

すっかり夏めいてきた風の7月。今月もユニークな生徒さんたちが集まってくれました！  
遠くは韓国から来て下さった方もいて、ユニバーサルなラーメン学校になりました！

## まずはお手本を見せてから

最初は松原講師のお手本から始まります。  
少、中、多加水の麺をそれぞれ班に分かれて作りながら、加水、粉の違いによる麺の影響を実感しました。手早く延ばさないと麺の厚さが変わってしまう事も……。



## 「絶対離れんとってな！」

あくどりの時はつきっきりです。綺麗に取らないと臭いスープになってしまいますからね。疲れたなあ……と思って黙って席を離れようとすると、普段は優しい松原講師に怒られます。交替しますからスタッフに一声かけてくださいね～！



今回は牛を使いたい！とのご要望で、牛テールも使いました。

和風で渋い！スープになったのは、たぶん作った人の人柄が滲みでたのかな？

美味しかったですよ～。

他にもトマトスープにも挑戦しました。赤いスープが色鮮やか！お味は食べての

お楽しみ！



最後は盛付まで完成させます！

試作中の  
カレーラーメン

