

飲食寺子屋「満席塾」 うどん・そばコース 指導員・塾生募集要項!!

このままでは終われん! 第二の人生、再出発!



このままでは終われんな~ 伝承することに新たな希望が!

ワシで良かったら 目いっぱいおしやるぞ!



退職後は 住み慣れた 地域で飲食店を やってみたい!



子育ても終わって 昔からの夢であった 飲食店のオーナーに!

指導員登録者募集中!

1. 現在うどん店、そば店経営者の方、また、実習場(店)を提供していただける方
 2. 実習場は提供できないが、指導講習には参加できる方
 3. 接客指導経験者
 - ・基本的に定休日を利用していただきます。
 - ・午後1時~(休憩含め3時間)
 - ・1実技実習90分×2実技実習
- 実習指導内容** ・うどん ・そば
・うどん・そばの両方を指導
・手打ちうどん、そばを指導



★第2期の今回は「うどん・そばコース」の開講ですが、うどん・そば以外(ラーメン・ギョーザ等)の店主様の指導員登録も募集中です。お気軽にご相談ください。

入塾登録者募集中!

自分の店もちたいなあ~ **低料金** **短期間**

現役うどん屋のおっちゃんに習ろてみよ!

実習指導内容 ・うどん・そば

講義内容 ・うどん・そばの歴史(種類・食材道具・備品)
・食文化飲食業の楽しさ
・開業計画・店舗・厨房計画・仕入計画・経営等



- 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2期の今回は「うどん・そばコース」の開講ですが、希望業種によりうどん・そば以外(ラーメン・ギョーザ等)の入塾登録も募集いたしております。



うどん あれこれ

奈良時代に中国から唐菓子として初めて渡来しましたが、それは、小麦粉の団子に餡(あん)を入れて煮たもので形が不定形なので混沌といいました。のちに餛飩(こんとん)となり温飩となりました。日本でいう餛飩は切麦であり、熱麦と冷麦の2種がありました。現在、熱麦はありません。

平安朝の大宮人は温飩を「ぞろ」または「ぞろぞろ」と親しみやすいことばでよんでいましたが、やがて温飩から餛飩(うどん)と転じ、室町時代にうどんの名称がでてきますが、いまでも地方のどこかに「うんどん」の名称が残っているでしょう。

大正時代に山中の茶店で「んどん」と書いた文字が見られましたが、これはうどんと読ませるのでしよう。

江戸時代に大坂ではうどん屋ができて、まもなくそばを兼業し始めました。うどんが主でそばが従でしたので「うどんそば」の看板が見られました。江戸では逆に次第にそばの売れ行きがよく、そばが主となり「そばうどん」の看板が用いられるようになりました。

うどんひとつとってもなんと歴史の奥深さ、粉もんと文化の味わい深さ、先人の知恵と情熱を感じます。今日も一日一麺。(次号に続く)



皆さんのご意見情報をお寄せください。



「明るい、楽しい、そして、夢」

未来がはっきり見えない、先行き不安の今日、誰もが切実に求めているのは明るさ、楽しさ、そして、夢の三つです。そして、この三つすべてにソッポを向いていると言えは言い過ぎかもしれませんが、飲食業界。心が暗いからこそ、人は明るさを何よりも求め、明るい場所に惹かれます。個人の家でもトイレと台所をパツと明るくするだけで、エコにちょっと反するかもしれませんが、家の中全体が、一人一人の心の中までが驚くほど明るくなるのです。飲食店開業を志しておられる方、今、営業されている方にも明るさ、楽しさ、夢は必須条件です。旨いものを食べさせてくれたら店内のことなんかどうでもよるしい、という人はごく一部の限られた食通かも。大半の人は、食事や酒に旨いまずいの吟味よりも、楽しさと夢を求めているのです。たとえ味が良くても、食べる楽しさがなければ客は寄りつきません。今、誰もが健康に関心を持ち、特に女性は美しさを気に

しているというのに、飲食店に行っても生野菜ひとつ出でこない。これで店内がボンヤリと暗かったとしたら客は楽しさに絶望し、女性客はまず寄ってこないでしょう。美味しい料理と生野菜とか土地柄の旨いもの、そして、ご飯と美味しい酒があれば、コーヒーも飲める。外食第2次ブームと言われている昨今、いろんな業態の店が出現していますが、そんな「新飲食店」でならどんなに楽しく夢のある食事となるか。家族、恋人、親しい友達と集い楽しむ、明るく夢のある暮らしをしたいもの。この現代人の切なる願いに、「満席塾」が皆さんといっしょになつて明るい、楽しい、夢のある店づくりを目指しましょう。

飲食店さんに今、求められているのは

ハア~イ 元気!! 一生懸命が一番!!



