

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.04 2016年7月22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!」の会員登録をさせ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 //////////////////

- ・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>

■ 特集 -----

今回は日本の麺の課題についてお知らせします。

私は今年で創業106年目を迎える日本で最も歴史と実績のある製麺機械メーカー

の代表者で、「100年続く麺学校」として日本そして世界から注目を集める「全日本麺総合技術研修センター」の主管として本場讃岐(香川県)で51年間に亘り讃岐うどんの研究を続ける岡原と申します。

讃岐うどん発展の歴史と史実を紹介し、今後のさらなる発展に寄与したいとの思いを込めて「讃岐うどんの近代史」を発行し多くの方々に賞賛を頂きました。知っているようで殆どの方が讃岐うどんの事をご存じありません。全国に大ブームを起こし、最高品質の象徴とされる讃岐うどんですが、現状の姿を見ると殆どの方が落胆します。

本場讃岐のうどん店なのになぜ？ 純手打ちなのになぜ？ とにかく腰と粘りの無い期待を裏切るようなうどんがあまりにも多いのです。まず、その実態を知る事から始めましょう。

そして、その原因を知る事で今後の可能性を知る事となり、経営の自信にもつながります。「本物」と言われる讃岐うどんは、たったの一口で驚くほど感動する美味しさで、モチモチした腰と粘りは絶品です。もし、これから麺の専門店経営を始めたい方は特に注意してください。

讃岐うどんもラーメンも時代と共に求められる品質が大きく変化しています。その原因として小麦粉の変化を知らねばなりません。ラーメンの場合、スープに懲りすぎて経営に失敗するケースが急増しているので要注意です。うどんや蕎麦のダシの取り方も現状の店舗では大問題です。和食の原理に従った正しいダシの取り方を学ぶ事が大切です。

とにかく全てを基礎から正しく学ぶ事を大前提として取り組まねばなりません。まず、讃岐うどん、ラーメン、蕎麦、パスタ等、麺そのもので確実に差別化できる品質を確立する事。ダシやスープ、そしてメニュー全般に亘り正しく基礎から学ぶ事。そして、あなたがそれらを何処で学ぶかが大問題であり、正しく学ぶ事で成功確率はグンと高くなります。どこで誰に学ぶかであなたの勝負が決まるのです。是非ご相談ください。

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4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【店舗外観及び立地に関して】です！

麺類店の外観・看板は店舗の種類によって大きく異なります。
フルサービスの場合には客単価の高い高級感ある外観を採用する店舗が多く、
逆にセルフサービスの場合には、派手な大きいサイズの看板を採用する店舗が多い傾向にあります。

セルフ店は多くの席数を必要とする為、繁華街では無く郊外に店舗を構える場合が多い為、道路を走っている車に目立ちやすい看板・外観が必要となります。

逆にフルサービス店は、客単価の高さ故に繁華街へ多く出店する傾向があり、大きな看板や目立つ外観より、落ち着いた見た目高級感のある看板や外装を求められる場合が多いというのが現状です。

繁華街にセルフサービス店は向かない、郊外にフルサービス店が向かないという意味では無く開業資金の費用対効果を考えた場合、目的に合った店舗設計となるとそのような傾向になります。

都会と地方を比較した場合、出店に必要な費用は非常に大きく異なり、投資資金の回収や、粗利益の額も大きく異なります。

店舗外観・看板にかかる費用、そして店舗を借りる費用を算出するためには

- ① セルフサービス・フルサービスどちらで開業を行うのか。
- ② 店舗内席数は何席確保するのか。
- ③ 厨房の広さはどの程度必要か。
- ④ 駐車場の確保は何台分可能か。
- ⑤ 最寄駅からどの程度の距離まで許容範囲なのか。
- ⑥ テナントを以前使用していたのは飲食業だったのか（給排水工事の有無）

など、店舗外観・看板、立地を選定する前に決定しておかなければならない事項がいくつかありますのでご注意ください。

次回は【リピート客をつかむには！】をテーマにお伝え致します！

■ 編集後記 -----

本日、さぬき麺機本社にて、香川県から委託されている「さぬきうどん科」の入校式が行われました！

今回で 20 期生となる 7 名はこれから暑い中 3 ヶ月間、讃岐うどんの基礎知識を身に付け、本場讃岐うどんの技術を学ぶことにより、今後、本物の讃岐うどんを継承出来る人材へと育ちます。

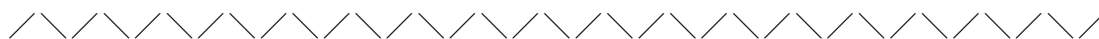
讃岐うどん店で修業しても、うどん店を開業する知識・ノウハウを学ぶ事は非常に難しく、見よう見まねでは無く「本物の讃岐うどんとは何か！」という原点を学ぶ必要があります。さぬきうどん科に興味がある方はフリーダイヤルにてお気軽にお問合せ下さい。フリーダイヤル：0120-21-3300

今回も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
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.

