

2

確かな可能性！行列のできる



讃岐うどん店

開業

原料・製法・設備・経営
すべてが学べる

成功確率を高める **“麺学校”**

未経験者(素人)で
最高に美味しい
讃岐うどん
が作れます

優れた**利益率**
優れた**大衆性**
優れた**需要!**



**無料相談
受付中!**
《フリーダイヤル》
0120-21-3300



製麺機のトップブランド
さぬき麺機株式会社

全日本**麺**総合技術研修センター 香川県三豊市高瀬町下勝間148-3

魅力の讃岐うどん店経営

1200年の歴史を持つ伝統の讃岐うどん製法は現在でも**“最高品質の象徴”**としてその技術と品質は日本の麺業界では最高位に位置づけられており、専門店の開業希望者や最新の製麺設備での讃岐うどんの製造販売を希望される方が急増しています。そして『讃岐うどん製法を正しく学ぶ!』事の大切さは成功する為の必須条件です。原材料も製法も確実に進化した今、香川県から委託された『**本場讃岐で唯一!の讃岐うどん学校**』にて最新の技術と経営企画を習得し**“絶好のチャンス”**を活かしましょう。

1200年伝承の手打ち製法を忠実に再現!



讃岐うどん店成功の秘訣!
さぬき一番 AP-6型



マルチ製麺機
トップヌードル TP-1型

今がチャンス!

今、未経験者(素人)で新しく飲食店を開業するには「麺の専門店」しかありません。他の飲食店は、大手企業が全国に市場占有率を高め個人店では成り立たなくなっています。

日本の伝統製法を基礎から学ぶ!



讃岐うどん学校

本場讃岐で唯一! 香川県委託の公的麺学校
22期生・188名の卒業生を輩出!

ぜひ“受講”ください!

- 実績の「讃岐うどん学校」です
- 最新製法の全てが学べます
- 抜群の美味しさに絶対の自信!
- 素人で驚く程の成功確率!

5年以上の経験と資格を有した

“製麺技術師”が分り易く丁寧にご指導

- 全くの未経験者(素人)でも**安心!**……調理師免許**不要!**
 - ・《全国10会場》2日~5日の技術研修で**OK!**
- 麺の消費実態、将来性を学び**高い成功確率!**
 - ・“麺の原価”が驚く安さ**15円/食**・しかも日本最高品質で**勝負!**
 - ・高利益率・抜群の大衆性・季節を問わず売り上げ安定・少資金で開業可能
- 日本伝統製法を**基礎から学ぶ!**
 - ・伝承の手打ち製法から日本最新製法迄“**ここでしか学べない技術**”を習得



多くの成功例! 43年間で45,000組輩出

