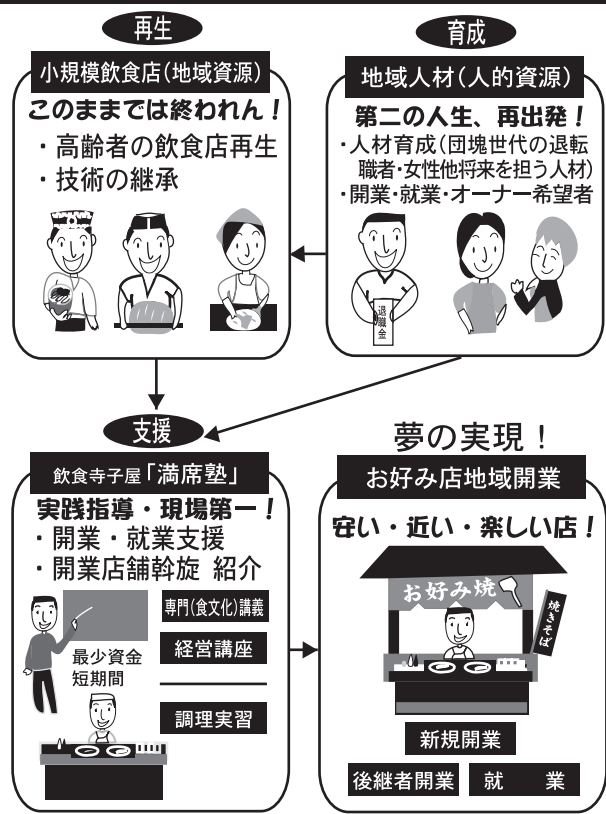


小規模飲食店は地域経済の潤滑油です

飲食寺子屋「満席塾」開講!
第1回開講は「お好み焼」コース

関本総業は、昭和47年創業。枚方、寝屋川、交野地域を主とした京阪沿線を商圏とする外食産業専門業者で、本年10月に同社の「小規模飲食店・地域活性化事業」が北大阪地域活性化推進協議会(事務局・北大阪商工会議所)より地域の活性化事業として選定を受けた。

近年、小規模飲食店は、外食市場の縮小、大規模飲食店との競争力、店主の高齢化、後継者不在等により、厳しい環境におかれている。一方、飲食店の開業を希望する人は、女性も含め団塊世代の退職者、中高年層で拡大している。そこで、関本総業はこれらの人的

資源を地元で育成し、飲食業の楽しさと地域社会とのかかわりにこだわった店づくりをめざし、地域再生と飲食業を通しての人のあたたかさを取り戻すための事業として、長年培われたノウハウで専門の料理学校ではできない地域密着で、人材育成・店舗斡旋から開業までの困難な課題に対応する飲食寺子屋「満席塾」を立ち上げた。第1回目は、大阪の大衆文化である「お好み焼・たこ焼」コースを開講。その文化と技術を伝承するため、地域お好み焼・たこ焼店主が講師となり、開業希望者また就

北大阪地域：枚方・寝屋川・交野

小規模飲食店・地域活性化事業スタート



満席塾だより

発行・編集

関本総業株式会社
企画室〒573-0013
枚方市星ヶ丘2丁目33-23
電話 (072) 848-0010
FAX (072) 848-5650
<http://www.manseki.co.jp>
e-mail takeshi@manseki.co.jp皆さんのご意見
情報をお寄せ
ください。

飲食寺子屋「満席塾」開講のための講師・塾生募集中!!

このままでは終われん!



第二の人生、再出発!



飲食寺子屋「満席塾」講師登録募集中!!

お好み焼・たこ焼コース

お好み焼・たこ焼店開業または、そこで働きたい人に、現在「お好み焼店・たこ焼店」を経営されている店主様に講師となつただき、直接指導していただける方を募集します。料理専門学校ではできない「お好み焼・たこ焼店」経営、そして働くことの楽しさを塾生にご指導ください。ぜひこの機会にご登録ください。

1 講師登録申込をする 2 打ち合わせ 3 実技実習1ハル 4 実技実習スタート

★第1期の今回は「お好み焼・たこ焼コース」の開講となりますが、塾生の希望業種によりお好み焼以外の店主様の講師登録も募集いたしております。

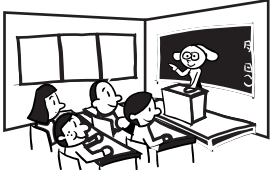
飲食寺子屋「満席塾」入塾登録募集中!!

