

「一匠庵」の蕎麦の解説と、 蕎麦店の開業を考えている方への 参考書

第一回

「一匠庵」と「十割蕎麦」のご紹介

文・日本蕎麦街道代表 本木拓也

はじめに

この文章は蕎麦に興味のある方、そして将来蕎麦店を開業したいと思っている方に向け、当社の「一匠庵」のご紹介をするとともに、蕎麦店を開くにあたって最低限身に付けていただきたいことを、参考書形式でまとめ上げたものです。実際に「日本蕎麦街道 一匠庵」を開店させた筆者の経験と視点をもとに、料理としての蕎麦の詳細、そして蕎麦店の経営について詳しく解説していく内容になっています。これが蕎麦店の開業を目指す方々への参考となれば幸いです。

「日本蕎麦街道」は宮城県大河原町に本社を置く蕎麦専門の製麺機メーカーです。そして「一匠庵」は日本蕎麦街道が運営している蕎麦専門店であり、現在は大河原本店のほかに、七ヶ浜町にフランチャイズの「一匠庵七ヶ浜店かみ村」があります。

最新の機械製麺による十割蕎麦

「一匠庵」の大きな特徴は機械を使った「十割」での製麺を行っていることです。これまでの蕎麦に対する一般的なイメージとしては、手打ちの十割が最上であり、機械打ちはその下に見られがちでしたが、決してそんなことはありません。蕎麦の製麺機の進化は著しく、当社で開発した技術とノウハウにより、機械打ちでも十分においしい十割蕎麦ができるようになっており、それはお店の蕎麦を食べていただければわかっていただけかと思えます。その辺りの詳細とノウハウについては改めて詳しく述べる予定です。

また「一匠庵」ではつなぎの小麦を使用しておらず、天ぷらの衣も蕎麦粉にして、グルテンフリーに挑戦しています。小麦アレルギーのある方に対しての対策なども、ご評価いただければと思っています。



一匠庵の「天盛りそば」

機械製麺の大きなメリット

ご存知の通り、これまで手で蕎麦を打つのは職人の仕事であり、一定程度の修業と経験を積まなければできないものでした。そして重労働のため、長い期間蕎麦打ちをしていると、腰や体に大きな負担がかかっていました。現在の少子高齢化社会の中では、蕎麦店の開業にあたってその点が大きなハードルになっていると思います。

しかし蕎麦打ちを機械化することにより、高齢の方や経験のないアルバイトの方でも、修業する必要なく蕎麦が打て、しかも機械の技術革新により、これまで職人でも難しいとされていた十割の蕎麦が、全く遜色なく作れるようになりました。また時間がかからないので、朝早く起きて蕎麦打ちをする必要もなくなりました。

よりおいしい蕎麦への追及

蕎麦打ちを機械化、省力化することで人件費のコストが削減できたため、「一匠庵」では通常の価格で「蕎麦のお替



一匠庵大河原本店



店内の様子

り自由」という、これまでにはなかったメニューシステムを取り入れています。同時にその分のコストをもとに、蕎麦粉や蕎麦つゆの材料をできるだけ吟味し、お客様が満足できる「おいしい蕎麦」の追及に努めています。

変わりつつある日本食の職人文化

最近では海外の寿司ブームのおかげで、寿司職人の人材が大量に海外へ流出しているとのこと。そして東京のすし職人養成講座などでは、海外で寿司職人になりたい人たちであふれんばかりと聞いております。職人の価値が高まり、日本の賃金の十倍ともいわれる海外で花開こうとしていることは、賃金の低い日本からの脱出であり、時代の変化を感じさせるところでもあります。さらに円安ドル高の

現在（2022年11月現在）では、外国人の日本爆買いが、職人の世界まで迫ってきているのは少々ショッキングなところでもあります。しかも中国系、韓国系の経営者たちが見よう見まねで日本食ブームを作っているという、心底笑えない話でもあるのです。

蕎麦の海外進出について

寿司と同じく従来の蕎麦も職人が支えてきた日本伝統の文化でもあるにもかかわらず、蕎麦は未だに海外進出を果たせていません。蕎麦は海外に進出する最後の日本食文化ではないでしょうか。

