MeCab is  a part of speech and morpological parser for the Japanese language.  <http://taku910.github.io/mecab/>

Natto is a python wrapper for the tool.  <https://pypi.org/project/natto-py/>

The task is to use Natto / Mecab to extract nouns from a set of Japanese text, which will create a noun\_list.

Next using sklearn's TfidfVectorizer, it is possible extract a set of vocabulary words, based on TfidfVectorizer's parameters namely max\_df, min\_df.

With two lists of words, a vocabulary list and a noun list, we need a function which will compute the intersection of these two lists.

Please use the tools above to generate the two lists and the intersecting sub list of words.

The text below can be used as the corpus, but is simply the text from a ramen blog found here: <http://ramen151e.blog71.fc2.com/>

DOCUMENT 1

本日のランチは、煮干しラーメンの本場・青森から東京進出を果たして、本日７月30日に神田小川町にオープンする新店の『長尾中華そば 神田店』へ！  
  
以前、2013年10月10日から翌年の５月９日までの期間限定で池袋に『長尾中華そば 東京池袋店』を出店！  
都内や近郊のデパートの物産展にも積極的に出店を繰り返してきた『長尾中華そば』！  
  
しかし、青森以外への本格的な出店は、これがはじめて！  
都内で、本場・青森の煮干しラーメンを、いつでも食べられるようになるのは嬉しい♪  
  
というわけで、５月25日に閉店した『支那そば きび 神田本店』の跡地にオープンする店へ開店時間10分前の10時50分にやってくると…  
すでに、店頭では13人のお客さんが行列を作って待っていた。  
  
2013年の夏に青森遠征に行った際、こちら『長尾中華そば』の『西バイパス本店』を訪れたのに売りきれで食べられず…  
  
また、池袋に期間限定で出店したときにも、濃厚の「こく煮干し」と超濃厚の「ごぐにぼ」の中間濃度の「池袋店限定」しか販売されずに…  
「ごぐにぼ」の販売はされていなかったので…  
  
いつか、機会があれば、食べたいと思っていた「ごぐにぼ」！  
今回も、店のTwitterを見ていたら…  
  
「あっさり」と「こく煮干し」でスタート！  
「ごぐにぼ」他の本店で食べられるメニューは徐々に増やしていくとツイートしていたので…  
  
今日は、未食の「あっさり」をラーメン丼一面がチャーシューで覆われた名物の「花びらチャーシュー」をトッピングして食べるつもりでいたのに…  
「ごぐにぼ」をスタートからやってくれるとは♪  
  
当然、「ごぐにぼ」をチョイス！  
そして、トッピングしようと思っていた「花びらチャーシュー」は、それをやってしまうと、せっかくの「ごぐにぼ」のスープがチャーシューで隠れてしまうので、今回はパスすることにした。  
  
なお、「ごぐにぼ」のボタンの下には、今日は販売されてはいなかったけど、「ごぐにぼMAX」のボタンまでできていて！  
これは、本店で、今年の２月18日から発売になった「ごぐにぼ」よりも、さらに、濃厚でヤバいメニュー(゜\_゜;)  
  
これも、ここ「東京店」で、何れは販売されるんだね♪  
これも、めっちゃ楽しみだけど、まずは「ごぐにぼ」！  
  
というわけで、「ごぐにぼ」の食券を買って、イケメンスタッフの人に食券を渡して…  
席へと案内されて…  
  
奥のセミクロースドキッチンの厨房で作られる「ごぐにぼ」ができるのを待っていると…  
11時40分に、イケメンスタッフの人が持ってきてくれた「ごぐにぼ」と、ようやくのご対面！

DOCUMENT 2

『亀戸煮干中華蕎麦 つきひ』を出て、本日２軒目のランチに向かったのは、本日をもって「煮干しの日」を終了する『豚骨一燈』！  
  
こちら『豚骨一燈』では、３月７日から毎週水曜日を「煮干しの日」として、この日には、スタッフのリョーマくんこと福長さんの作る「煮干しそば」が提供されるようになって！  
  
途中、５月から店の定休日が水曜日になったことから、「煮干しの日」も毎週火曜日へと変更されはしたけど…  
この間、約５ヶ月に渡って、リョーマくんの作る、様々な「煮干しそば」が提供されてきた…  
  
今日は、そのフィナーレを飾るというので、残った煮干しを全部ぶち込んで作る「特濃煮干しそば」でもやってくれるんじゃないか！？  
なんて思っていたのに…  
  
暑いので…  
先週と変わらず、また、今週も「冷煮干しそば」をやるということで…  
  
ちょっと、残念…  
それでも、ラストだから、来るつもりだったけど…  
  
『亀戸煮干中華蕎麦 つきひ』のはせっちこと長谷川店主の「冷やし 冷えてます！」の囁きに釣られて…  
千葉駅行きの総武線に乗って、小岩に向かったはずなのに、３駅手前の亀戸で、つい、下車してしまった(汗)  
  
