

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.10 2016年8月19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 ----- . . . . .

前回まで蕎麦うどん、そして和風ダシについて日本の現状をお伝えしましたが、今回はガラッと変わってラーメンについてお伝えします。今日本の生麺(乾麺、即席麺除く)の消費量で第一位がラーメンです。うどんの消費量とほぼ同じぐらいですが、ここ近年少し上回りました。

生麺というと、ラーメン店や蕎麦うどん店で食べられる麺、スーパーやコンビニに並ぶ茹で麺、焼きそば、冷凍麺、調理麺など日常的に食べられている麺類の事を言います。

ラーメンは蕎麦・うどんと違い歴史は浅く明治時代初期から食べられるようになり、まだ100年少々しか経っていません。今ではラーメンという名称で分類されていますが、以前は中華そばと称されていました。ラーメンと中華そばは違うという方もおられますが、同じものです。スープは鶏ガラで取ったあっさりスープで透き通ったあっさりとした味でした。

蕎麦屋、うどん屋ののれんと共に、中華そばというのれんが懐かしく感じます。のれんを出せば開店している事を示し、その赤い中華そばののれんは殆ど姿を消しました。

ラーメンは細くて硬く、コシがあり黄色い色をしている事が特徴です。日本ではラーメンという名称を使用する場合、kansuiというアルカリ性の添加物を使用する事が義務つけられています。そのkansuiを添加する事で硬さが出て、化学反応で黄色い色の麺となります。

その色をもっと濃く出したい場合は着色料(色粉)を使用します。もちろん食品添加物としては許可されたもので安全性には問題ありません。

ラーメンは中国から伝わったものですが、中国の北部でカン石というアルカリ性の固形物があり、それを使用してコシの硬い麺を作っていました。そのカン石は容易に入手出来ない為、科学的に作り出し、炭酸ナトリウムと炭酸カリウムを合成する事で同じ効果が出る事でそれが製法の基本となりました。

中国では蘭州ラーメンが手打ちラーメンとして有名で日本にもずいぶん前から店舗があります。柔らかく練った麺生地を一本が二本に、二本が四本に、順次八本十六本と細く細く延ばされ、その手作業が見事である事からそのラーメンの作業は注目の的となっています。恐らく一度はご覧になられた事があるのではないのでしょうか。

日本に於いて、そのラーメン誕生からの歴史は短いけれども蕎麦・うどんを抜き日本で最も多く消費される麺に成長しました。さらにインスタントラーメンも開発され、瞬く間に広まり沢山の量が消費されています。

そのインスタントラーメンは日本で生まれ今では世界中に驚く程の広がりを見せています。ちなみにその生産量は、一位が断トツで中国、二位がインドネシア、そして三位が日本です。四位ベトナム、五位インド、六位アメリカ、七位韓国と続き、一人当たりの喫食数としては韓国が世界で一番です。

韓国のドラマには良くラーメンが登場しますが、殆どがインスタントラーメンです。ですので機会があれば注目しててください。そのようにラーメンはいろいろな形で消費者の心をつかみ日本で最も多く食される麺に成長したのです。さらに詳しくラーメンについてのお知らせは次号をご期待ください。

全国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10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【開業に重要な色彩感】です！

店舗開業にあたり、店舗の外観・内装色・メニューの色合い・どんぶりの色・床の色など選定が必要な様々なものがあります。すべてに関して色彩は非常に重要となります。

まず看板の色を例に挙げますと、フルサービス店の場合、黒や茶をベースにした高級感ある看板が多い傾向にあります。逆にセルフサービス店の場合には、黄色や赤、オレンジなど目立つ色をベースに看板を製作するのが多いです。

もちろん、フルサービスだから目立つ色を使ってはいけないという事はありませんが、高級感は少し無くなりますので、看板と店内の配色をどのように調和させるかという部分が重要になります。

店内に関しても同様に、通常は看板色と同じようにフルサービスでは高級感、セルフサービスは目立つ色というのが考慮されますが、店内の壁が黄色や赤ではさすがに問題がありますので、基本は白や黒、茶色（木目）をベースに内装を選定される方が殆どです。

木目は高級感があり、うどんにもマッチしていますので、店内には多く取り入れられています。

色の特徴を少しだけ案内させていただきます。

白：エネルギー源・色の基本で、どんな配色にも取り入れられる傾向がある

黒：器に取り入れると食欲増進、高級感あるが、光をすべて吸収する為、長時間滞在する店舗には不向き

茶：高級感があり、精神も安定する為、内装に多く取り入れると○！  
逆にセルフサービスの内装となれば滞在時間が長くなる可能性がある

赤：食欲増進・五感に響く色ではあるが、気が高まる為内装には不向き  
部分的に刺激を与える為に使用するには良い場合もある

黄：食欲増進・内臓強化・便秘解消・精神安定など様々な効果が考えられ、太陽の色として人間の活力になっている為、色んな場面で使用した方が良いと考えられます。フルサービスであまり使用すると高級感は無くなります。

緑：食欲増進・ストレス緩和・眼精疲労緩和などのりフレッシュ効果のある色ですが、通常内装に利用する事は少なく、店内に植物を配置したり、メニューの色に使用する事があります。

色の持つ効果を上手く利用し、目的に合った配色を検討するように心がけてください。

今回は【店が客を呼ぶ演出効果とは】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!

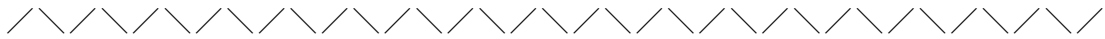
次回の本部 5日間うどん研修会の開催予定は

■■ 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](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) 全日本麵総合技術研修センター All rights reserved.

\\/\