

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.08 2016年8月5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>

●過去のさぬき麺機レターをお読みされたい方はこちらからご確認ください
創刊号～最大10号迄
<http://www.menki.co.jp/letter/index.html>

■ 特 集 ……………

私が初めて東京でうどんを食べた時、ダシが真っ黒であった事に驚きました。カウンター席に座り、私の前に出されたものが自分の注文したものと思えず戸惑った事を数十年たった今でも鮮明に覚えています。

讃岐うどんの本場香川で育った私が初めて県外でうどんを食べた時の事です。当時の讃岐うどんのダシは特に色が薄く、ほんの少し色がついているのが基本でした。全く透明でも味はしっかりしていてカタクチイワシ(イリコ)の美味しさを十分に感じながら食べたものです。

もともと関西は薄口?油を使用している為ダシは透き通っているのですが、讃岐うどんのダシはさらに薄く今振り返ってみると独特のものでした。その理由は醤油をケチって塩で味付けしていた為とも聞いていますが、それでもダシがしっかりしていたので本当に美味しいものでした。そのような環境で育ったものですから、東京のダシの黒さには驚きでした。

なぜ真っ黒なダシであったのかは私が麺業界でのいろいろな体験を通じ順次わかってきました。その理由は、関東は濃い口醤油を使用し関西は薄口醤油を使用するという大きな違いがあったのです。その理由とか、地域差についていろいろ調べていくと面白い事が次々に分ってきました。

濃い口醤油を使用する関東のダシと、薄口醤油を使用する関西との境目はどこかという事です。そして関東の蕎麦文化と関西のうどん文化の境目もどこかという事です。その境目は愛知県と静岡県の県境でした。

それだけでなく、うどん一食の量目もその県境を境目として関東と関西での違いがあったのです。関東は一食 **250g**、関西は **200g** でしたが、それらの理由は分かりません。愛知県は名古屋市を中心として手打ちうどんやきしめんが有名でダシは関西風、ところが静岡県に入り浜松市に行くと完全に蕎麦屋の町でした。当然ダシは関東風でした。

愛知県は日本の中央部に当たり、交通の要衝地としてインフラ整備が進むにつれ関東と関西の文化が入り乱れ、いろいろなものが混在し、名古屋に行けば関東のものも関西のものも全て食べる事が出来るというイメージがあります。

そこで関東風のダシと関西風のダシの違いを大まかにいうと、関東は濃い口醤油、関西は薄口醤油と言いましたが、その使用する醤油の違いだけではありません。関東のダシは昆布を使用せず、関西は昆布を使用するという違いです。

当然昆布を使用の方が美味しい為、今では関東でも多くの方が使用するようになりました。

関東では濃い口醤油を使用する事で昆布は必要ナシとされたのですが、その理由は専門的な分野となりますので省きます。

もう一つ大きな違いがあります。それは使用する削り節の違いです。関東では鰹節、サバ節、メジカ等を使用し、関西はサバ節、アジ、うるめ、イリコ、鰹節など 5~6 種類を混合します。鰹節を主体とする関東のダシは上品で香りはいいのですがコクが無く、関西のダシは香りが弱いけれども味とコクがありうまさは勝ります。

そのような違いで味は関西が優れていると言われていています。次回はもう少しダシの違いについてお知らせします。

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8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【開業資金の調達に関して】です！

開業資金の調達！これは個人開業者にとっては非常に大きな問題の一つです。開業資金調達は様々な方法がありますが、

1. 自己資金
2. 親兄弟、親戚から借り入れ
3. 銀行から借り入れ
4. 投資家からの出資（クラウドファンディング含む）
5. 国や県からの補助金・助成金

など、資金確保の方法は人それぞれですが、一番良いのは自己資金のみで開業するのが理想というのは誰でもわかる事ですが、現実的に開業資金及び開業後半年程度の運転資金を準備するというのは非常に困難です。

自己資金以外で不足分を調達する場合には、基本的に金利が付きますので、借入れ金額が大きくなれば、店舗経営がうまく行ったとしても、返済倒れを起こす可能性がありますので注意が必要です。

ここ最近では、飲食店新規開業者を対象に日本政策金融公庫が無保証・無担保で上限 3000 万円（運転資金は 1500 万円迄）貸し出す制度もありますので、借入れを行わずに無理して開業を行うなら、融資を受けて余裕ある開業計画を建てた方が良いと言えます。※借入れ金額の 1/10 の自己資金が確認出来る必要があるなど、制度により条件は異なります。

こちらもちろん金利は付きますが非常に低金利で融資を受ける事が可能な為、無理の無い返済計画を建てる事が可能です。

日本政策金融公庫の制度やその他補助金・助成金制度についてお伺いされたい場合には、全日本麺総合技術研修センターまでお問合せ下さい。センターでは 2 時間無料開業相談のご予約も承っておりますので、お気軽にご利用下さい。

.....
※※※ 開業資金調達に重要なのは無理の無い資金調達、返済計画です ※※※
.....

今回は【セルフ・フルサービス店開業に必要なコストは？】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>

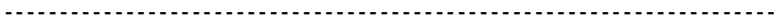


【100 年続く麺学校!うどん・そば・ラーメン基礎から学び成功を!】

発行日：毎週 月曜日・金曜日 発行
発行開始日：2016 年 7 月 11 日

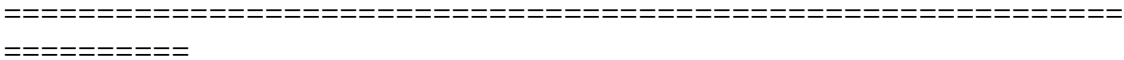
ご意見ご感想はこちらまで
<https://menki.co.jp/secure/request/index.php>

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.