しかし蕎麦の海外展開については、ともしれば蕎麦の「なんちゃって文化」が中途半端に市場に出てしまいそうな恐れがあります。乾麺の蕎麦と出来合いの濃縮汁では、本当の味を知らない外国人には受け入れられても、日本人には受け入れてもらえないと思います。

当社のノウハウの全てをご紹介します

そうした日本古来の食文化のひとつでもある蕎麦について、日本国内はもちろんのこと、海外で蕎麦を理解してもらえるかを含めて、今後掘り下げていきたいと思っています。

またこの連載では、当社が開発した機械製麺機「そば達人」や、機械ミキサー「仕込み達人」を駆使した、これまでにない蕎麦店経営のすべてをお話しするつもりです。

ありがたいことに「一匠庵」は多くのお客様の支持をいただき、連日順調な状況が続いています。この文章ではその内情をも暴露するつもりで執筆する予定です。読者の皆さんの考え方も違ったことあるかと思いますが、一部年金生活に突入した老人のつぶやきと聞き流す程度に、どうぞお付き合いくださいませ。



本格十割蕎麦が楽に打てる製麺機「そば達人」

本格十割蕎麦の店

日本蕎麦街道

一匠庵

— Isshoan —

大河原本店

宮城県柴田郡大河原町
堤字大井戸79-3

TEL 0224-52-1100

七ヶ浜店かみ村

宮城県宮城郡七ヶ浜町
湊浜砂山25-4

TEL 022-352-8914

本格十割蕎麦が打てる機械

プロの技が、これ一台!!

製麺機

そば達人®

シリーズ

そば達人しりぞろミキサー
仕込み達人 卓たくら SUGURU

お問い合わせ



日本蕎麦街道

TEL 0224-51-1500 (代)

<http://www.nihonsoba.co.jp>

「一匠庵」の蕎麦の解説と、 蕎麦店の開業を考えている方への 参考書

第二回

研究の末たどり着いた一匠庵の「かえし」

文・日本蕎麦街道代表 本木拓也

蕎麦つゆの「かえし」とは

「かえし」とは蕎麦店には欠かせない基本の材料で、醤油、みりん、砂糖から作ります。かえしという名前は、作る時にを行う加熱のことを「煮返す」といったことから、それが語源となっているようです。

冷たい蕎麦のつけ汁や、温かい蕎麦の汁もかえしをベースに、別にとっただしを合わせて作ります。

かえしには2種類があり、一般的なものは火にかけて作る「本がえし」、そして基本的に火にかけないものは「生がえし」といいます。いずれを採用するかはお店の考え方にもよりますが、当店ではより一体感のある味わいになる本がえしをかえしとして使用しています。

蕎麦におけるかえしの重要性

蕎麦作りの解説がかえしから始まることを不思議に感じる方もいらっしゃるでしょうが、かえしは蕎麦の味を左右



かえしは蕎麦の味を左右するほど重要

する重要なもので、蕎麦店の繁盛を左右する要因にもなり、蕎麦において最も大切なものだと私は考えています。

かえしを作るには約1か月間かかります。当店の場合ですと、仕込みはわずか30分で終わるのですが、その後醤油の角が取れ、材料の味が一体となるまで寝かせなければなりません。これは最低でも2週間といいますが、私の舌かげんでは約1か月かけないと納得のいく味にはならないと思っています。

つまり蕎麦店を開業するためには、逆算すると最低1か月前にはかえしの仕込みを始めないと間に合わないこととなります。そして自分で納得のいくかえしのレシピを作るまでの時間も必要です。解説の最初にかえしを選定したのはその重要性を皆さんに訴えたいからなのです。

客層で変わるかえしの味

かえしの味を決めるには、どのようなお客様をお店のターゲットとするのかも重要なポイントとなります。当店では私の味の好みもありますが、中年の女性客をターゲットの中心としてとらえていることから、砂糖やみりんの比率を多めにして、食べやすいやや甘めの味のかえしにしています。逆に蕎麦通の男性客などを相手にする場合、蕎麦そのものの風味を楽しみたいという方が多いので、あえてかえしの糖を抑えた作り方がいいと思います。

厳選した材料を使用

当店のかえしについていえば、材料には良いものを厳選して使っています。ここにちょっとしたヒントがあります。醤油には蕎麦店で使っている醤油の中でも大豆の香りの強い、丸大豆醤油を選んで使っています。しかも小麦を使用していない醤油を使用しています。理由はグルテンフリーが叫ばれている昨今の社会情勢を鑑みたものです。蕎麦屋