まいど 満席考座

長い道のり 第二の青春

先月、長年の知人であり先輩の勲章授章式の披露パーティーに出席した。彼は元公務員という堅い職業の一方で、カラオケ教室の先生という異質な経歴をもっている。パーティー会場はさながらカラオケ大会。イケイキとした高齢者たちが自分の魅力を発揮し、なんとも言えぬ色気を感じた。(変な色気ではな魅せるかという迫力感) 自分が、今、飲食店にはこういう色気が足りない。▼それぞれの人生のステージを有意義に楽しんでる人たちが。しみじみと第二の人生、これからの長い道のりをいかに大切に過ごすかを痛感させられた。▼人は道に迷い苦しみを切り開いていくものだが、一人の力はたかがしれている。この授章パーティーに出席された人々は何らかの縁で結ばれ、人とかかわりの中で楽しみ、夢をもって第二の人生を切り開いている。▼自分の行動、言葉ひとつつながつたり、切れてしまったりするものだ。▼目には見えない縁は、明日の道しるべになる。▼小規模飲食店にも地域と切っても切れない縁がある。この結びつきが、明日の活力源になる。▼縁は異なるもの味のある店がたくさんある。その味をどう伝えていくかが、活性化の種となる。▼青春小規模飲食店パンサーイ!

(統管樹)

満席塾 紙上講座

「いろ色あっておもしろい」赤は目立ちたがり屋 完全燃焼、発散の色



ポスト、信号、非常ベル、消防車。かつて公衆用の赤電話は黒かったが、思ったほど採用率が伸びないので、目立つ赤に変更したという話もあります。世界の国旗の約8割に使われ、ポスターや看板でも最も多く使われている色です。一番自己主張の強い色です。歌の題名でも赤いハンカチ、赤いグラス、赤い靴などなど。料理では素材そのものを食べているわけではなく、素材の色も食べているのです。その色の波長を食べている。その時に欲している波長を食べた方が、体には良いのでは？料理も配色によっても、おいしくもまざるもの。飲み屋のちょうちんが青？たこ焼きののれんが青？食欲がわきませんね。夏バテで食欲減退の季節。お店のPOP、店内などにも赤を効かせましょう。マスターのエプロン・帽子・はちまき、チョットしゃれて胸に赤いハンカチ？ワンポイントで効かせましょう。あっちの方の色は強いが、どうも店の色ずかいとなると自信がないという店主さん、一度ワンデーサポートの診断をおすすめします。経費節約手書きの良さを親しみのある店づくりを。

(次号に続く)

お店の活性 小規模飲食店活性化の為に

「客をよぶ店づくり」出前「ワンデーサポート」

おいしく、安く、質のよい、しかも楽しい時間を過ごせる店づくりを!

●お気軽にご相談ください。

【セキト・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。



資料提供 結城工務店

満席塾「ヒロ・ユニット屋台」

開発中!

お店の一角に たこ焼出店

満席塾では、お店の片隅で簡単ユニット屋台を考案中です。たこ焼・お好み焼・うどん・ラーメン等さまざまなお店に開かれます。こんな屋台があつたら、アイデア・デザインも募集中です。

地元のみんで助け合い 情報募ります!

小規模飲食店 店舗バンク

お店貸します! 借ります! 探しています!

