

それぞれの土地に根差した沢山の麺があり、郷土料理としても長く受け継がれているもの、また近年になって新しく生まれた麺など、日本食の一角をまかなう麺料理は今後とも長く受け継がれるようお願いのものです。

日本の麺の歴史は中国から伝わったとされていますが、韓国から伝わったと思われる麺料理もあり、近隣国ではぐくまれた麺料理がそれぞれの国で発展を続けています。

四国の讃岐うどんの本場香川には、一般には知られていないもう一つの讃岐うどんがあります。それは家庭料理として受け継がれた打ち込みうどんです。香川では、うどんが打てなければ嫁にいけないと言われるほどうどん打ちが重要な土地柄だった事が伺えます。

今では殆ど家庭では食べられなくなった打ち込みうどんですが、何と韓国ではその打ち込みうどんと全く同じ麺がカルククスと言う名称で存在し、現在でも韓国人の最も人気のあるうどんとして消費されているのです。一食 400 円程度で饅頭(餃子のようなもの)と一緒に食べる事が多く、韓国中にその店舗があります。

私が 30 年程前に韓国でそのカルククスを食べ、我が郷里の打ち込みうどんそのものである事に驚いた記憶が鮮明に残っています。隣国との麺のつながり、そして麺の歴史は長く我々の食生活にかかわって来た事を実感しました。麺は世界各国にもさまざまな種類の麺が存在しその多さには驚きます。麺の技術は日本で目覚ましい発展を遂げ、いま世界に求められるようになりました。

その求められる麺の品質を正しく学び、麺の事を詳しく知る事でいろいろな可能性が広がってきます。麺料理のし易さ、食べ易さ、材料費の安さ等、麺の世界を学び麺の魅力を知る事でさらに興味がわいてくると思います。

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3回目のレターをお送りさせていただきます。

今回のテーマは【店舗メニューに関して】です！

店舗でのメニュー構成について、多くの種類を提供する店舗、逆に釜揚げなら釜揚げ一本で営業する店舗など経営者の考え方によって提供するメニューの数は様々です。

何が一番良いというのはありませんが、開業当初にやってはいけない事はいくつかあります。

【やってはいけない事】

- ① 多くのメニューを最初から提供する。
- ② 創作メニューをメイン商品として打ち出す。
- ③ 麺の種類を複数提供する。
- ④ セルフ店でセットメニューの提供を行う。

他にもありますが、大きなポイントとしてはこの4つになります。

まず①に関してですが、オープン当初は不慣れな状態で複数のメニューをお客様に提供するの是非常に難しい問題です。ピーク時になると同時注文が10種類以上オーダーされるのもよくある話です。

そのような状態で、時間をかけてオーダーを処理出来ても、お客様側に良い印象を与える事など出来ません。

②③も同様に、創作メニューというのはかけうどん・ざるうどんのようにお客様へ簡単に提供出来るメニューではありません。空腹のお客様を待たせる事が今後の店舗経営に取ってどれだけマイナスに働くかという事を念頭に置いて、メニュー構成を行わなければなりません。

最後に④の問題点は、セルフ店でセットメニューを提供する事はいけない事ではありません。セルフ店の場合、うどん・天ぷら・おでん・おにぎりなど、すでに作られているものを好きなように取り、自分でセットにして清算を行うという流れが基本の流れになっています。

セットメニューを提供するという事はその流れを妨げてしまい、お客様が並んでいる列を乱す、又は一緒に来店した人を待たせる事に繋がりますので、開業当初のセットメニューの提供はあまりふさわしく無いというのが現状です。

うどんメニューを構成する中で、【当店自慢の一品】というのは非常に重要です。但し、その一品が創作メニューであれば、オーダーを頂いた後、お客様を長く待たせる可能性が非常に高い為、自慢の一品はシンプルで美味しいものを選

ぶのが繁盛メニューの基本となります。

メニューひとつにしても店舗の繁盛に大きく左右しますので、慎重に吟味して決定するように心がけてください。

釜揚げ・釜玉一本勝負、かけうどん一本といった完全なる専門店経営というのも、非常に有効的な戦略です。

メニューが多ければ多いほど様々な需要に対応出来る為に繁盛するという訳では無く、逆効果を生む可能性があるという事も念頭にメニュー構成を検討下さい。

今回は【店舗外観及び立地に関して】をテーマにお伝え致します！

■ 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。

今回の「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

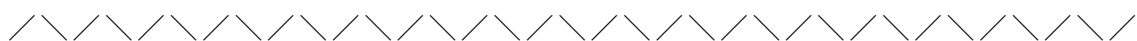
■■ 7月25日(月)～29日(金) ■■

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/sUlyEpi7

【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.