そして、はせっちの作った「冷やし中華蕎麦」に「冷やし煮干茶漬け」をいただいたんだけど…  
今日は「冷やし和え玉」が用意されていなかったのが功を奏したのか！？  
  
まだ、一杯ならいけるかな(^。^;)  
というわけで、亀戸駅から再び、総武線に乗車して、小岩駅へ！  
  
そうして、蔵前橋通り沿いにある店へとやってきたのは12時30分過ぎ。  
外待ちはなかったので、入店すると…  
  
店内はテーブル席まで満席！  
辛うじて、カウンター席が２席空いているだけ…  
  
今日もホールは矢口店長が担当していたけど…  
厨房にはリョーマくん一人だけ…  
  
矢口店長によると、もう一人いた、背の高いイケメンスタッフの人が、一週間もの間、店をお休みしているそうで…  
リョーマくんと２人で店を回しているので、めっちゃしんどいと話していた(-\_-;  
  
券売機の前に立つと…  
先週の火曜日に販売していた、矢口店長作の絶品「鴨チャーシュー」のボタンには×マークが点いていて…

DOCUMENT 3

つもりだったのに…  
なんと、すでに、「冷やし和え玉」のボタンには売り切れを示す×マークが点灯していた(涙)  
  
そこで、「冷やし中華蕎麦」の食券だけを買い求めて…  
席が空くのを待っていると…  
  
「冷やし」を注文したお客さんが、「和え玉」の食券をカウンターの上に上げて、はせっちに…  
「和え玉！」とコールすると…  
  
「和え玉は、温かい和え玉しかありませんけど、よろしいでしょうか？」とはせっちが言っていたので…  
今日は「冷やし和え玉」は、最初から用意していないことがわかった。  
  
ちょっと待たされて、ようやく席が空いて…  
席について、カウンターの上に100円玉を置いて、はせっちに「冷やし煮干茶漬け」を、「冷やし中華蕎麦」といっしょに出してもらうようお願いすると…  
  
それからは、そう待たずに、はせっちから「冷やし中華蕎麦」が出されて！  
「冷やし煮干茶漬け」も供されたんだけど…  
すると…  
「どうでした？」  
  
はせっちからスープの感想を聞かれたので…  
そんな感想を話すと…  
  
「八戸青口、伊吹イリコと、それに千葉産ウルメも使いました。」  
「ただ、ウルメは冷やしにしたら、魚臭くなってしまったので、控え気味にしたんですけど('◇')ゞ」なんて話していたけど…  
  
しっかり、ウルメは感じられたし(笑)  
でも、いい意味で、はせっちらしい味わいのスープでよかった♪  
  
それなりに美味しい煮干しラーメンを出す店でも、動物系を使わない「冷やし煮干しラーメン」の場合…  
煮干しのうま味だけを抽出しました、といった感じの淡麗煮干しスープを出す店が結構あって…  
  
でも、それって、実際には、ただ、やさしい味わいだけの…  
使う煮干しの量も少なくて、煮干しのうま味も弱いスープだったりすることが多いので…  
  
ただ、このスープ…  
ちょっと、塩分濃度高めかな…  
  
これだけ、煮干しを多く使って、煮干しが濃厚だと、ある程度、塩分が高くなるのは仕方がない。  
でも、これ、スープの問題もあるかもしれないけど…  
  
カエシが多いのも、その原因なんじゃないのかな！？  
たぶんカエシは、醤油と塩をミックスしたものが使われていると思われるけど…  
  
「冷やし」にするときは、カエシの量を減らした方がいいので…  
そうするだけで、しょっぱさは、だいぶ緩和されると思うんだけどね…  
  
麺は、温かいスープの「中華蕎麦」と同じ切刃22番の中細ストレートの低加水麺が使われていて…  
ザクパツのカタめで、歯切れのいい食感の麺は、「冷やし」の場合は、もっと太くて、加水率の高い麺の方が合うという意見の方もいらっしゃると思うし！  
  
私も、その一人ではあるけど…  
でも、これはこれでありだと思う♪

DOCUMENT 4

本日の遅いランチに向かったのは、東京・杉並区のパワースポットとして有名な「大宮八幡宮」近くの方南通り沿いにある『Bonito Soup Noodle RAIK』！  
  
こちらの店は、鹿児島県出身の濃いめのイケメンである郡山店主が、2015年６月28日にオープンさせた店で！  
約１ヶ月後れで、本日７月27日の16時からオープン三周年記念ラーメンが提供される♪  
  
郡山店主おめでとうございます。  
そして、今日、提供されるラーメンというのが「蛤とのどぐろ煮干の塩らーめん」！  
  
鹿児島県出身の郡山店主は、地元の枕崎の鰹節にこだわって、鶏と組み合わせた、あっさりスープのラーメンにつけ麺！  
豚と組み合わせた、こってりとしたスープのラーメンにつけ麺を提供する店としてオープン！  
  
