

べじらーめんゆにわ誕生秘話

食べれば食べるほど健康になり、
人生がひらけていく、体を光で満たす、
世界でただ1つのラーメンを作りたい…



そんな思いから、
「べじらーめんゆにわ」が誕生しました。

「べじらーめんゆにわ」は2010年10月16日にオープンした、
日本で初めての植物性ラーメンの専門店です。

光のお取り次ぎをするラーメン屋。

「べじらーめんゆにわ」の原点は、隣で営業をしている、「お食事ゆにわ」にあります。
ゆにわ（=齋庭）とは、古神道の言葉で、「祭事などの際、神様をお招きする場所」という意味があります。

人が神様に捧げる気持ちで、食物をおそなえし、
歌い、踊り、楽しい空間に、神様はやってきます。
『ゆにわ』もそのような場所となるよう、名前を頂戴しました。

「ゆにわ」で最も大切にしていることは、食材から光（気）を取り出し、
お客様にお届けするという気持ちです。

これを私達は「光のお取次ぎをさせていただく」と表現しています。



本当に美味しいごはんというものは、光に満ちあふれ、輝いているのです。
「ゆにわ」では、お客様に光をお届けできるように、常にお客様の幸せと開運を祈りながら、調理と接客にあたらせていただいております。

私達は、これを「ラーメン屋」でできないだろうか？と考え、挑戦し続け、「べじらーめんゆにわ」ができたのです。
一体なぜ、あえて「ラーメン」を選んだのか・・・？それを、これからお話しさせていただきます。

ゆにわ流ライフスタイル。

私達は、これまでずっと古神道を教わってきて、
それを生活に取り入れていく「ゆにわ流ライフスタイル」を広めるためにずっと活動をしてきました。

古神道には、日本人が本来持つ高い精神性を引き出す為の考え方が詰まっています。
日本人が祖先より脈々と受け継いでいる行事やしきたりには、多くの運を呼び込むヒミツが隠されているのです。

私達はそれらの年中行事を大切に、生産者様の心のこもった自然（オーガニック）食材を、
古神道にもとづいて、感謝して余すことなく調理しています。

そしてその料理の光が食べた方の幸せと開運のお役に立てる、
「ゆにわ」はそんな古くて新しいスタイルの日本人食の創造を目指しているのです。

そもそも、どうして私達は古神道を学ぶようになったのか？と言いますと、
私達は、もともとある大学受験塾の塾生だったのです。

その塾（ミスターステップアップ）は、
今でも「御食事ゆにわ」と「べじらーめんゆにわ」があるビルに入っていて、私（新谷）も、その生徒でした。

その塾の当時の塾長先生は、全科目をたった1人で教え、
多くの受験生を次々と難関大学に合格させてきた、受験勉強の達人でもありました。
(現在は塾長を引退して、北極老人と名乗っています)

その塾で、多くの受験生が成績を伸ばした秘密は何だったのか・・・？
確かに、教え方がよかった、というのもありました。
(因みに、その塾長先生は、かつて全国模試で1位をとったことがあるのです。)

しかし、それだけではなく、実は、「食事」に秘密があったのです。
塾長先生はよく、私たちが受験勉強に疲れたり、
成績が伸び悩んで苦しんでいる時に、塾生のために手料理を作ってくれました。

その料理が、私達を合格へと導いてくれたし、
もっと言うならば、私達の人生を大きく変えてくれたのです。



べじらーめんゆにわスタッフ
新谷まさき

心を光で満たしてくれたスープ。

それは、受験もラストスパートに差し掛かった、風がひんやりと冷たいある夜の事です。
その日、私達は、塾で試験前の追い込みをしていました。

長時間の勉強で、皆へとへとに疲れ切っていて、
中には、思ったようにはかどらずに焦りを感じている生徒や、
全然問題が解けずにいらしている生徒などもいて、
皆の心の中の不安が少しずつ大きくなっていました。

