



GENEI.WAGAN: Ramen Kaiseki

GENEI.WAGANラーメン会席 完全予約会員専用 レストラン



RAMEN PARFAIT, a Genei Wagan specialty: layered from the bottom, Shoyu-XO seasoned jellyfish, seaweed & crème fresh mousse, crispy fried Ramen noodles, topped with Ikura, served in a fluted glass, and meant to be mixed to eat which is impossible without spilling over. This dish is symbolic of Chef Irie's approach in starting something new, of probing to reveal what's wonderful hidden behind the layers, much like in forming relationships.

One Ramen restaurant in Hiroo in Tokyo has been on a unique path: Ramen Kaiseki. GENEI.WAGAN's restaurant menu listing reads much like a fine-dining menu: courses of fresh - fried - steamed - broiled dishes with Ramen soups and noodles incorporated here and there, along with amuse bouche and palate cleansers to delight the guests, and then the highlight of the course arriving as a bowl of gorgeously delicious Ramen. That's not all ... a comfort food in the form of Tamago Kake Gohan doused with rich Ramen broth, and finally, dessert.

Originally from Kumamoto, Chef-Owner Hideki Irie started his Ramen career in Fukuoka over twenty-five years ago launching Mengekijo Genei, a Ramen Theater. Elevated dining tables are laid out in a lecture hall fashion, all facing the front where experts prepare Ramen orders behind a glass enclosed kitchen. The interactive performance is both inspiring and entertaining, and the Ramen, always delicious.

In 2011 Chef Irie headed to Tokyo to open GENEI.WAGAN, a move to ascend the ranks to become the best in his field. Over the years, he's evolved his neo-Ramen Kaiseki full course menu – original, high quality, and spirited, building up a Ramen repertoire that rotates regularly of which

東京・広尾にあるラーメン店、「GENEI.WAGAN」は斬新なラーメン会席を提供している一風変わった個性的なレストランである。ラーメンのスープや麺と一緒に生もの、揚げ物、蒸し物、焼き物、アミューズ・プーシュ、口直しというコースメニューで、最後にハイライトの豪華なラーメンでゲストを楽しませている。締めにはラーメンスープをかけた卵かけごはんが出て、ユニークなデザートで締めくくられる。

オーナーシェフの入江瑛起氏は熊本出身で、25年以上前に福岡でラーメンビジネスをスタートし、劇場場「玄瑛」を立ち上げた。劇場のように階段状になったダイニングテーブルは全て正面に面しており、扇状の客席の先端に位置する厨房の中でシェフが調理し「観客」はその双方性のパフォーマンスに魅了されながら美味しいラーメンを堪能する。

入江シェフは2011年に上京しGENEI.WAGANを広尾にオープンした。ネオラーメン会席コースメニューを進化させ、オリジナル性に富んだ高品質のラーメンを、来店回数毎に進化させるというエンターテインメントを確立し、これまでに1,400種類以上のラーメンを提供した。

he's served over 1,400 variations thus far.

Chef Irie's threshold for the perfect Ramen noodle contains 47% moisture vs the conventional at 20% to 30%. He delved into flour research for years, then hand-built a machine able to reach the ideal 47%. The Umami mother soy sauce is his original, aged in-house using only ingredients from nature. Testament to his painstaking effort to create his unique base ingredients, he's clutched the "Japan's Best Ramen" title seven times. Adding to his accolades is TKG for Tamago Kake Gohan, an acronym he coined himself and is a menu item fixture, one for which he's also taken the national contest's #1 championship spot.

GENEI.WAGAN is currently the one and only Ramen restaurant in Japan, most probably in the world, that's a reservation only, membership Ramen operation. This membership system entices diners for repeat visits, for which, each person is never served the same Ramen twice. To date, twenty members have reached 200 visits, and the highest on record by an individual tops 340. A typical Ramen Kaiseki course meal at GENEI.WAGAN start at ¥9,800, plus the drinks, for which Mugi Shochu with soda is the recommended drink.