お好み焼・たこ焼コース

現役プロの職人(お好み焼・たこ焼店主)が、直接実技と接客マナーなどをお店で実践指導します。また、経営全般、開業支援などの講義は、専門の講師が「満席塾」で指導します。講習及び実技実習を受けていただいた後には、自信をもって開業・就業していただけるよう支援いたします。

1 申込登録をする 2 受講料を支払う 3 入塾証が届く 4 入塾・卒業・開業

★第1期の今回は「お好み焼・たこ焼コース」の開講となりますが、希望業種によりお好み焼・たこ焼以外の入塾登録も募集いたしております。



地域活性の希望の星になって

大量生産・大量消費の時代に立ち向かうのは大変だが、小規模飲食店がスクラムを組んで、おいしくて、安くて安心して食べられるものを造る。「地域小規模飲食店の連携」こそが、地域活性の希望の星となるはずだ。「子どもの頃に食べたなつかしい味を残したい、おもしろい店を残したい。」その思いに私たちも心からエールを送る。

私たちも応援しています・・・

Asahi

アサヒビール株式会社

お問い合わせ・ご相談は (072) 848-0010 関本総業(株) 関本まで

お好み焼き物語

水で溶いた小麦粉を具と共に焼いてソースで食べる。単純なのに奥が深く、そのおいしさに人気の高いお好み焼。

最初は子供相手の駄菓子であったが、明治時代の鉄板と肉の普及と共に、大人にも愛される料理として広まっていた。そして、今や日本人のみならず、アメリカやオーストラリアの人々にも、その名も「OKONOMIYAKI」として食べられるまでになった。その「お好み焼」という名称、今や全国区となつて親しまれているが、ひと昔前、東京の「もんじゃ焼」、仙台の「どんどん焼」、広島島の「広島焼」、京都の「ベタ焼」など地域によっていろいろな呼び方をされて、本場は日本全国にあつた。勿論、それらの呼び名が消えた訳ではない。



そんなにまでも多くの人々に愛されるお好み焼の魅力って何なのか。簡単に素人でもできると思いがちだが、意外や意外奥が深い。材料選び、切り方、焼く手順や鉄板の温度調整などなど。お好み焼をおいしく焼くには技術が必要なのだ。例えば、コテで生地を押さえるのと押さえないのでは、どっちがおいしく焼けるのだろうか。具によって、何度返すかなどお店によってさまざまだが、とにかく触らずじっと我慢していた方がおいしく焼ける。また、油が多いから太ると思われ勝ちだが、野菜をたっぷり使い、味の決め手の青のりはカロテン、鉄分豊富な高栄養食品というからヘルシー志向の現代人にもピッタリ。

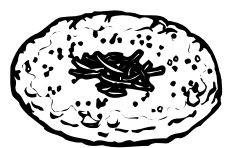
1日に30品目摂取すると健康にも良いといわれる内の12品目をクリアできる健康食の代表格、おまけに満腹感の割におサイフにも優しいのは、やっぱり庶民の食べ物としては嬉しい。寒さ本番のこれから季節、ますますお好み焼きの人気は高まることだろう。

お好み焼きのプロに聞きました!

特別企画「混ぜる・焼く・かける」
大阪粉もん食文化

秘訣は厚さにあり!

古くて新しい「お好み焼き」が今、大阪粉もん食文化として見直されています。ミックス焼きの関西流。どうしたらもつとおいしく、見た目にもきれいなお好み焼きができるのか、一番基本的な疑問に答えていただきました。



Q 生地のはやり方は?

A お好み焼きは材料さえ仕込んでおけば手軽にできること、ファーストフード的な感覚で楽しめます。その中で一番大切なのは生地にあります。ミックス粉と水、山芋の割合、そして味付けのダシが決め手となります。味付けひとつでおいしさも変わります。一度現職経営者の講師(満席塾)に秘訣を伝授してもらおうのが近道ですね。

Q 生地のかき混ぜは?

A 関西流お好み焼きは、ベースとなる材料を生地に混ぜ合わせ、具を挟み込むようにして、ふつくと厚めに焼くスタイルです。人それぞれ、混ぜる力は違いますが、かき混ぜる時間は30秒くらいを目安にします。これで、生地の中に網目構造ができあがり、中がふつくとしたお好み焼きに仕上がります。かき混ぜる時間が短すぎるとベチャッとしてふつとくなく、混ぜすぎるとかたくなってしまう。

Q うまく焼くコツは?

A 一番難しいのが鉄板の火加減。鉄板を使いこなすには、ある程度の期間が必要です。一般には200度になってから生地を入れます。「ジュツ」と音をたてて、蒸発すれば適温です。焼き上がりの厚さは2.5センチくらいにして、両面は3分ずつ焼き、片面がこんがりきつね色になったら返します。プロの使う鉄板の厚さは約12ミリ。ご家庭のホットプレートは約4ミリと薄く、温度が下がりやすいので生焼けになります。すので厚さ2センチ、直径20センチぐらいが目安でしょう。

Q ソースの作り方は?

