

SANUKIラーメン学校



さぬき麺機株式会社

Sanuki Menki Co., Ltd



SANUKI ラーメン学校 ご案内

SANUKI ラーメン学校

世界で唯一無二！成功確率向上に特価した2日間完全個別のラーメン学校です。

現在、日本に於けるラーメン店の約40%が開業後僅か1年で廃業を余儀なくされています。5年後に至っては、なんと約85%が廃業しています。

弊社ではこの事実を重く受け止め“成功確率を向上するにはどうするべきか”、“失敗したラーメン店と成功しているラーメン店の違いは何なのか”を基軸に考え、「SANUKI ラーメン学校」開校に至りました。

成功確率を上げる為のキー、それはズバリ**自家製麺&炊かないスープ**！

僅か2日の受講で自家製麺&炊かないスープの利点、品質、利用方法等を徹底的に学習、体験して頂きます。

ラーメン学校の常識を覆した「SANUKI ラーメン学校」へ是非御入校下さい。

※炊かないスープとは

店舗レベルでの炊き出しを行わず、数百キロの材料を圧力寸胴等で炊き出した大手業務用スープを使用し完成した、品質にブレの無いオリジナルスープです。

SANUKI ラーメン学校 2日間カリキュラム

1 日目 (10:00~17:00)

午前

講義：炊かない理由
自家製麺について

実習：トッピング作り
(チャーシュー、煮卵)



昼食

今最も人気があり、目標として頂きたい麺をご試食頂きます。



午後

実習：製麺



2 日目 (10:00~16:00)

午前

実習：油作り
講義・実習：
魚介出汁について



昼食

炊かずに作った数種類のスープと前日に製麺した麺をご試食頂きます。



午後

各自でお好みのラーメンを作って頂きます。

Q & A

修了証書授与



※時間、内容は変更になる場合がございます。



■ お申込方法 / 受講料 / 開催場所 等

お申し込み方法

事前にお送りする申込書にご記入の上、ご返送頂き、受講料金のご入金(銀行振込)確認後、お申し込み完了となります。

※振込先口座情報につきましては申込書の受領後、Eメール(PDF)にてお送り致します。

開催日程 こちらからご案内致します。

開催形態 2日間完全個別制 (予約制)

開催場所 本社(香川)、仙台、東京、大阪、久留米

受講料金 50,000円 / 1名 同伴者(2名まで) 20,000円
(税込、テキスト代、材料代込)

通常価格 120,000 円が **今なら**
創業110周年 **記念特価 50,000円**にて受講頂けます。

■ 服装・持ち物

服装 汚れても良い調理しやすい物
※エプロンをご用意致します。

持ち物 筆記用具

■ 協力企業様一覧

福島鯉株式会社

和弘食品株式会社

MCフードスペシャリティーズ株式会社

理研ビタミン株式会社



交通アクセス

■香川本社会場



さぬき麺機(株)本社 (0875)72-0011
〒767-0011 香川県三豊市高瀬町下勝間148-3

■仙台会場



さぬき麺機 東北販売 (022) 358-7142
〒981-3304 宮城県富谷市ひより台 1-43-16

■東京会場



さぬき麺機(株)東京営業所 (0422)24-6966
〒181-0012 東京都三鷹市上連雀9-18-12

■大阪会場



さぬき麺機(株)大阪営業所 (06)6974-3366
〒537-0021 大阪府大阪市東成区東中本2丁目16-21

■久留米会場



さぬき麺機 福岡営業所 (0942) 43-3197
〒839-0862 久留米市市野中町428-4 高良川ビル1F

製麺機のトップブランド



さぬき麺機株式会社

麺 総合技術研修センター



〒767-0011 香川県三豊市高瀬町下勝間148-3
TEL : 0875-72-3145 FAX : 0875-73-5139
URL : <http://www.menki.co.jp/>



さぬき麺機HP



Facebook