

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.05 2016年7月25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 -----

真夏の暑い日には素麺、冷やし中華、そしてザル蕎麦の有難さはこの時期日本人にとって最高のご馳走です。
日本一の蕎麦粉の産地である北海道の幌加内、霧下蕎麦の戸隠、茨城県の金砂

郷・水府地区など国内でも多くの蕎麦粉の産地がありますが、大半は海外からの輸入されたものを使用しています。

うどんの歴史は1200年と長いのですが、蕎麦の歴史は約370年、江戸時代に入り1630年頃からと言われています。蕎麦粉の産地の多くが東日本であった為か関東は蕎麦、関西はうどんとしてそれぞれの地域で発展してきました。今では全く見なくなりましたが、江戸時代の映画の中で屋台の蕎麦屋が良く登場したのも元禄時代の1700年頃前後のものでした。

立ち食い蕎麦も東京を中心として発達し、日本の食生活には欠かす事の出来ない食べ物として人気があります。日本の蕎麦(なま麺)の生産量は9%程で、うどんやラーメンが大半を占め意外と少ない事に不思議な感じさえします。それでも夏のザル蕎麦等はスーパーやコンビニに於いては最も多く売れる商品で、毎年消費量が伸びています。

また手打ち蕎麦の価値観は、蕎麦職人への信頼性、蕎麦の持つ上品さ、健康に良いと言われるルチンを含んでいる事等多くの魅力を発揮しています。蕎麦の場合特に高級料理としてもそば通の人達に絶大な支持を受けています。日本酒との相性も良い為、それをセットで楽しむ独特なスタイルの蕎麦屋も沢山あります。

少ない盛りのザル一枚が1,000円から1,500円ととんでもなく高いけれども蕎麦粉の風味と味、そして独特な高級感は蕎麦独自の魅力を醸し出しています。

蕎麦の場合、蕎麦粉の品質、産地等により高額のものから安いものまで極端に違います。そして最近では蕎麦粉の割合が二八蕎麦、十割蕎麦等と蕎麦粉の多いものがより本物としての評価を高めています。蕎麦粉の原価により蕎麦一食の原価が安いものでは20円程度から50円~80円もするものまでこだわる人の原価はとんでもなく高いものです。

ちなみにうどんの場合は15円、ラーメンは17円程度とはるかに安く原価が安定し利益率も良い事が魅力です。蕎麦店経営に於いての注意事項は、うどんやラーメン店と違い入店客数が多く望めない事です。

多いようで蕎麦人口は少ない事を知っておく必要があります。そして一時期、手打ち蕎麦職人にあこがれ、自宅を改装したりして脱サラ転業などで本格的な手打ち蕎麦の店が急増しましたが、殆どが廃業に追い込まれました。

手打ち蕎麦職人への憧れから本格的に手打ち蕎麦職人の元で修行し、やっとの思いで開店にこぎつけ、和風の店舗、しっかりとした厨房、手打ちの実演、作務衣を着て職人になり切りやっとな夢が果たせたのに客が来ないという現実。成

功する保証は何もないだけにもっと知らねばならない事があったのではないかと思われます。

うどんも同じですが、手打ちが最高、手打ちが全てでは無い事も学ぶ必要があります。最新の製麺技術からお客様に喜ばれる美味しい蕎麦を提供するには、その製法と原材料について多くの事を知らねばなりません。

やはり開業するとなると日本の麺の消費量や最新の麺業界情報、そして最近好評な麺やダシ、スープなどの傾向を知る必要があります。成功確率を高める為、一度は『全日本麺総合技術研修センター』にてそれらの情報と正しい技術を学んでください。驚くほど美味しい麺に出会えます。

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5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【リピート客をつかむには！】です！

飲食店に限らず、他の業界にも言える事ですが、繁盛する店・しない店の違いはリピート客をつかめるかどうかという点です。一概にリピート客をつかむと言っても様々な方法があり、

1. 麺・ダシの品質（美味しさ）
2. サービス券・ポイントカードなどの使用
3. 従業員の接客サービス（従業員指導の徹底）
4. 元気な「いらっしゃいませ」「ありがとうございました」の徹底
5. 提供しているメニューの豪華さ（見た目など）
6. 店内の雰囲気・環境（清潔感）・トイレが清潔
7. 各テーブルの清掃等が行き届いている

8. 健康食材メニューなどの提供
9. 来客を出来る限り待たさない流れ
10. 郊外店であれば駐車場が多い
11. 店内の様子が伺える外観

など、様々な要素があります。
すべての要素を満たさなければリピート客をつかむことが出来ない訳ではありませんが、上記の要素は今後店舗開業に向けて大変重要となります。

リピートの定義とは「再来店したくなる魅力の提供」だと思います。
その気持ちを来店者の方へ末永く抱いて頂くサービスが必要となります。
行列が出来る繁盛店になると、忙しさに負けてサービスの停滞、商品品質の低下がみられるというのが多くありますが、どれだけ繁盛しても、品質・サービスを落とす事無く接客を行えば、多店舗展開への道も開けますので、初心を忘れずに経営を行うという事が重要です。

今回は【最高の接客：従業員指導について】をテーマにお伝え致します！

■ 編集後記 -----

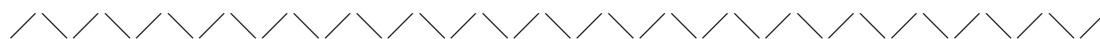
今回も最後までご愛読頂きましてありがとうございました。
今回の「100年続く麺学校!うどん・そば・ラーメン基礎から学び成功を!」も宜しくお願ひ致します！

次回の本部5日間うどん研修会の開催予定は
■■ 8月29日(月)～9月2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

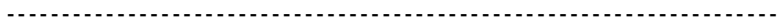
発行開始日：2016年7月11日

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】

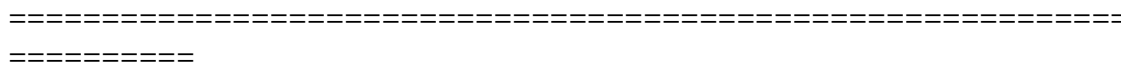
全日本麺総合技術研修センター（さぬき麺機株式会社 内）

〒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.