にもグルテンフリーの社会が押し寄せてきているのです。

醤油には一般家庭でも普通に使っている濃口醤油や、色の薄い薄口（うすくちと読み正式には淡口と書きます）醤油などがあります。蕎麦店では用途やお店の考え方に応じてそれぞれが使われますが、当店では淡口醤油のみを使用しています。

温かい蕎麦の汁の場合、当店で使っている醤油では大豆の香りが強く、蕎麦の風味がかすんでしまうので、メニュー作りの段階で思い切って温かい蕎麦を外しました。そして蕎麦本来の味がより楽しめる冷たい蕎麦に特化し、かえしもそれに合わせた味づくりをしています。

昔ながらの「飲む」みりん

次にみりんですが、現在市販されている一般的な「本みりん」の原料としては、もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコールなどがありますが、本来のみりんはもち米と米こうじと焼酎だけから作るものでした。みりんは正月にいただく「お屠蘇」の材料でもあり、かつてはお酒と同じアルコール飲料として飲まれていたものなのです。当店ではみりん本来の、もち米、米こうじ、焼酎乙類を主成分とした、本場愛知県産の高価なものを使っています。

みりんの煮切りについて

みりんはアルコール分があるため、最初のみりんだけを火にかけてアルコールを飛ばすのが一般的なのですが、当店ではこの煮切りをしなくても風味豊かなかえしになることが確認できたので、あえて最初の工程を省いています。これは醸造用アルコール不使用のみりんなので、汁にうまく溶け込むためではないかと考えています。

最後に砂糖ですが、さまざまな種類がある中で、滑らかな舌触りが特徴の「甜菜糖」をメインにし、コクを出すために沖縄産の「黒砂糖」を隠し味に加えています（通常蕎麦店では黒砂糖を使用することはあまりなく、当店独自のアイデアと思っています）。

味を追求した高原価のかえし

すでにお気づきの方もおられるでしょうが、当店のように高い材料ばかりを使い、しかも「お代わり自由」のシス

テムでやっていけるのかと思われるかもしれませんが。半信半疑の方もいらっしゃるかとは思いますが、現実はその路線で経営が成り立っているのは偽りのないところですので、投げ出さずにまだお話にお付き合いいただければと思います。

もちろん低価格の材料を使って、おいしい味を作り出すのも料理人の腕次第とは思っていますし、それもひとつの考え方でしょう。

かえしの応用

かえしは蕎麦だけでなく、応用すればウナギのたれや焼き鳥のたれ、すき焼きの割り下にもなります。もちろん煮物などにも活躍する、無限に応用できる万能調味料ですので、生活の知恵として身につけておけば、毎日の食生活がより楽しくなるかと思えます。



一匠庵の「鴨つけそば」



かえしは万能な調味料。焼き餅に使ってもおいしい

本格十割蕎麦の店

日本蕎麦街道

一匠庵

— Isshoan —

大河原本店

宮城県柴田郡大河原町
堤字大井戸79-3

TEL 0224-52-1100

七ヶ浜店かみ村

宮城県宮城郡七ヶ浜町
湊浜砂山25-4

TEL 022-352-8914

本格十割蕎麦が打てる機械

プロの技が、これ一台!!

製麺機

そば達人®

シリーズ

仕込み達人 卓たくら SUGURU

お問い合わせ



日本蕎麦街道

TEL 0224-51-1500 (代)

<http://www.nihonsoba.co.jp>

「一匠庵」の蕎麦の解説と、 蕎麦店の開業を考えている方への 参考書

第三回

立地と物件を考える

文・日本蕎麦街道代表 本木拓也

第二回でお話した「かえし」の仕込みが終わったならば、かえしができ上るまでの1か月の間に、開店に向けて考えをまとめていきましょう。この章では実際に私が実践した内容を事細かにご説明します。

家賃はできるだけ安く上げること

こんなことをいうと怒られますが、90%の飲食店が開店5年以内に閉店しているという現実があります。実に飲食店の命は短いもので、開店までの夢や期待に反して、閉店という事態が起こることは十分に考えられます。たとえ首尾よく繁盛している場合でも、ご自分の事情や、不可抗力による不測の事態もあり得ます。

