

今月の学校は愛知、三重、兵庫など、関西、中部方面からの生徒さんがたくさんお集りくださいました。うどん店をもう開業されているユーザー様も再度勉強に来て下さいましたよ！

## 初挑戦！ びっくりかき揚げ

当社直営店となる亀城庵でも人気メニューの一つ、びっくりかき揚げをうどん学校でもチャレンジしてもらっています。慣れれば綺麗な円柱のような形になるのですが、最初は、フライヤーで天ぷらを作るのも初めての方ばかりなので戸惑いがち。ちょっといびつなびっくりかき揚げに……。



さくさくほかほか  
お塩で美味しく頂きました。

## 最終日はオリジナルうどん作成！

5日目はついに最終日。朝からだしを作り、自分のオリジナルうどんを作成しなければなりません。仕込みが終わったら製麺の練習も入ると、大忙しの1日。丁度いいタイミングで仕上がった人の麺が、オリジナルうどんに使われます。とあって、製麺の人はちょっと緊張気味の方も……。



プロは3分以内に切り終わる！  
タイムアタックに挑戦です。

生徒さんの  
オリジナル一品

夏の涼風



魚海白山



かしわ天  
ぶっかけ

「素人にも非常に丁寧に対応してもらい、現状での問題点を抽出することが出来て、目標や方向に気づいた。」

「だしの勉強はよく分りました。いままで感じてやっていたものが素材の味ごとに分りました。お客様に本気でお出しできるだしを自分のできる最高のだしでおだしできるよう毎日頑張ります。」

今月も皆様お疲れ様でした！分からない事があったらまたご連絡くださいね！