

6月

蕎麦乃学舎 開催レポート

2010

6月の蕎麦学校は曇り空で始まりましたが、これから段々と暑くなってくると思えば、過ごしやすい季節です。曇り空なんて吹き飛ばすように、元気よく開催しました！

今回集まって下さった生徒さんの中には、珍しく女性もいらっしゃいました。お集り下さったのは、素人の方が大半。飲食関係の方だけではなく、まったくの異業種の方もいらっしゃいました。蕎麦とは今まで全然関係なかった方もいらっしゃるんですよ。

蕎麦って蕎麦粉から出来てるんだろう、と思っても、実際どういうもので出来てるのかは、本等で調べたことのある方や、経験のある方じゃないと分かりませんよね。でも大丈夫です。誰でも最初は素人なんですから！蕎麦粉の違いや、加水の違い。特に当社ではどんな方でも作れるように、きちっとした数字で分量を管理しています。

さて、机に座っての勉強ばかりではありません。蕎麦粉には高いものから手に入りやすいものまで、値段は様々あるのはご存知でしょうか。関東営業所にある粉を、今回は3種類選んで、実際に食べ比べて貰います。実際に食べてみると、製法がきちりしていれば、思っているよりも美味しいんです。試食はあっという間に終わってしまいました。

製麺講習

だし講習

だしは、実際色々な蕎麦店に卸している実績を持つ乾物業者さんをお呼びしての講義です。蕎麦で使う色々な節の説明をしっかりと聞いて、実際に色々なだしを作りました。食べどおしの講義になってしまい、最後は皆さんお腹いっぱい！こんなに蕎麦をたくさん食べられる機会は、なかなかないですよ

経営講義

最後の日は経営講義です。

関東、香川のうどん学校の皆さんと一緒に経営についての講義を受けて頂きました。海そば店を営んでいくにあたっての色々な心構えを、経営の知識と一緒に、外から最新の飲食情報を入手した、当社代表の藤井校長から勉強します。

お店の具体的な場所が決まっている方は、ここで商圈分析も出来ますので、今から蕎麦学校参加をお考えの方はぜひ試されて下さいね！

そして最後は終了書をお渡しして、あっという間の3日間が終わりました。また何かわからないことなどあれば、講師までご連絡くださいね！皆さんの元気な声が聞けるのをお待ちしております！

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！