また閉店に至らなくとも、休業せざるを得ないといったことも考慮に入れたいといけません。そして休業しても家賃はかかり続けます。さらに閉店した場合、借りたお店を元の状態に戻して大家さんにお返ししなければなりません。これが予想以上にパワーがいらいます。開店前から不吉なことをいうようですが、閉店も十分にあると想定しましょう。商売をやるには勇気がいるものなのです。

まずは居抜き物件を探そう

自宅を店舗にすれば別ですが、通常は家賃のかかる店舗を借りなければなりません。まずはもともと飲食店をやっていた、「居抜き」の物件を探してみましょう。厨房に流し台があって、その下流にグリーストラップが設置されていることが望ましいと思います。

この時飲食店ではなかった場所を選ぶと、のちのち面倒なことになります。何もない物件のことを「スケルトン」といいますが、スケルトン状態で賃借すれば、水道工事に関連して、排水にグリーストラップをつける事が義務化されている自治体もあり、それにも多額の工事費がかかりま

す。給水及び排水によほど注意しなければ、飲食店は開店できないと考えてください。デタラメをやれば保健所の許可が下りないからです。

賃借物件を決める前に確認しておくべきこと

物件探しは、先ほどお話しした通り水道工事にあまり費用がかからないことが鉄則です。元飲食店だった所も結構あるので、不動産屋さんに聞けばいい物件を紹介してくれるはずですよ。

しかし家賃等もさることながら、契約する前にこれまであった厨房や店内を、レイアウト変更しても差し支えないかを確認しておく必要があります。

また、閉店しなければならなくなったとき、店舗をそのままの状態（居抜き）で止めても構わないか、事前に確認しておくことも重要でしょう。

動線効率の良い厨房探しが店探しの基本

蕎麦店では特に「動線」が大事です。蕎麦は茹でる作業が多いので、麺の保管場所である冷蔵庫と茹で麺機、茹で



厨房のレイアウトは動線を考慮すれば、作業効率が格段にアップする

た麺を冷やすための製氷機などが、作業者を中心に半径1m以内ないと作業効率が極端に悪くなります。これらの冷蔵庫、茹で麺機、製氷機などがすぐ近くにないと非効率ですので、厨房内にその3点がある店を探るか、なければご自分でレイアウトをすることになります。

同様に、茹で上がる麺に対して至近距離にコンロ、フライヤー、盛り付け台の3点があることも重要な点です。

繁忙時間にいかに数を多く提供するかが売り上げを伸ばす鉄則ですので、それができなければ無理して蕎麦屋の開店はやるべきではないでしょう。

蕎麦屋は段取り八分の世界です。極力少ないキャストで動け、動線に無駄のない厨房を作ること、客席のレイアウト以上に大事な要素なのです。

また茹で麺機やフライヤーなどがあるので、特に夏場は灼熱地獄にさらされます。働く人への対策としてスポット冷房を検討することも想定しておいてください。



盛り付け台はシンクやフライヤーから至近距離にあるのが望ましい

お店の立地について

お店の家賃は町の中心部へ行くほど高くなります。これは当然のことですが、高い家賃と、集客の見込みを天秤にかけて考えてください。逆に家賃の安い郊外の物件に人が来ないかといえそうですがありません。商売は不思議なもので、特に蕎麦店の場合山の中の一軒家にもお客さんは現れます。飲食店は様々な要素が複雑に絡み合っ、中心部でもすぐに廃業する店もあれば、郊外でもそこそこ集客がある店も多数存在します。



一匠庵大河原本店は郊外型の立地

駐車場の設置をどう考えるか

店に駐車場があればクルマでの集客につながりますが、反面アルコール類の売り上げは期待できません。逆に町場型の店舗では、駐車場はないものの、夕方に客単価の上がるお酒類をだすことができます。どちらがよいかはそれぞれの考え方になります。

夜間の集客ができない店はお昼の営業に集中せざるをえません。コロナ禍以降増えているのが、極力稼働のかからないお持ち帰り商品で売り上げを上げる手法です。商品は様々ありますが、厨房の暇な時間を活用して作り置きしておく総菜などが、飛ぶように売れる場合もあります。オーナーの考え方にもよりますが、そばつゆで煮込んだ魚を真空パックにして冷蔵したものが売れるなんてこともあり、今どきの副業的なセンスで本業の集客での副産物を常に考えておくことも大事です。

