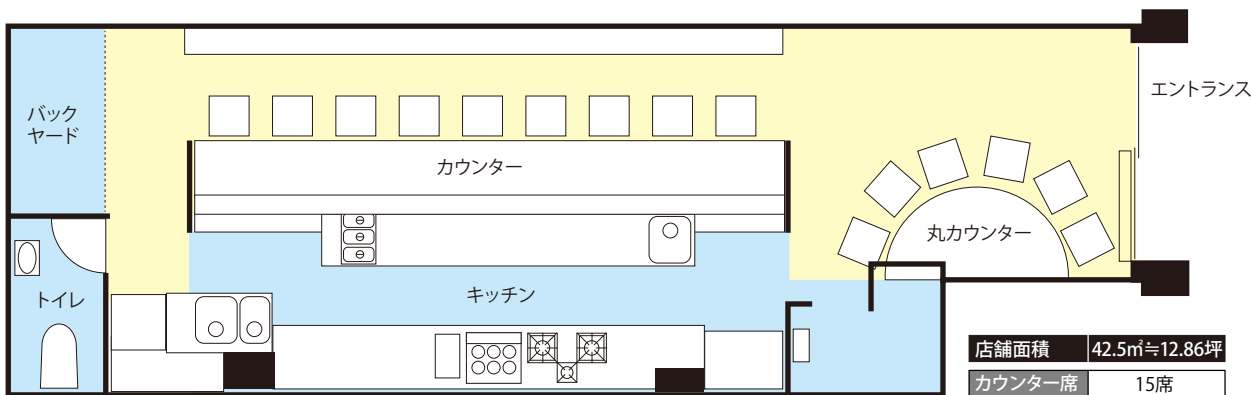
Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service



Tel:06-6927-8131

■ 店舗レイアウト



■ カウンターの塗装はシックな素材感のメラミン樹脂仕上げ



■ ゆったりラーメンが味わえるようカウンターは奥行きを深めに



■ 荷物置きは視線を邪魔しないように高めに設置



■ 人目を惹くカラフルな暖簾が賑わい感を出す

系列店リスト

■ 神虎 北新地本店
大阪市北区曾根崎新地1-7-26
琴屋ビル1F
06-6442-6160

■ 神虎 南森町店
大阪市北区南森町2-2-7
06-6315-5677

■ 鶏soba座銀
大阪市西区江戸堀1-19-2
06-6447-5661

[詳細はこちら>>> Check Details](#)

■ 神虎 なんば店
大阪市浪速区難波中2-2-18
06-6649-8340

■ 神虎 大阪駅前ビル店
大阪市北区梅田1-11-4
大阪駅前第4ビルB1F
06-6342-5746

[詳細はこちら>>> Check Details](#)

■ 神虎 肥後橋店
大阪市西区江戸堀1-14-12
06-7653-5705



■ 盛りつけがしやすいようワークスペースも充分に取られているのがポイント



■ エントランスに券売機を設置



■ カウンター背後のスペースも充分に取る事でお客様がゆったり味わえるよう配慮

Total Kitchen



Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service



Tel:06-6927-8131