

ら道めん。

本物の味とは何か。本当の美味しさとは何か。

その価値はラーメンそのものではなく、それを食べてくださる

お客さまの笑顔、その幸せな瞬間にある。

Shin-Shinはそう考えます。

もちろん、麺やスープへのこだわりはあります。

20年間培ってきたノウハウもあります。だけど、何より大切にしたいこと、それは

「お客さまをどう喜ばせるか」。

それが原点であり永遠のテーマでもあります。

料理が得意、コミュカが高い、体力に自信がある、これらも素晴らしいことですが

まずは純粋であること、見栄をはらないこと。

そして誰かを喜ばせることが好きなら、それで十分。

あなたの目の前には「ら道」の門が開かれています。

さあ、一緒に、この道を進んでいきましょう。

Shin  Shin



2003年、福岡市中央区天神で「青い」看板を掲げて20年。おかげさまで6店舗を擁するまでに成長しました。

Shin-Shin HISTORY

博多純情らーめん「Shin-Shin」は、社長である中牟田信一が十数年にわたる屋台修行で得た経験とノウハウから創意工夫を重ねて作り上げたラーメン。いわゆる「長浜ラーメン」に、いにしへの「博多ラーメン」の風味も感じさせる一品です。現在、福岡県内に6店舗を構えていますが、他にも関東や関西で行われる催事に出店したり、野外フェスなどのイベントでも提供する機会があります。また、最近ではコラボ商品の開発やキャンペーンなどを通して、全国のファンに「Shin-Shin」のラーメンをご賞味いただけるようになりました。20周年を迎えたいま、次のステージへ進もうとしている私たちと一緒に食の都・福岡を盛り上げていきませんか。

野外フェス「a-nation@海の中道」初ケータリング大成功
出演するアーティスト・関係者の皆さまに「博多純情らーめん Shin-Shin」をご賞味いただき大変喜ばれました。スタッフも炎天下の中がんばりました。

会社概要

社名	有限会社 Shin-Shin
代表取締役	中牟田 信一
事業内容	飲食業・サービス業
設立	2004年4月
資本金	300万円
従業員数	社員33名/アルバイト230名
所在地	福岡市中央区天神 3-2-19 1F
事務所	福岡市中央区天神 3-2-18 1F
事務所 TEL	092-406-4987
事務所 FAX	092-510-1347

2011

2003

1号店「天神本店」立ち上げ
飲食店としては珍しい青い看板を掲げてオープン。「Shin-Shin」は店主(社長)の名前から名付けられました。

福岡市中央区天神3-2-19 1F
☎092-732-4006



2004

有限会社 Shin-Shin 設立

2号店「住吉店」

小柳通りに面したロケーションで、ちょっと隠れ家的な雰囲気。ご家族や女性グループにも居心地のよいラーメン店です。

2024年2月、古門戸町店として移転



2007

初めての商業施設出店

3号店「博多デイトス店」
新幹線改札直結の「博多めん街道」にオープン。観光客やビジネスパーソンにも喜ばれています。

福岡市博多区博多駅中央街1-1
博多デイトス 2F 博多めん街道内
☎092-473-5057



2016

4号店「KITTE 博多店」

商業施設 KITTE 博多の開業に合わせて出店。博多エリア2店目の Shin-Shin です。

福岡市博多区博多駅中央街9-1
KITTE博多 B1F
☎092-260-6315



2019

5号店「アミュプラザ小倉店」

北九州市に初出店！小倉駅隣接の名店街で Shin-Shin の味が楽しめるようになりました。

北九州市小倉北区浅野1-1-1
アミュプラザ小倉 東館1F
小倉宿 駅から三十歩横丁内
☎093-953-7957



2021

6号店「福岡 PARCO 店」

九州を代表する天神のファッションビルに出店。若者や観光客に人気のスポットです。

福岡市中央区天神2-11-1
福岡PARCO 本館B1F
☎092-235-7393



2024

7号店「古門戸町店」

旧住吉店を引き継ぎグランドオープンした古門戸町店。山笠の聖地でまた、新たな歴史を刻んでいきます。

福岡市博多区古門戸町2-4
KSコモンドビル1F
☎092-292-0089



先輩に聞いてみよう!