夜間営業することができれば、蕎麦屋の定番として日本酒などの銘酒を提供する店など、お客さんとのコミュニケーションが売り上げに貢献する場合があります。ですから、駐車場がなくてもアイデアひとつで繁盛店を継続しているオーナーも数多くお見掛けします。

情熱だけでは成り立たない商売

検討の時点ではまだ費用は発生しませんので、勇気のある撤退（断念）もこの段階で判断しましょう。ご主人の思い込みと情熱だけでは、失敗するリスクも付きまといます。そのような事例の場合、私はこの時点で話から脱落させていただいています。

当たり前の話ですが、赤字よりも黒字のほうがいいに決まっています。今回は具体的に何をやればいいのかを考えてみたいと思います。

本格十割蕎麦の店

日本蕎麦街道

一匠庵

— Isshoan —

大河原本店

宮城県柴田郡大河原町
堤字大井戸79-3

TEL 0224-52-1100

七ヶ浜店かみ村

宮城県宮城郡七ヶ浜町
湊浜砂山25-4

TEL 022-352-8914

本格十割蕎麦が打てる機械

プロの技が、これ一台!!

製麺機

そば達人®
シリーズ
仕込達人 卓つくろ
SUGURU

お問い合わせ



日本蕎麦街道

TEL 0224-51-1500 (代)

<http://www.nihonsoba.co.jp>

「一匠庵」の蕎麦の解説と、 蕎麦店の開業を考えている方への 参考書

第四回

作業効率と食の安全を求めた一匠庵のメニュー

文・日本蕎麦街道代表 本木拓也

今の時代のメニューの考え方

一匠庵のメニューには2つの大きなコンセプトがあります。それは「メニューを必要最小限に絞る」と「食の安全性に配慮する」ことです。

まずひとつめの話として、なぜメニューを絞るのかについてですが、これは少ない人数でお店を回す必要があるからです。近年は人件費が高騰しており、採算性を考えるとスタッフの人数はあまり増やさないと経営を安定させる秘訣といえます。

さらに日本全体での深刻な人手不足のため、特に飲食店ではスタッフを補充したくてもなかなかできないという状況があります。スタッフが辞めて欠員が生じているのに、いくら募集をかけても採用できずに困っているというお店は珍しくありません。さらには、これまでは考えられなかったことですが、収支に問題がないにもかかわらず、スタッフの補充ができないために、やむを得ず休業に追い込まれる事例さえ出てきているのです。

少ないスタッフで回すことを前提にする

ですからこれからの時代は、スタッフの作業量を増やさず、少ない人数で回すためにも、メニューをできるだけ絞り込むことは必須事項と考えています。

新しく蕎麦店を開こうとする人は、お客様が来るかどうかの不安から、保险的に多くのメニ



メニューを少なく絞りこんでいる
一匠庵のそばメニュー

ューを揃えてしまいがちですが、それが効率を悪くする原因となり、経営のマイナスになってしまいます。またメニューが色々あると蕎麦専門店としてのイメージが薄らいでしまうため、どっちつかずのお店になってしまうのです。

今の時代、多くのメニューがあるお店を求めるお客様は、ファミレスなどのチェーン店に行く傾向になっていますので、個人経営の小さなお店は、専門店にする考えでメニューを特化させたほうが得策でしょう。

冷たい蕎麦しか出さない理由

メニューを絞れば、原材料が高騰している中でも材料のロスが少なく済みます。そして厨房のスペースが少なく済み、作業の効率も断然よくなります。ですからこれからの飲食店では、少ない人数でいかに回すかが成功のカギになると思っています。

一匠庵では温かい蕎麦もメニューに入れていません。きちんとやろうとすれば、だしも温かい蕎麦用に別に作らなければならないですし、蕎麦好きのお客様が集まる当店で



冷たい「盛りそば」が基本のメニュー

は、ほとんどの方が冷たい蕎麦を食べるので、あえて省いているのです。

また丼物についてもやめようと考えたことがありますが、スタッフで議論して、天井ならば元々天ぷらはあることからご飯を炊くだけで済むので、現状では唯一天井はお出ししています。