再醸造させたオリジナル。このように、素材にこだわったラーメンを作り続けてきた結果、「全国ベストラーメン」のタイトルを7度も獲得している。また、自身の造語で、Tamago Kake Gohanの頭文字を取った「TKG」は、卵かけごはん日本一を獲得した一品であり、こちらも高い人気で定着している。

「玄瑛GENEI.WAGANは現在日本で、おそらく世界でも唯一の100%予約制・会員制のラーメン店である。この会員制とは、同じラーメンを2度は食べないというような仕組みとなっている。これまでに20人の会員が200回を超え、個人の最高では340回の来店者がいる。ラーメン会席コースは9,800円からで、飲み物は麦焼酎のソーダ割りがお勧めという。

GENEI WAGAN Fundamentals:

- Umami mother soy sauce natural ingredients, slowly aged
- No artificial ingredients kind to the body, safe for children
- In-house noodle production at 47% moisture, super-springy

GENEI WAGANのこだわり

- 天然素材をじっくり熟成させたうま味のある秘伝醤油ダレ
- 無化学調味料で体に優しく、お子様にも安心
- 加水率47%、超弾力の自家製麺



Duck & Matsutake Shoyu Ramen: Members racking up five previous visits, can earn a serving of this limited autumn special Ramen.

Interview with Chef Irie 入江シェフにインタビュー



Why Ramen Kaiseki?

The core reason for this business comes deep from my heart - I want to make connections with my customers, to truly make them happy. While on average it takes 20 minutes for a person to finish a bowl of Ramen, how can I build a relationship to make a difference? I thought, if I can spend two hours with a customer, I can dedicate that time in fostering joy. One year, I'd eaten at 730 restaurants, of which I returned to 210 for a second visit. Why – it's because those 210 made me memorably-happy. My true mission is to turn the everyday Ramen slurp meal into a memorably-happy dining experience ... and that's how the Ramen Kaiseki idea was born.

How did you overcome the pandemic?

Rough times hit my business and equally, my staff members. So, to survive, we created a home-prep GENEI original Ramen kit. To our surprise, our GENEI's happiness-Ramen reached all the way to Hokkaido and even to Okinawa.

What's next for you?

My restaurant operations are enough, I don't plan on expanding that. Rather, I'd like to consult and educate others so that they too can develop their own Ramen-happiness empire, reaching into faraway places throughout the world.

Q1. なぜラーメンを会席にしたのですか。

それは、「お客様とのつながりを大切に、心から喜んでもらいたい」という思いからです。ラーメンを食べ終わるのに平均20分かかる中、どうすれば関係性を築けるのか？もし、お客様と2時間一緒に過ごすことができるのなら、その時間を幸せづくりに充てられるのではないかと。ある年、私は730軒の飲食店の食べ歩きをし、そのうち210軒に再訪問しました。なぜかというと、その210軒から幸せを感じ取ったからです。ラーメンをすするという日常を、思い出に残したい、、、、そんな思いからラーメン会席が生まれました。

Q2. パンデミックをどう乗り越えましたか？

私のビジネスも、そしてスタッフにとっても大変でした。そこで、生き残るために通販のGENEIオリジナルラーメンキットを作りました。すると、なんと北海道や沖縄まで私達のGENEI幸せラーメンを届けることが出来たのです。

Q3. 今後の予定は？

レストラン運営で十分なので、それを拡大する予定はありません。それよりも、コンサルティングや指導を通じて世界中の遠く離れた場所でそれぞれの幸福ラーメン帝国を発展させる手助けが出来ればと思っています。



Ajillo Ramen Kaiseki:

- Umami Dashi soup to whet the appetite
- Ramen parfait to break the ice
- Jasmine tea infused Iberico de Bollota, sliced and flame charred
- Vegetable Ajillo with spare rib confit
- Featured Ramen
- Ramen broth over TKG
- Salted lemon ice cream with olive oil

Iberico de Bolleta Shabu Shabu Course

"Not so Typical Ramen Shops" Making Waves in the US



Ippudo NY



Tonchin LA



The original **Ippudo NY** Ramen shops are drink-eatery Ramen restaurants, where guests enjoy the Izakaya pub vibe, finishing off with their signature Ramen comfort food. **Tonchin NY**, and now in LA, feature a chill 'n relaxing dining experience, with an array of side dishes, a full bar, and Ramen.

