

12月

大和的拉麵道

開催レポート

2010

近頃は大和麵学校もグローバルになってきたので、毎月のように海外からのお客様がいらっしますが、今回は何と、3名様もいらっしました！

香川県もちゃんと冬を思い出してきた12月、いよいよ今年最後のラーメン学校が開催となりました。以前と比べると広く、綺麗になったショールームで、製麵講習が行われます。今回はたくさんの海外の方、以前うどん学校に参加下さり、松原講師とも懐かしい再会となった方など、いろんな方がいらっしました！ しっかり理論を習っても、いざ機械を目の前にすると、覚えていた事がなかなかスムーズに出てきません。ミキシングを終えた生地を見て、「これ本当に麵になるのかな……。」と半信半疑の方も。でも出来あがった麵にはびっくり！綺麗な細麵を見ながら、なんとなくお腹がすいてきます……。



先月から（当社代表のメルマガではちょこっとご紹介しましたかね……？）、新しいスープの炊き方にもチャレンジしてます！九州で美味しい！と評判のとあるラーメン屋さんのスープの炊き方からヒントを得て作っているそうなのですが……。んん？確かに、見慣れぬスープが……。これ、何が入ってるんでしょうか……。？基本的にはラーメン学校では、素材は別に炊く！というスタンスでやっていますが、いろんなチャレンジもしてるんですよ！え、お味は……。それはラーメン学校に来てからの楽しみ、ということで……。

最終日には盛り付けも行います。海外から来て下さる生徒さんの作品は、日本のイメージからは発想出来ないような、風変わりな盛り付けがたくさん出てくるんですよ！ラーメン学校では、こってりからあっさり、しょうゆから塩まで、様々なラーメンを希望の方が集まりますので、一緒に作り合う事で、自分だけでは考え付かないような意見を生徒さん同士で交換し合う事が出来ます。ここで作った出会いを大切にしていって下さいね！

今日の作品



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！