一匠庵の掲げる「3つのノー」

これからの時代には、食の安全がますます求められてくるでしょう。そこで一匠庵では「3つのノー」を掲げています。

まずひとつめは「ノー・グルテン」です。これは小麦アレルギーの方に配慮して、小麦を使っていないことを意味します。グルテンとは小麦に含まれるたんぱく質であり、小麦アレルギーの原因となる物質です。また最近ではグルテンが様々な疾患の原因になっているのではという研究もあるようですが、真偽のほどは分かっていません。

当店の蕎麦は十割ですのでつなぎとしての小麦粉を使っていないのは当然ですが、それ以外も含めて小麦を一切使用していません。最近の取り組みとして小麦を使わない丸大豆醤油を採用いたしました。醤油のグルテンは製造過程(醸造中)で分解されるといわれていますが、まれにアレルギー反応のあるかたもいらっしゃるということです。あえて醤油の原材料である小麦を排除するこだわりに至りました。詳しくは後述します。

次が「ノー・GMO」。これは「遺伝子組み換え作物」(大豆やトウモロコシ、ナタネなど)の原材料を使わないということです。醤油原材料の大豆には遺伝子組み換えでないものを選んでいますが、盲点は揚げ油です。揚げ油にはこめ油を使用することで安全性を確認の上、天ぷらなどのお料理を提供しています。

最後は「ノー・MSG」です。MSGとはあまり聞きなれない言葉ですが、グルタミン酸ナトリウムなどの「化学調味料」(うまみ調味料)のことをいいます。人体に影響するものではないともいわれていますが、世界的には脱化学調味料の流れが加速しています。

現在、一匠庵本店での使用量はゼロです。もちろん醤油やその他の原材料にも化学調味料は入っておりません。今

後外国人観光客が増えていく中、一匠庵ではノーMSGを貫いていくつもりです。

グルテンフリーのメニュー作り

「3つのノー」を掲げている一匠庵のメニューで、大きな特徴になっているのは天ぷらです。天ぷらは通常、衣の材料に小麦粉を使うのですが、当店では「グルテンフリー」の観点から、小麦粉を使わない独自の天ぷら粉を開発しています。

それは蕎麦粉と加工でんぷん(米粉やタピオカ粉由来)をブレンドしたものなのですが、グルテンがない分油切れがよいメリットがあり、食べてももたつかず、時間がたってもさくっとしているのが特長です。前述の良質なこめ油で揚げておりますので、年配の方からも食べやすい天ぷらだといっていただくこともあります。なお、揚げ油の多くは添加物としてシリコンがごく微量ながら配合されているものがほとんどです。シリコンの役割としては揚げ物の泡立ちを抑える効果がありますが、当店のこめ油にはシリコンは添加されていません。

小麦を使わない特別な醤油

醤油は蕎麦の中で最も重要といえる調味料ですが、ほとんどの蕎麦店では通常小麦を使用したものが使われています。

ご存じのように醤油の主原料は大豆なのですが(現在は脱脂加工大豆が一般的です)、発酵を進みやすくする目的で昔から小麦が使われています。大豆はたんぱく質、小麦はでんぷんですのでその原理は正しいのですが、当店では丸大豆と食塩のみで醸造した醤油を使っています。小麦を使用していない分だけ長期間の熟成を必要とするので、これは国内でも製造しているメーカーは限られている特別な醤油なのです。そして丸大豆のふくよかな味も特徴となっています。



衣に小麦粉を使わない「グルテンフリー」の天ぷら

本格十割蕎麦の店

日本蕎麦街道

一匠庵

— Isshoan —

大河原本店

宮城県柴田郡大河原町
堤字大井戸79-3

TEL 0224-52-1100

七ヶ浜店かみ村

宮城県宮城郡七ヶ浜町
湊浜砂山25-4

TEL 022-352-8914

本格十割蕎麦が打てる機械

プロの技が、これ一台!!