Q1 Shin-Shinに入社したきっかけは?

A1. ラーメンが好き。

はじめはただそれだけの気持ちでした。元アルバイトとして1年間働いていたのですが、当時お世話になった店長が、飲食店で働く楽しさを全身で表現しているような方だったので、私も影響を受けて社員になると決断しました。「ラーメン好き」が、いまは「ラーメンを笑顔で食べてもらう幸せ」を実感する毎日です。

Q2 どんな人に入社してほしいですか?

A2. 一期一会を大切にできる人。

特別な資格や経験はいりません。人見知りでも引っ込み思案でも、仕事に真っ直ぐ向き合うことができれば、笑顔と元気のスイッチが入ります。地元のお客さまだけでなく観光や出張で来店されるお客さまも多いので、その方の思い出になるように美味しいラーメンと一緒に提供していきましょう!



天神本店 / 松崎明果音
(2017年入社・長崎県出身)



Q5 プライベートは充実していますか?

A5. バスケに熱中しています!

バスケットボールの社会人チームに所属しているので、休日は練習や試合に出ることが多いです。学生時代から好きなスポーツを続けることで、心身がリフレッシュできて健康にもいいし、趣味や何か目標を持っている人にもおすすめできる職場です。



Q6 Shin-Shinに入社して成長したことは?

A6. 複数の店舗で働くことで視野が広がったと思います。

最初の勤務地は天神本店でした。仕事に慣れてきて、2年目に博多デイトス店に異動になりました。駅ビル店舗ならではの忙しさやお客さまの層の違いを実感し、最初は戸惑いましたが、仕事の進め方や接客などの面で、さらに対応力がついたと思います。いまは天神本店にない特色を博多デイトス店を出していること、スタッフみんなで頑張っているところです。



博多デイトス店 / 堀川琉楓
(2020年入社・宮崎県出身)

Q3 Shin-Shinは働きやすいですか?

A3. みんな仲がいいし、シフトの調整も柔軟で働きやすいです。

上司・部下、社員・アルバイト、分け隔てなくみんな仲がいい職場です。個人的には給与も高い方じゃないかと思います。シフトの調整がしやすいったり休暇制度もあるので安心して働けますよ。



KITTE博多店 / 石澤正裕
(2020年入社・鹿児島県出身)

Q4 あなたの得意技は?

A4. ちゃんぽんと焼めしには自信があります。

ラーメン以外のメニューも充実しているのがShin-Shinの強みだと思います。そのおかげで料理の腕もあがっているかも。ただし、ラーメンはお客さま一人ひとりの好みに応えたり、流れやタイミングをつかむことも大事なので難しさも感じます。そこはまだ修行中という感じです。

Q8 アルバイトとどう違うの?

A8. 自分中心で考えるか、お店や仲間のことも考えるか。

私もアルバイト出身ですが、社員になってからは常に先のことを予測して動くようになり、お店全体のことを考えるようになりました。やっぱり責任感が強くなりますね。他の社員やアルバイトに刺激を受けることもあります、お客さまとのコミュニケーションを通じてたくさんの方が学べる職場です。



パルコ店長 / 室園仁美
(2015年入社・佐賀県出身)

Q7 Shin-Shinで働く楽しさは何?

A7. 常連のお客さまが増えていくこと。

一度来店されたお客さまが、数日後、また食べに来てくれると「Shin-Shinの味を気に入っていただけたのかな」と思えて、内心すごく嬉しくなります。もちろん、顔馴染みのお客さまから「今日も美味しかったよ」と声を掛けていただくこともテンションが上がるし励みになります。

