

います。

それ以外にも日本各地に多くの麺の名産地があり、家庭料理として、また各地の名物として現在に引き継がれている日本の麺、それらを知る事で麺の世界が大きく広がるでしょう。

さらに B1 グランプリとして全国の B 級グルメを集めての全国大会にも多くの麺が登場しています。今それらの麺に関心を持たれている方々より麺の事をもっと知りたいとの要望が多く寄せられるようになりました。その讃岐うどんやラーメン等の魅力をもう少し詳しく知りたいと思いませんか。

日本には古くから蕎麦、うどん、きしめん等が庶民の食べ物として受け継がれてきました。世界遺産として認定された和食の中でも伝統技術が活きる食べ物として、飽きることなく、そして景気に左右される事なくしっかりとした需要に支えられ今では日本国内だけでなく、世界各国に広がりを見せています。

特に海外にはラーメンが先行し、讃岐うどんが急追する等日本の麺が急速に伸びています。小麦粉の原価が安く、大衆性が強く、安価で食事が出来る事等麺事業としての成功確率も非常に高いのです。日本に居ると世界中の食べ物を食べる事が出来ると言われるほど日本の外食産業は様々な料理を提供しています。

しかしながら殆どの業種で大手企業の市場占有率が高まり、個人経営で成り立つ飲食店が無くなっています。しかし、讃岐うどんやラーメン店の場合は、麺そのものの美味しさやスープなどに個人の独自性を発揮できるため、大手外食企業には真似のできない魅力を創出できるのです。

全国の商店街がシャッター街化しているように今個人で、個人の資金で、素人で始められる商売、確実に利益の望める商売は讃岐うどんやラーメン店以外には殆ど無くなってしまいました。今インターネットなどで多くの情報が簡単に入手できますが、素人では判断できないような間違っただ情報や宣伝等が氾濫し、何が正しいのか分からなくしています。そこに大きな危険が潜んでいるのです。

もし麺に興味があり、?についてもっと知りたい方は是非正しい情報のもと計画を進めませんか。

全日本麺総合技術研修センター 主管 岡原雄二

■ 営業部からのお知らせ -----

営業部より第2回目のレターをお送りさせていただきます。
今回からは、うどん店開業に関して知っておきたい事、決めておきたい事をテーマにお話しさせていただきます。

第1のテーマとして、【店舗開業形態】

まず店舗開業を行う前に、うどん店にはフルサービス・セルフサービスという2つの形態があり、自分はどちらの形態で開業を目指すかを決めなければなりません。

フルサービスのメリットとして

1. 専門店として品質の高いうどん・天ぷらをお客様に提供出来る。
2. 小さい店舗・少ない席数で収益が見込める。
3. 個人でも繁華街で出店が可能。

など、いくつかの要素があります。

ここで重要な要素は【フルサービスは客単価が高い】という事です！

またデメリットとして

1. セルフに比べサービスが多い為、人件費が高くなる。
2. 大型店で開業する場合、初期投資が非常に高額になる。
3. セルフに比べ材料費が高い。

例を挙げるとまだ出てきますが、大きな要素はこのような内容で、

逆にセルフサービスのメリットとして

1. 専門店と比べ人件費を抑える事が出来る。
2. 店舗内装や使用食器類等の開店資金を安く抑える事が出来る。
3. 郊外で初期投資を抑えて出店・集客が可能。

またデメリットとして

1. 来客数が非常に重要となる為、小型のセルフ店では収益が見込めない。
2. 材料費にコストをかけられない為、専門店と比べると品質が劣る。
3. 駐車場を多く確保しなければ店舗運営は難しい。(郊外店の場合)

ここで重要な要素は【セルフサービスは客単価が低い】という事です！

このように、開業を予定するサービス内容によってメリットとデメリットが大きく異なりますので、まずはどちらの方式で開業を行うかを決定する必要があります。

また、ここで重要なのはどちらの形態をとるにしても、専門店を開業させる事が重要となります。便利な食堂のようにうどん以外のメニューを多く取り入れ、食堂化しないように、うどんを主体とした店舗経営を行う事が、安定した収益確保を行うための条件となります。

次回は店舗で提供するメニューに関して少し書かせて頂きます。

■ 編集後記 -----

最後までご愛読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

