

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.06 2016年7月29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 -----

小麦粉についてはどの程度ご存知ですか。
うどん、ラーメン、蕎麦、パスタ、焼きそばなどそれぞれに使用する小麦粉が
違います。うどんは太いけれどもソフトでモチモチした食感、ラーメンは細い

が硬い食感、蕎麦に関してはつなぎ粉としての働きをするもの、焼きそばは最終商品の食感により使用する小麦粉が変わる等、色々な用途により種類が変わります。

日本の小麦粉は製粉設備や製粉技術が進んでおり世界一と言えます。小麦粉の種類も多く、麺用だけでなく、菓子用やパン用、天麩羅用などそれぞれの用途により小麦粉種類も変わります。

うどんは中力粉、ラーメンは準強力粉、パンは強力粉、天麩羅や菓子用は薄力粉といったように分類されます。日本の小麦粉であればそれぞれの目的のものを使用する事でほぼ満足のいくものに仕上がります。今殆どのもので国内産が珍重されています。

やはり食品の場合は安心安全が優先するからと思います。今、小麦粉場合国内産は14%、海外からの輸入が86%とほとんど輸入に頼っています。その輸入先は、アメリカ、カナダ、オーストラリアの3国です。強力粉、準強力粉などはアメリカ、カナダ産のもの、うどんは中力粉でオーストラリア産のものが主に使用されています。

小麦粉の場合、国内産より海外産のものが劣るのかと言うとそうではありません。うどん用の小麦粉の場合、オーストラリア産の方が優れています。そしてオーストラリアで多くの品種の中から日本のうどん向けに品質の良いうどんが出来るように配合されています。

今、本場讃岐のみならず日本で食べるうどんは殆どオーストラリア産であり、品質も優れています。しかしながら現地の天候が数年前から干ばつや大雨で小麦粉品質が悪くなっている場合もあり注意が必要です。うどんもラーメンも原料粉の小麦粉により品質は大きく変わります。それだけに小麦粉の研究は欠かせません。国産小麦粉も優れた品質のものもあり、求める食感や品質により最適な小麦粉を選定する必要があります。

日本には大手製粉メーカーから小規模の会社まで多くの製粉メーカーがあります。それぞれに工夫され、特徴のある良い小麦粉が沢山ありますので、自分の目的とする小麦粉が必ず見つかるはずで、うどん用、ラーメン用等、小麦粉の種類があまりにも多く正直何をを使えばいいのかは簡単ではありません。

しかし、真剣にその選定をする必要がある事を特に忠告します。その上で、今最も評価の高いコシと粘りの発揮できる小麦粉の紹介をします。時代とともに客に求められる品質は大きく変化していますので、簡単に決めない事です。

もし海外でラーメン店やうどん店を開業したい方は特に小麦粉について学ばなければなりません。日本のように優れた小麦粉はまず無いと思ってください。海外の場合、日本のようにうどん用やラーメン用といった小麦粉はありません。

かと言って日本から輸入するには原価が大幅に高くなり経営を圧迫します。となればどうすれば良いかについては是非ご相談頂きたいのです。弊社の指導により海外でも日本と同じ品質のレベルを保ち成功している方が沢山おられます。

もちろん現地の小麦粉を使用するの事です。国内でもそうですが、成功確率を高める為にはまず小麦粉を知る事から始めましょう。もちろん、讃岐うどん、蕎麦、ラーメン等の製法についてももし自信が無いようでしたら是非相談ください。

日本の正しい製法を学び本物で勝負する。国内も海外も同じです。

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6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【最高の接客：従業員指導について】です！

前回、リピート客をつかむにはというテーマについて書かせて頂いた中で、従業員指導という部分に関して非常に重要な要素となりますので、今回のテーマとして書かせて頂きます。

従業員を採用する前の段階で、一番重要なのは店主の「こころざし」と「人間性」です。店主の接客態度を手本に従業員は学びます。

従業員を雇う・育てる前にまず店主の心構えが重要という事を忘れてはいけません。人間は人に頼る事が多くありますが、雇い入れたばかりの従業員に期待し、頼ってはいけません。従業員は常に店主の行動を見て学びます。

店主が大きな声で挨拶、店内清掃、作業効率化など基本的な要素をきちんと把握して手本となる行動を自ら取り、お客様に対して接する事が出来ていれば極端に言えば従業員指導を行わなくても従業員は自ら学ぶので問題無いという事になります。もちろん、店主の行動を見ずに学ばない従業員もいますが、そういう方は残念ながらあまり伸びる要素が少ないので店主の判断に委ねられます。

店舗経営ももちろんの事、人生で大切なのが「気づき」「気遣い」の心です。お客さんが今何を求めているか、従業員が今何をしようとしているのか、何に困っているのか、食べ終えたテーブルの片づけは出来ているのかなど麺を茹でている時も製麺している時も周囲の状況を的確に判断し、従業員に指示を出す事が出来れば、人は自ずと育つものです。

全日本麺総合技術研修センターでは現在まで非常に多くの研修生を育ててきました。そこで思う事は店舗開業前にまずは店主自身が繁盛店に向けて変わる事が必要で「こころざし」を持つという事が大切だと感じます。

今回は【1日の売り上げは最低いくら必要か】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。
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
■■ 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/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.