A 昔ながらのマヨネーズとお好み焼き用ソースが一般的ですが、味覚の変化に伴い、甘さやコクを抑えたものが登場しています。伝統的な食べ方をふまえながらも、独自のソース味付けの工夫をするとういでしょう。

maido!
満席家 **エコ**ちゃん
作 まんせきタロー



NOTES

住所・氏名・年齢・電話番号を明記し関本総業満席塾企画室宛、お送りください。

・〒573-0013 枚方市星ヶ丘2丁目33-23
・FAX 072-848-5650
・eメール takeshi@manseki.co.jp

飲食寺子屋 **満席塾**
地域の自慢・名物などの情報を
お寄せください。

お待ちしています

「緑の箸袋」

飲酒運転追放キャンペーン12月30日 期限限定 12/30迄 生ビール 1杯 100円

今年の参院選(投票に行こうキャンペーン)で緑の箸袋はデビューしました。朝日・読売新聞をはじめ報道各紙に掲載され、地元FM枚方でも取材を受けました。飲食店様に配布し、各店の特典も好評でした。公共的なイベントに草の根的な運動をこの箸袋に託し、地域スポンサーと飲食店が市民との架け橋役となり活性化の一躍を担いました。

第2弾「飲酒運転追放キャンペーン」只今スポンサー・協賛店募集中!

ご存知ですか?

繁盛店に聞きました!!

なんととってもメニューこそ店の性格を決定付けるもので、ほかの店と比較して値段が同じで、お得感をもち、(ボリュームがある、値段の割にいいなど)特に新規開店の場合は、いかに常連客にするかがポイントです。

① そのためには……

単一メニューで食べるのがクセになるようなメニューをつくること。もうひとつは毎日来店しても飽きさせないようバラエティー化(ソースの味の工夫など)する方法。いずれの方法にしても品質や味、ボリュームを落とさず、価格は毎日出費してもお客様の経済的負担にならない程度に抑えるのがコツ。お客様の舌は飽きたり、好みが変わったりするので絶えず味のチェックは大切です。

② 次にサービスの良さ……

店サイドの発想からではなく、お客様の立場から見て感じの良い接客と、きめ細かい心遣いのある店なら自然に常連客は付き、その口コミで客数は増していくものです。入りやすい、食欲を誘うようなムードづくりも欠かせず、開店前後には店の隅々まで磨きあげることです。そして、店名には何らかの意味付けを行い、店名のロゴやメニュー表などビジュアル面でもお客様の関心を得る工夫と演出が必要です。社会的な出来事や動きにも関心を持ち、幅広い話題でお客様とさりげないコミュニケーションができれば繁盛店への道も遠くないでしょう。(寝屋川店主さん)

お店の活性

只今無料相談受付中!!

「客をよぶ店づくり」

小規模飲食店活性化のための

出前「ワンデーサポート」



そこで登場!

【セキモト・ワンデーサポート】

店主さんと力を合わせ、店舗内PR(POP作成等)現場即効の店頭演出企画で応援します。

おいしく、安く、質のよい、しかも楽しい時間を過ごせる場づくりを!

●お気軽にご相談ください。

セキモト

外食産業界に新風を……送りつづける
072-848-0010・無料相談係 関本・南まで

おまかせください!

外食産業界に新風を……送りつづける
関本総業株式会社
本社 〒573-0013 枚方市星ヶ丘2丁目33-23
FAX.(072)848-5650 <http://www.manseki.jp>

経営革新計画承認企業
大阪府指令経支第777-222号
小規模飲食店活性化のための経営支援事業

おおさか地域創造ファンド対象企業
北大阪地域小規模飲食店・地域人材資源活性化支援事業

記事・広告・配布の
お申込・お問い合わせは **072-848-0010**

植物油の明日のために
J-オイルミルズ



株式会社 J-オイルミルズ <http://www.j-oil.com/>



お酒は20歳になってから。お酒はおいしく適量を。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがありますので、気をつけましょう。お酒の保存は冷蔵庫で。お召し上がりはお早めに。www.nihonsakari.co.jp/

J820お好み焼ミックス
(1kg×10)

山芋入りで和風だしのかいた
ふつと口溶けの良い
お好み焼が作れます。



NIPPON

「安心も、おいしさです」
日本製粉株式会社
〒151-8573
東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-5
HP:<http://www.nippon.co.jp>