貝出汁と鰹節をミックスさせたアニマルオフのスープのラーメンを出すセカンドブランドの店も３月16日にオープンさせて！  
さらに、鮮魚を使ったラーメンも限定で多数出してきて、セカンドブランドの店でも新メニューに加えているので！  
  
鰹節に貝、鮮魚は得意なのはわかるけど…  
煮干しはどうか！？  
  
もっとも、鰹節にこだわると言いつつも、レギュラーメニューのスープには、煮干しも使っていたりするので…  
しかし、今回、使うのは、のどぐろ煮干しで…  
  
結構、扱いが難しい煮干しなんじゃないかと思うけど…  
蛤と合わせて、郡山店主は、どんなスープを作ってくるんだろうか？  
  
そうして、京王井の頭線の永福町から徒歩12分。  
東京メトロ丸ノ内線の方南町駅から14分歩く…  
  
お世辞にもアクセスがいいとは言えない店へと、開店12分前の15時48分にやって来ると…  
18人もの行列ができていて…  
  
ちょうど、お客さんが入店して、券売機で食券を買い求めて、席へとついていくところだったので…  
ちょっと前に、早明けして開店したのかな！？  
  
元々、今日は「三周年らーめん」のみの営業で！  
当初は、昼から提供する予定だったものを、日差しの強い中、お客さんを待たせたくないという店主の配慮から、開店時間を16時に遅らせていた。  
  
しかし、こちらの店のファンの方は、16時と聞いて…  
きっと、30分とか１時間前とかから来店…  
  
それで、早明けすることになったんじゃないかと思うけど…  
こんな中途半端な時間にもかかわらず、思った以上に多くのお客さんが待っていた。  
  
到着から32分間待って、16時20分に入店することができた。  
まずは、郡山店主に３周年のお祝いの言葉を述べて…  
  
券売機で食券を購入するんだけど…  
販売されていたのは、「三周年らーめん」の「蛤とのどぐろ煮干の塩らーめん」の他はビールと、おつまみのメンマorチャーシューのみ。

DOCUMENT 5

本日のランチは、新宿歌舞伎町に本日７月26日オープンする新店の『らぁ麺 鳳仙花』へ！  
  
こちらの店は、『俺の麺 春道』、『煮干中華そば 鈴蘭』、『らぁ麺 はやし田』などのラーメン店に500円ピッツァ＆イタリアンの『CONA』などの飲食店経営及びプロデュースを行う株式会社INGS（イングス）が経営するニューブランドのラーメン店！  
  
『俺の麺 春道』が濃厚豚骨魚介！  
『煮干中華そば 鈴蘭』が煮干し！  
  
『らぁ麺 はやし田』が水と鶏＆鴨！  
流行のラーメン＆つけ麺を出す店を次々にオープンさせてきた会社が次に目を付けたのが金目鯛！  
  
そして、今回も大ヒット不良漫画「クローズ」に肖って、「クローズ外伝」の「鳳仙花」を屋号にして店をオープンさせる！  
今までオープンさせてきた各店は、どこも、資本系の店とは思えない美味しいラーメンにつけ麺を食べさせてくれる店で、流行っているし♪  
  
特に昨年の12月18日にオープンした『らぁ麺 はやし田』は、鴨と大山どりを使った「醤油らぁ麺」に、希少な「のどぐろ煮干し」を使った「のどぐろそば」が人気で！  
新宿三丁目の丸井の裏の狭い路地裏にあるという店のロケーションの悪さから、飲食店が入居しても閉店を繰り返す場所にオープンしたにもかかわらず、連日、行列ができている。  
  
さて、金目鯛出汁のラーメンを出す、この新店も行列店の仲間入りをすることができるのだろうか？  
というわけで、JR新宿駅の東口からアクセスして、西武新宿駅から徒歩０分の…  
  
ただし、西武新宿駅直結の「西武新宿PePe-ペペ」のある通りからは１本入った路地裏にある店を訪ねたのは、もうすぐ11時15分になる時刻。  
すると、店頭から店の脇道にかけて、10人ものお客さんが行列を作って待っていたのには驚かされた(\*\_\*)  
  
最後尾に付くと、すぐに新店のオープン日の開店前に、よくお会いする新店ハンターの方が２人並んで！  
さらに、20人ほどのお客さんが行列を作ったところで、オープンの11時を迎えると…  
  
『らぁ麺 はやし田』のオープンのときも、暖簾をかけていた…  
コックコート姿のINGSの社員の方が再び暖簾をかけて、開店！  
  
  
先頭のお客さんから順に、入店して、券売機で食券を購入して席へとついていく…  
なお、客席はＵ字型のカウンター席16席で！  
  
店の間口を見て、せいぜい８席くらいかなと思ったのに…  
思った以上にキャパがあった。  
  
そうして、私の番になって、券売機を見ると、メニューは、「らぁ麺」、「つけ麺」の２種類！  
そして、デフォルトの「らぁ麺」、「つけ麺」の他に「味玉」、「特製」の各トッピングバージョンがあるだけのシンプルなメニュー構成！