そんな時、塾長先生が、スープを作って持って来てくれたのです。

私達にとって、受験生時代の唯一の楽しみが、
先生が作ってくれた料理です。
その日も、皆、大喜びで集まってきました。

すると、目の前に出て来たものを見て、全員驚きました。
先生が出してくれたスープが、きらきらと輝いているように見えたのです。

そのスープをすくい、口の中に入れると、
まるで体の中に光が入って来るかのよう。

じんわりと温かい気持ちになって、
受験勉強の辛い気持ちや、いろいろ、焦りも吹っ飛び、
体がじんわりと温かくなります。

「今日1日頑張って良かった。本当に幸せ。」

そう思って、なぜだか分からないけれど、涙が出てきました。

スープを飲み終わる頃には、疲れが吹き飛んでいて、
「よし、また続きを頑張ろう。」
と思えたのです。

もうへとへとになって、今日はもう帰ろうと思っていたのに、
そこから更に追い込みをかける事ができました。

さっきまで、不安に満ちた顔をしていた生徒たちの表情は、
明るく、軽く、燃えていたのです。



ゆにわ流スープ

光のスープを再現する。

先生は、料理を通して、私達に光を届けてくれていたのです。

その中でも、特に、先生の作ったスープは、
どんなに苦しい事があっても、それを吹き飛ばして、
体中を光で満たしてくれたのです。

私達は、先生に少しでも恩返しをしたいと思いと、
もっと先生から学びたいという思いから、
卒業後も、先生のもとで学び続けました。

そして、私は、先生の「光のこもった料理」を再現する事で、
多くの方に光を届けていきたいと思います。

そして誕生したのが「御食事ゆにわ」です。

このお店は、ちこ店長が、光のこもった料理を、
多くの方に提供していて、沢山の方から感謝の声が届いています。

今は社員食堂ゆにわもできて、
いつでもゆにわでごはんを食べれるようになりましたが、
当時は御食事ゆにわはなかなか予約も取れず、
気軽に来れる場所ではありませんでした。

もっと誰でも、気軽に来る事ができるお店を作る事ができたら、
より多くの方に、光を届ける事ができるのに・・・

そう考えて時に、思いついたのがラーメン屋です。

あの夜、塾長先生が、私達に作ってくれたスープのように、
人生で悩んでいる人、迷っている人、心の中に何かを抱えている人が、
気軽に立ち寄れて、食べ終わった頃には体中が光で満たされ、
幸せな気持ちで帰っていく事ができる、そんなスープを、
ラーメン屋で再現しようと、そう決意したのです。



御食事ゆにわ

ベジタリアン × ラーメン

しかし、まだ問題はありました。

もともと「御食事ゆにわ」は自然食の店ではありますが、肉や魚も提供しており、ベジタリアンの店というわけではありません。

そのため、開店以来、食事制限のあるベジタリアンの方やアレルギーのお子さんを持つ親御様から、安心して食べられる御食事のご要望を多数いただいていた。

一方で、ラーメンというと、どうしても健康食嗜好の方には敬遠されがちです。

カロリーも高く、油も沢山使われている、というイメージが一般的にはあるでしょう。

せっかくゆにわでラーメン屋を作るなら、食事制限のある方でも安心して食べられるような、世界中探してもどこにも無いラーメン屋を作りたい・・・

そんな思いから、「べじらーめん」を開発する計画がはじまります。

べじらーめん開発の毎日。

実は、ゆにわには東京のラーメン屋で修行をしていた経験があった者がいた為、彼と一緒に、植物素材のみを使ったラーメンの開発をする事になりました。

ベジタリアン食というのは、とかく味気がなかったり、物足りなかったりしがちです。

しかし、どうせラーメンを作るのであれば、健康食で、かつしっかりと味も付けたい。

ベジタリアンの方が喜ぶラーメンでも、ラーメン好きの方に喜ばれなかったら意味がありません。

ベジタリアンの方も、ラーメン好きの方にも喜ばれる、
そんなラーメンを作りたい。

そう思い、日夜開発を続けました。

ラーメンのスープは「こく」がないと、スープが麺に負けてしまいます。

煮干しなどの魚介類や、動物性食材を一切使わずに、
こくのある美味しいラーメンのスープをつくるのは容易ではなく
何度も失敗して、その度に修正して、という試行錯誤の毎日でした。

