

11月 香川うどん学校 開催レポート

今回は先生も絶賛のチームワークで6日間を過ごした生徒さんの様子をお伝えさせていただきます。仲の良さをそのままに経営講義も白熱!

大いに盛り上がりました! 「経営講義」

実習後、講義2日間

避けて通れない経営について、たっぷり2日間を割く経営講義。4日間の実習後に開催しました。今回は生徒さんからの質問も次から次へと多く飛び交って、それに答える弊社代表藤井にも熱が入り、大いに盛り上がりました!

一日目はいきなり「あなたは今日、情熱を持って目の前のことに取り組んでいますか?」という校長の朗読から……。出版間近の原稿を読み上げて藤井の想いをお伝えするとともに、生徒さんにも自らの情熱について問いかけて頂くための時間。経営について考え方の土台となるのが情熱や使命です。また、スタッフに関する悩みについてや、リスクを取るということはどういうことなのか、海外で成功するためには等々、**前回とも違う更に新しい講義内容が続き、白熱した結果、ついに予定を1時間もオーバー! あっという間に時間が過ぎてしまいました。**

2日目は商圈分析(お店周辺の人口比率等の調査)も交えてより実践に近い講義に。一風堂さんやスシロー、サブウェイ等々様々なジャンルの繁盛店を具体例として教えていきますが、それと**同時に大事なポイントはどこなのか、きっちり提示し**生徒さんに理解していただけたようです。**具体例や数字を示しながらですので、**より理解を深めていただけたと思います。

2日間の経営講義を終えて、生徒さんから嬉しいアンケートの回答を頂いたのでご紹介させていただきます!

●全てを受講して、一番参考になった点を教えてください。

／大阪府 A様

(技術のやり方教える学校は他にいくつかあると思うが、特に経営講義での人(経営者)のあり方、思考力といった精神面の話は非常に参考になった。

1日目 製麺理論・実習、だし実習

初日の一番初めは自己紹介をしますが、少々緊張しながらも皆さんしっかり自分の思いを述べられていました。なかには**以前ラーメン学校を卒業された生徒さん**もいらっしや、**「盛り付けを学びたい、ラーメン学校のように仲良く盛り上げて楽しみたい。」**と抱負を語って下さいました。



↑製麺も先生が手取り足取りしっかり教えてくださいます。ちなみに左が先生(真鍋)ですヨ。

2日目 製麺実習、だし実習



昨日とは違って変わり、一気に真剣な表情が変わってだし実習に取り組む生徒さん。**デジタルクッキングの名のとおり、材料や分量を数値化した教科書**を片手に一生懸命だしを合わせていく表情をついパチリ! 「**昆布をベースにインパクトのある味をつくってみたい**」と意気込む生徒さんも。挑戦する瞳がキラキラ輝いていました! また、生徒さん同士で教えあう姿もよく見られました。

地域が違う生徒さんに味の特徴を聞いてみたり、やはり生徒さん、研究熱心です。



3日目 粉講義、てんぷら実習

見よ!この立派な高さのかきあげを!左の写真は生徒さんが作ったかきあげです。短時間でここまで上手に揚げる事ができます。先生にも褒められていらっしゃいましたね。なかには以前弊社展示会で知った、かき揚げ用レードルを「**使いやすい**」と気に入ってくださり、既に「**店で実際に使っている**」という生徒さんも。

かきあげを先生に褒められた生徒さん、本当に嬉しゅうでしたね! 自分で揚げたてんぷらを試食している生徒さん。アツアツではふはふ言いながら。美味しゅう!



4日目・実習最終日 卒業制作



実習最終日。卒業制作を披露する日です。**校長藤井のチェック**にも真剣な表情で聞き入ったり、盛り付けについて細かい質問が飛び交いました。実習を終えて、「**やりたいと思っていたことが全てできた**」と満足な表情の生徒さん。良かったです!

今月もみなさまお疲れさまでした!取材へのご協力感謝いたします。わからないことがあったらご連絡くださいね。



頑張った！お疲れ様でした！ 生徒さんの卒業制作発表！



今回は特にバリエーション豊かなラインナップとなりました。賑やかな一方で、出汁が薄味でもしっかり美味しかったり、習ったことがしっかり作品にも生かされていましたね。開業する方、更に精進される方、様々だと思いますが、この貴重な機会を生かして益々活躍して下さいね！