

100年続く麺学校!うどん・そば・ラーメン基礎から学び成功を!
vol.01 2016年7月11日配信

このレターは、「100年続く麺学校!うどん・そば・ラーメン基礎から学び成功を!」の会員登録をしていただいている方へお送りしています。
この場をお借りしまして、ご登録いただきましたことを厚く御礼申し上げます。

 I N D E X

- ・代表からのご挨拶…………… 初回岡原代表よりご挨拶
- ・特集…………… 特集「麺の歴史から最新の麺事情」
など開業に関わる麺の知識をご提供
- ・営業部からのお知らせ…………… 営業部から様々な情報をお届け
- ・編集後記…………… さぬき麺機からのお知らせのご案内

■ トピックス -----

- 本場讃岐うどん5日間研修会の動画をアップ!実際の研修風景を確認出来ます
<https://youtu.be/IOTHydL0jZY>
- さぬき麺機のFacebookページはこちら!
<https://www.facebook.com/sanukimenki.school/>
- さぬき麺機がアップしているユーチューブ動画(研修会・製麺機動画など)
<https://www.youtube.com/user/sanukimenki>

■ 代表からのご挨拶 -----

皆様、初めまして。
この度は全日本麺総合技術研修センターがお贈りするレターをご覧頂きまして誠にありがとうございます。

全日本麺総合技術研修センターの主管を務めさせて頂いております岡原 雄二

と申します。

当技術研修センターは本場讃岐で唯一！香川県から委託された「讃岐うどん学校」そして全国の有名ラーメン店に実績の「ラーメン学校」を運営し 51 年(創業 106 年)の指導実績があります。

専門店経営指導だけでなく日本の食品企業のトップメーカーとの商品開発にも関わり進化した日本の製麺技術により驚くほど高品質の麺が全国のスーパーやコンビニに並んでいます。

『最新の麺』を知り学ぶ事で必ず可能性が掴めるはずです。今後、レターにて様々な麺に関する知識、開業に関してのノウハウ等をお伝えさせていただきますので、是非とも末永いレター愛読をよろしくお願い申し上げます。

平成 28 年 7 月 11 日 岡原

雄二

■ 特 集 -----

日本には讃岐うどんや蕎麦、そして全国のご当地ラーメンをはじめ多くの麺があります。

讃岐うどんのように 1200 年の永い歴史から、蕎麦は 350 年、ラーメンは 100 年そ

こそこと言ったようにそれぞれの歴史は違います。うどんや蕎麦のように伝統の「手打ち製法」が今現在でも最高品質の象徴として根強い人気があり、専門店経営の可能性、そして日本の麺製品の高品質化の目標とされ可能性と魅力を発揮し続けています。

ラーメンの場合、全国各地の特徴あるラーメンとスープが人気の的となり世界各国の人々にまで注目されています。このところ海外からの観光客が増加し、日本の寿司とラーメン、そして讃岐うどん等が日本食の中では最も人気が高く、それを求めて来日される人も多くみられるようになりました。

そこで今海外にラーメンや讃岐うどんがどれほど伸びているのかをご存知でしょうか。意外にも寿司はすでに世界中に拡大し日本食では最先端を走っています。それに続くのが麺という事で、ラーメンや讃岐うどんが急速に世界各国に広がっているのです。

日本国内でも讃岐うどんの大ブームが起こり、ラーメンの人気度も衰えることなくその強さを発揮しています。日本伝統の麺、そして伝承の製麺技術が日常

の食生活に欠かす事の出来ない麺の魅力の原動力となっています。

今現在、麺の消費量は景気に左右される事なく伸び続けています。原価が安く強い大衆性にも支えられ、また消化の良さなどは離乳食として、また高齢化社会にも最適とされ食生活に欠かす事の出来ない存在となっています。体調がすぐれない時の有難さをご存じの通りです。

もし麺類に興味がありましたらその讃岐うどんやラーメンについてもっと詳しく知って頂けませんか。私は日本の麺業界で51年間で約43,000名の方々に、そして日本の製麺業界に多くの技術指導を経験してきました。うどん、蕎麦、ラーメン等、日本の麺の品質は時代と共に大きく変化して来た事も知っている人は殆どいません。日本の麺を知り、その美味しさの秘訣、麺類の過去と今、そして今後における可能性をぜひ学んでみませんか。

■ 営業部からのお知らせ -----.....

例年と同じく梅雨が長引き、毎日ジメジメした暑い日が続きますね。今年も猛暑になるという事で・・・皆さん、熱中症に気を付けて水分を取り仕事に打ち込んでください！

さぬき麺機営業部より、レター愛読のご登録深く御礼申し上げます。今後、営業部として最新のニュース、近況の報告及び開業に関するノウハウの提供などを行って参ります。

■ 編集後記 -----.....

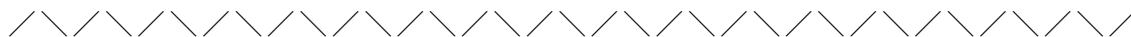
最後まで読んで頂きましてありがとうございました。次回の「100年続く麺学校!うどん・そば・ラーメン基礎から学び成功を!」も宜しくお願い致します！

次回の本部5日間うどん研修会の開催予定は
■■ 7月25日(月)～29日(金) ■■
となっております。

うどん店開業をご希望されていらっしゃる方、うどん店開業に興味を持たれて
いる方は全国 15 会場で無料相談会を実施しております。

無料相談会場のご確認はこちらからご確認ください！

<http://www.menki.co.jp/network/index.html>



【100年続く麺学校!うどん・そば・ラーメン基礎から学び成功を!】

発行日：毎週 月曜日・金曜日 発行

発行開始日：2016年 7月 11日

ご意見ご感想はこちらまで

<https://menki.co.jp/secure/request/index.php>

本メールマガジンの解除はこちらから

http://cocorozashi.biz/User/cancel_mail/sU1yEpi7



【発行元】

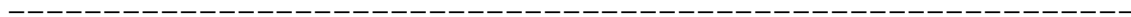
全日本麺総合技術研修センター（さぬき麺機株式会社 内）

〒767-0011 香川県三豊市高瀬町下勝間 148-3

TEL:0875-72-3145 FAX:0875-73-5139

MAIL:magmag@menki.co.jp

HP:<http://www.menki.co.jp/>



Copyright(C) 全日本麺総合技術研修センター All rights reserved.