そして数か月後、ついに現在のべじらーめんのスープが完成したのです。



べじらーめんゆにわスタッフ早川

ベジタリアンフェスティバル

そんな折、京都でベジタリアンフェスティバルが開催される事になり、
主催者の方から「自然食のお店なら出展しませんか？」とお声がかかりました。

そこで新メニュー「べじらーめん」を販売したのです。

ベジタリアン食が並んでいる中、ラーメンが売られるというのは異様な光景ですが、
興味を持った多くの方が集まって下さいました。

そして、想像をはるかに超えた大好評をいただきました。

スープが売り切れるまでの6時間以上、
長蛇（ちょうだ）の列が途絶えることはありません。

お客様からは、
「ベジタリアンになってラーメンはもう食べられないと思っていたので本当に嬉しいです。」
「30年ぶりにラーメンを食べて感動しました！」
「野菜しか使ってないとは思えない程、スープにこくがあってとても美味しい。」
等々の感想をいただきました。

長時間かけて2回も並んで食べてくれたお客様もいらっしゃいました。

べじらーめんゆにわの誕生。

フェスティバルの後も、多くの方から、「べじらーめんをまた食べたい」という要望を頂きました。

そこで、『御食事ゆにわ』で週に一度、木曜日にラーメンデーを設け、週替わりでべじらーめんを提供したところ、多くのベジタリアンの方やラーメンファンの方達が毎週通ってくれるほど、べじらーめんは好評メニューになっていったのです。

そして、いよいよラーメン屋を作ろうと思った時に、偶然、御食事ゆにわの隣の店舗が空いた為、そこに「べじらーめんゆにわ」をオープンする事に決めたのです。



元祖べじらーめん

食と光。

今から約10年前、その当時塾生だったメンバー十数名が、塾長先生の人柄・教えに感銘を受け、卒業した後もそばで教えを乞いたい、一緒に働きたいという一心で、2006年「御食事ゆにわ」を開店しました。

その4年後、肉や魚を一切使わず、体の中を光で満たすスープで満たすベジタリアン向けのラーメン店、「べじらーめんゆにわ」がオープンしました。

当時の塾長先生であり、今は私達に古神道を教えて下さっている北極老人は、食と光の関係についてこう言っています。

「光、それは愛と言ってもよい。
食事も、呼吸も、読書も、会話も、掃除も、全て光を吸収するのが目的だ。
光を吸収した者は、錬金術でいうところの賢者の石を得て、幸福になれる。
仙道でいう不老長寿の仙薬を得て、いつまでも若々しく、健康でいられる。
人間の体には、確かに栄養素は必要だが、特に心には光が必要なんだ。」

私達は食事をご神事ととらえ、ゆにわを食事の神様をお迎えする祭場と見立て、日々お客様に光のお取次ぎをすることを自らの使命と思っております。



べじらーめんゆにわ

最後に . . .

ここまで読んで下さり、ありがとうございました。

一般的にラーメンは鶏がらや豚骨・煮干しなどを使い出汁（だし）をとり作ります。しかし、べじらーめんは動物性の食材は一切使わずに、濃厚な味の出る羅臼昆布と香りの高い干し椎茸、地元の農家さんが愛情込めて育ててくれた新鮮野菜十種類、鷹の爪やクローブ、黒胡椒など厳選したスパイスを加えて奥深い味がでる出汁（だし）を作っています。

そこに五種類の塩やきび砂糖、特製の醤油を入れています。

また麺は、全粒粉の麺を使用しています。上質な小麦をしっかり丸ごとすりつぶして作っている麺で、麺の中に茶色の粒々があるのですが、これは小麦の表皮とか胚芽が入っているのです。

食物繊維がたっぷりビタミンやミネラルが含まれています。野菜ベースの出汁（だし）はあっさりしているので、食べたえのあるようにもっちりした食感になるように、業者さんに作ってもらっています。

お客様のお顔を見てから、その方の幸せをお祈りして、一杯ずつ丁寧にお作りしています。

お客様の心に愛と光をお届けできますように、

食べるだけで、光のスープが体に広がり、悩んでいた事が吹き飛び、温かい気持ちになれるように、

皆様の幸せと健康と開運のお手伝いができますように、どうぞ光で一杯のべじらーめんを食べにいらしてください。

そしてゆにわの各店舗を訪れてみてください。私たちは大阪府枚方市樟葉の「ゆにわ」で日々お祈りして皆様をお待ちしております。



LINE@

タッチで
友だち追加

べじらーめんゆにわの最新情報・裏メニューなど配信中!