

# 12月

# 蕎麦乃学舎

# 開催レポート

# 2010

関東営業所の近くに見える東京スカイツリー。この一年間で約2倍に成長しました。皆さんはこの一年でどのような成長を遂げましたか？（ちなみに大和製作所では全社員、一週間に1%の成長が義務付けられています☆）

初日は製麺理論から始まります。蕎麦粉の種類や製粉について、そしてお水や茹で方について、美味しい蕎麦を打つためには知っておくべき事がたくさんあります。

その後は製麺の実習、まずは手打ちを体験します。粉によって色も違えば、手触りも違う、味を楽しみにしながらこねたり延ばしたり。慣れない包丁でカットして麺ができたなら、いよいよ試食の時間。粉の違いに加えて、太さの違うもの、茹で時間の違うものも比較して頂きます。

自分達で打った蕎麦で昼食をとったら、製麺機に挑戦。カットされた麺が出てくる様子を皆さんじっと見つめていらっしゃいました。自分の打った蕎麦って何だかとってもかわいいんですね。



2日目は、出汁のプロ、徳島屋さんによるお出汁の講義です。毎回たくさんの節や昆布の現物を持ってきて下さり、丁寧に説明して下さいます。もちろん味見もできますので、参加者の皆さんも遠慮なくリクエストしましょう。

ひととおり材料の説明を受けた後は、実際に出汁をとって、関東風、関西風の比較です。さりげなく最高級昆布を使ってくれているところが素敵です。良いものを知ってもらおうという徳島さんの心遣いに感謝して、しっかり味わいしっかり学んでください。





3日目は経営講義です。今回は経営講義が始まってすぐに質問攻撃がスタート。積極的な皆様のおかげで、いつにも増して熱い講義になりました。こんな風に意見が飛び交うのも、様々なバックグラウンドをお持ちの方々が一緒に学んでいるからこそ。ぜひこの機会を生かしてたくさん意見交換をしておきましょう。

商圈分析では、当社のシステムを見て「ライバル店もこのシステムを利用してる？」と心配する声も。興味のある方はいつでもご相談下さい。

今年の蕎麦学校は今回が最後。このレポートを読んで下さる皆さま、学校にご参加頂きました皆さま、今年一年間ありがとうございました。来年も社員一同、日々成長を続けて参りますのでよろしくお願いいたします。美味しい年越蕎麦を食べて、よい新年をお迎えください。

年明け最初の蕎麦学校は、リニューアルして1月29日～2月1日開催！ご参加をお待ちいたしております。

**今月も皆様お疲れ様でした!**



12月

蕎麦乃学舎

開催レポート

2010