

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.09 2016年8月8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 ……………

前回関東のダシと関西のダシの違いについてお伝えしました。

今現在はというと、次第に関東と関西の差は無くなり、より美味しいものが全国に広がり以前ほど関東と関西の違いは無くなってきました。はなまるうどんが讃岐うどんでは全国で大ブームを起こし、丸亀製麺その他のうどん店もそれに続き全国で讃岐うどんが順次ブームとなり、その影響もあり関西のダシが関東でも一般的なものとなっています。

関西のダシと讃岐うどんのダシは同じ関西でも違いがあります。薄口醤油を使用する事は同じですが、関西のダシは魚の削り節を 5~6 種類混合し、讃岐うどんのダシはカタクチイワシ(イリコ)しか使用しないという違いがあるのです。

しかし、今では讃岐うどんの本場香川でも、イリコだけより関西ダシの様に多くの削り節を使用した方が美味しい事が分り、次第に関西風のダシに変わっています。カタクチイワシ(イリコ)には 2 種類あり、瀬戸内海で取れるものが最良とされています。

戦後の食糧難の時代、関東の人は千葉県銚子沖で取れる背黒イワシ(カタクチイワシの一種)を食べざるを得ず、魚の生臭さに耐えながら仕方なく食料として食べられてきました。そのいやな印象もあり、イリコに対する拒否反応を示し関東でのイリコはご法度だったのです。

ところがイリコは鰹節よりうまみ成分が沢山含まれているのです。昔の人はそのうまみ成分をどのようにして知ったのでしょうか。讃岐うどんのダシがイリコしか使用しなかったと説明しましたが、そのうまみ成分が鰹節より優れている事等なぜ知っていたのでしょうか。

今でも香川県ではイリコのダシが一番という人が沢山います。瀬戸内海の香川県観音寺市の沖が燧灘(ひうちなだ)といいます。そこに、伊吹島という島にイリコの最大の加工場があります。近年ではそのイリコの漁獲量が激減し、イリコの価格も高くなっていますが、家庭でも業務用でもイリコのダシは欠かせません。生臭さに欠点はありますが、うまみ成分が多い事で次第に関東でもイリコの使用量が増えています。

今、讃岐うどんが海外にも広がりを見せていますが、スペインで開業している人もわざわざイリコを日本から輸入して評判を得ています。隣の韓国でもイリコのダシは大好きで、釜山などの近辺では多くのイリコの加工場があり、沢山使用されています。

そのように関東と関西のダシは使用する材料の違いも大きく、醤油だけではないのです。

しかし、昆布と削り節でダシを取り、これを白ダシといますがこれだけでは飲んでも全く美味しくありません。そこに醤油を足すだけで見事に美味しいダシが出来上がります。

かけうどんやかけ蕎麦のダシには薄口醤油、ザルやぶっかけには濃い口醤油を使用します。

その醤油によりダシの美味しさは大きく変わる為、醤油メーカーや醤油の種類については研究する必要があります。自分で最も美味しいと感じる醤油を見つけなくてはなりません。

当然私の方で適切な味付け、それに伴う醤油の種類など詳しくお教えしています。是非美味しいダシを体験ください。

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9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【セルフ・フルサービス店開業に必要なコストは？】です！

うどん店を開業するにあたり、セルフ・フルサービスどちらの形態で開業するかを決めなければいけないという事は前に書かせていただきましたが、開業にあたり、おおまかな予算の把握が必要です。

まず、フルサービスの場合は基本的に外観・内装・食器類等セルフに比べ高級感が必要と認識されており、その費用は非常に大きなものとなります。

以下の金額は目安ですが、

■■ フルサービス店 ■■

1. フルサービス店 客席数 15 席 厨房を含む総坪数 15 坪程度の店舗の場合でおおよそ 1000 万円～となります。
2. フルサービス店 客席数 40 席 厨房を含む総坪数 30 坪程度の店舗の場合でおおよそ 1800 万円～となります。

■■ セルフサービス店 ■■

3. セルフサービス店 客席数 44 席 厨房を含む総坪数 30 坪程度の店舗の場合でおおよそ 1500 万円～となります。
4. セルフサービス店 客席数 54 席 厨房を含む総坪数 40 坪程度の店舗の場合でおおよそ 2000 万円～となります。

※どちらも半年間全く利益が出なかった場合を想定した運転資金は別途必要です。

店舗開業に必要な資金はおおむね 1000 万円以上となりますが、運転資金も必要となる為、最低でも 1300 万円程度は必要になります。公的資金借入れが可能であれば、一度調査された方が良いでしょう。

今回は【開業に重要な色彩感】をテーマにお伝え致します！

誠に申し訳ございませんが、2016 年度のお盆休みが 8 月 11 日～15 日までとなりますので、次回のレターは 8 月 19 日にお送りさせていただきます。
※くれぐれも熱中症などに気を付けて体調管理を行い、良いお盆をお過ごしください。

■ 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>

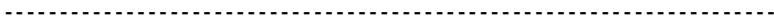


【100年続く麺学校!うどん・そば・ラーメン基礎から学び成功を!】

発行日：毎週 月曜日・金曜日 発行
発行開始日：2016年7月11日

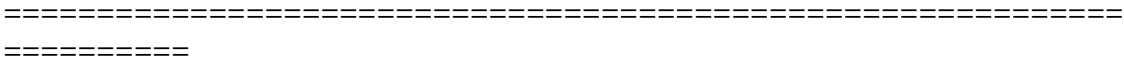
ご意見ご感想はこちらまで
<https://menki.co.jp/secure/request/index.php>

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.