●満席塾が責任をもってお預かりします。ぜひ、ご相談、ご登録ください。

「よろず便利屋」情報コーナー

小規模飲食店 情報バンク

- もらってください・もらいます
- 買います・貸します・教えます
- 紹介します・引き受けます
- お世話します などなど

お寄せいただいた情報は満席塾が責任をもってお預かりします。(個人情報厳守)

「おもてなし」今月の言葉

相手の方と気持ち良くコミュニケーションをとるための思いやりの気持ち。「又合いたい」とか「又来たい」とかそのような気持ちを自然に持って戴くよう心がけたいものです。その為には、「五感でもてなす」ということがベースとなります。

- ・目に優しい・耳に心地良い
- ・鼻に心地良い・口に嬉しい
- ・心身に嬉しい

五感をいかに満足させ、コミュニケーションを分断させないようにして持てる物を総動員でかです。

「満席塾投書箱」
こんなこと、あんなこと取り上げて欲しい記事お待ちしております。
官製ハガキに住所氏名・電話番号・年齢をご記入の上、関本総業・満席塾投書箱係宛郵送ください。

中小飲食業としてのあり方

大阪商業大学 准教授 酒井理



高校の同級生に中華料理店のオーナーシェフがいます。東京の目黒区に30坪ほどの小さな中華料理店を持ってます。独立開業して、から20年近くになるといいます。年ほどの修行の後、夫婦2人でカウンタ15席程度の本店に小さな店を構えました。いくつかの移転を経て現在の店舗を経営しています。

経営スタイルはとて道直です。料理の腕前は抜群でテレビ、雑誌にもよく取り上げられる程ですが、地域の主婦を相手に料理教室を開いたり、地域の小学校の出し方を教えたり、お店の方法や食材の知識、ゴミの処分方法も積極的に教えることができます。彼は、自分自身が料理を本気で好きで、できる限り多くの人に、おもしろい中華料理を食べて欲しいと真剣に考えて、自分自身が中華料理の店では、多くの馴染み客が和やかに会話をしながら、時間を過ごす姿が見られます。

決して派手な経営的な成功を夢見るのではなく、多くの人々に自分が好きな料理を知ってもらいたいという思いを強く持っています。この経営は、大規模な飲食チェーン店にはできない大きなことですが、だからこそ、中小飲食業という存在に私は大きな希望を感じます。なぜなら、安さだけを求める消費者も確かに存在しますが、多くの人が求めてくるのは、決して安い料理、サービスだけでは満足できない。地域の人も多くは、これまでにないような店主の気持のこもった料理を食べ、満足した分だけお金を払いたいのと、思っている人も多くは、これまでにないような味も、違う味も、中小飲食業のあり方は、これまでもと、味も存在しない、地域社会には必要とされているように思っています。

AKええ感じ!

あうん(A)の、呼吸(K) ~元気な飲食店をめざす!



KYという、「空気が読めない」というよくない意味として使われます。これからは、あうんの呼吸(AK)というのを使いませんか?飲食店ではいろんな方が一緒に働きます。当然、合う人、合わない人が出てきます。だけどお客様がおいしく食事をして、いい時間を過ごして頂くには、店のみんなが力を合わせることで、好き嫌いで仕事をしてはいけません、これは大原則。だけど嫌いな人にはどうしても話にくい。そうなればその人とのあうんの呼吸(AK)どころではない。厄介なトラブルにも発展しかねません。だから大変だけれど、その人とまず話してみよう。「あの人は私のことを嫌いかもしれない」と思っていたもやもやが、案外すっきりするかもしれません。人間関係の溝は、深い谷間にならないうちに埋めてあげないとね。

特定社会保険労務士・経営士 松村幸久

手造りうどん

らくらく

楽々



「あの町この町」
「おじゃまします」
満席 北大阪地域

おすすめ ぶっかけうどん 980円

「表面は水分たっぷり柔らかく、中心部にはモチのような粘りゴシ」。これは湯がきたてのうどんだけがもつ独特の食感です。当店では、この食感にこだわり、打ちたて・湯がきたてのうどんを提供しております。そして、大阪のうどんはなんと言っても、おダシが命。本利尻昆布・本枯節など厳選した材料で毎朝丹念にとる風味豊かな天然ダシと合わせ、お客様に「美味しい」の笑顔を引き出せるよう日々精進しております。

ぜひ、ご来店ください。 楽々店主 吉田有作

村野浄水場 至国道1号
ローソン
当店 出鼻橋交差点
至村野駅 至170号

・営業時間 [平日] 11:00~15:00 [土日] 11:00~15:00 17:30~20:00
・定休日=月曜日
☎072-891-8833
交野市幾野6丁目6-1

パート・アルバイト随時募集中!