

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.07 2016年8月1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とご案内

■ 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 -----

今回はうどんや蕎麦のダシについてです。和食は世界遺産としても認知され、国内から海外にも急速な広がりを見せています。日本は魚介の文化であり、和食の基本ともなっています。

魚を乾燥し、それを薄く削りそれを煮出してダシを取ります。削り節には多くの種類があり、風味やコクを求めて好みの味を実現しています。魚の種類は多いのですが、そのうまみ成分はイノシン酸といいます。そのイノシン酸の含有量が魚の種類により違いがあり、当然多い方がより美味しいダシが出来上がります。

讃岐うどんのダシの基本のカタクチイワシ(イリコ)や鰹節などはそのイノシン酸の含有量が多く含まれている為人気が高いのです。しかし、魚の種類により臭みがあり、その臭みが問題となる場合もあります。

特に蕎麦に使用される削り節は鰹節中心で臭みの無い上品な味を求められ、讃岐うどんはイリコの独特な臭みはあってもダシの味、いわゆる美味しさを重視してイリコを主体に使用します。そのダシの取り方にも和食の基本があります。その基本通りに行えば大変風味のある美味しいダシが出来上がります。

ところが、うどん店の場合余りにも適当なダシの取り方をしている方が多いのには驚かされます。

どちらかというに関東の蕎麦屋さんのダシは比較的和食の原理に基づきキッチリとダシを取っている人が多いのですが、関西のうどんのダシはいい加減で適当な人が多いのです。

大変失礼な事を言いますが、正しく学び基本に基づく必要があります。ダシを取るには前もって昆布を使用する事から始まります。その昆布の種類も沢山ありますので、どの昆布を使用するかを知らねばなりません。

主に北海道産が多く、利尻昆布、日高昆布、羅臼昆布などそれぞれの地域の名称で分類されている場合が多く、昆布の成分の違い、用途の違い等は正しく学ぶ必要があります。昆布のうまみ成分はグルタミン酸という成分ですので覚えてください。

関西のダシ取りはいい加減であると言いましたが、一例を言うと昆布の場合水に漬けて置くだけでその旨味成分は抽出できます。しかし一般的には水から炊き出す事をお勧めしています。しかし沸騰させてはいけません。70℃前後で取り出す必要があるのですが、これについてもまともに出来ている人が少ないのです。

沸騰させる事で昆布の成分であるアルギン酸などの嫌味な味が出たり、せつ々

く抽出したグルタミン酸が吸収されるなど良い事はありません。さらに細かくアクを取る事も忘れてはなりません。そのような丁寧なダシの取り方が和食の基本であり、味だけでなく風味を大切にすることを忘れてはなりません。

余談ですが、関西はダシを取る際に昆布は必須の材料として昔から使用してきましたが、関東ではその昆布を使用していませんでした。昆布だけの問題ではありませんが、味は関西と言われるように、「美味しいダシの基本は関西にあり」と言われて来た理由を次回紹介します。

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7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【1日の売り上げは最低いくら必要か】です！

店舗開業にとって売り上げというのは重要なものです。もちろん、その売り上げに対する利益が一番重要ですが、店舗・従業員の雇用を維持するには1日の売り上げが最低いくら必要なのかという事をご存じ無い方が多いので簡単にご説明させていただきます。

■重要■重要■重要■重要■重要■重要■重要■重要■重要■重要■重要■
■
■ 通常、うどん店の利益を考えると3日間の売り上げ合計が1ヶ月の ■
■ テナント代金を上回る必要があると言われていています。 ■
■
■重要■重要■重要■重要■重要■重要■重要■重要■重要■重要■重要■

たとえば1ヶ月のテナント代金が月12万円だったとすると、1日の売り上げは最低4万円必要となります。これはうどん店に限らず飲食店の最低条件となります。この最低条件をクリアしなければ経営は傾く可能性が非常に高いです。

売り上げ予測と、店舗賃料の割合を間違えると、安定した経営を行えなくなり

ますのでご注意ください。

また、売り上げをアップさせる方法には様々な方法がありますが、効率良く売り上げをアップする方法をいくつか紹介させていただきます。

1. リpeat客をつかむ！ これは当たり前の事ですが念のために・・・
2. Facebook やブログを使用した日々の宣伝広告・店舗情報報告
3. 特定の時間を狙ったスポットサービス
(ただ今の時間より1時間は天ぷら1つ無料など)
4. 昼と夜の二毛作経営
(基本はどちらもうどん店ですが場合によっては夜の業態を変えるなど)
5. ランチ定食メニューの提供 (特にフルサービス)
6. うどんの品質を上げる！
※最後にこれは重要です。他店との差別化につながります
7. ポイントカード等の採用

書き出せばまだまだ出てきますが、ご紹介ですのでこの程度にしておきます。売り上げが高く、かつ利益が大きい経営体制を目指して開業準備を行いましよう。

今回は【開業資金の調達に関して】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。
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！

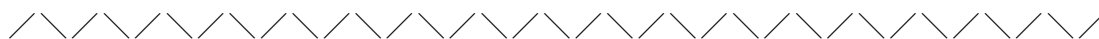
次回の本部 5 日間うどん研修会の開催予定は

■■ 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

<http://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】

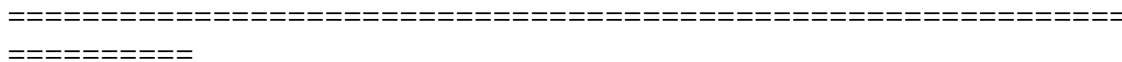
全日本麺総合技術研修センター（さぬき麺機株式会社 内）

〒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.