製麺機

そば達人

シリーズ

そば達人 卓たくら
仕込達人 SUGURU

お問い合わせ



日本蕎麦街道

TEL 0224-51-1500(代)

<http://www.nihonsoba.co.jp>

「一匠庵」の蕎麦の解説と、 蕎麦店の開業を考えている方への 参考書

第五回

お客様にリピートしていただくための努力

文・日本蕎麦街道代表 本木拓也



開店祝いに届けられた花々

オープン当初のお店の賑わい

さあ、めでたく開店にこぎつけたとします。開店初日からお客様が来てくれるでしょう。ありがたい話です。しかし、そのお客様の顔ぶれとってまず目にするのは、お店の建設に携わった方から、食材を卸してくださる業者の方、店主のご友人などです。しかも開店祝いに綺麗なお花まで頂戴して、数日間はこのほか繁盛しているように見えるものです。

とはいうものの、とりあえずは様子伺いの方も含めてたくさんいらしている中で、これから本当のリピーターになっていただけるのはどれだけの人数なのでしょうか。

どのような場合でもつきものの、オープンセレモニー的な賑わいはあくまで営業前の神事のようなものであり、多少売上げがあったところで一喜一憂してはいけないものです。開店から4日もたった頃以降に、本来のお客様に来ていただけるようになってくるのが重要なのです。

開店特需でお願いした従業員の皆さんに、当初の見込み

違いから労働日数の削減をするなど、愚の骨頂極まりありません。しかしこのような状況は、多くの飲食店が経験することなのです。

ヒト、モノ、カネの3要素

会社経営では大事な要素としてよく「ヒト、モノ、カネ」の3つを取り上げますが、飲食業界も同じ事がいえます。飲食店に置きかえて考えると、「ヒト」とはそこで仕事をする方々の資質のこと、「モノ」とはいい食材のこと、「カネ」とは売上げのことになるでしょう。

やはり飲食店も潤沢な資金がないといい材料の仕入れができません。飲食店では料理がおいしいということが大基本であり、いい料理をそつなくスマートに提供する姿勢がお客様の心をつかむ基本といえます。

お客様を待たせない努力

店舗運営では席数の設定も重要になります。資金に余裕があればつつい席数を多くしがちですが、それが厨房やホールスタッフの提供能力を超えては、逆にマイナス要素になってしまいます。

休日の昼などに、たまたまお客様が一度にいらっしたりすれば、店側が対応しきれなくてお客様を待たせてしまうことになります。特にそば店の場合は提供時間が短いのが一般的イメージなので、メニューにもよりますが、注文を受けてから5~10分以内に商品を提供できているかが大事になります。これが30分以上もかかるようなら、私がお客ならもう行かないでしょう。

キャッシュレス決済の重要性

会計に時間がかかっていないかもチェックする必要があります。世の中がせわしくなっているので、そこで待たさ

れることもお客様にマイナスの印象を与えてしまい、足が遠のく要因になりかねません。

蕎麦店では多くの場合、その時対応できるスタッフが会計処理をしていますが、電子マネーを導入しているかどうかは、今後ますます重要になると思います。電子マネーを嫌う店主の方はほとんどがこういいます。「手数料が高く、入金までの時間がかかるので資金繰りに影響する」と。

たしかにおっしゃる通りですが、日本でも電子マネーはずいぶん普及してきました。ですから、お客様はせっかく利用している電子マネーが使えないとなると、わざわざ財布から現金を出さなければならなくなります。また、電子マネーを使うとポイントが付いてくるので、使う人にとってはそれも魅力なのですが、お客様がせっせと貯めているポイントを取得できないことになってしまいます。

キャッシュレス決済の仕組みと自動発券機

私たちの一匠庵では今の時代に合わせて、できる限りバーコード決済やIC決済を使えるようにしています。大都会ほどではないものの、田舎町なりにも着実に利用者は増えています。キャッシュレスが進んでいる国では、もはや現金を持ち歩かないという時代になっているのです。

バーコード決済には、PayPayや楽天ペイ、d払いなどがあり、これはスマホ画面のバーコード（QRコード）を店側が読み取ることで支払いが完了する仕組みです。またお客様がスマホのカメラで、レジ脇に置いているQRコードを読み取る方法もあり、この場合お店は専用の読み取り機を持つ必要がありません。

またSuicaや楽天Edy、iDなどの電子マネーは、スマホやカードをタッチするだけで支払いができるタイプのものですが、こちらはお店で読み取り端末を導入する必要があります。

電子マネーの入金期間の問題は、技術の進歩により近い将来には短縮され、リアルタイム決済になっていくのではないかとも思われます。

キャッシュレス化は人件費の削減にも有効

現金での決済しかできない場合、スタッフの負担がかかるという問題があります。会計に余計な時間を使わなけれ

ばならないので、その分だけ商品の提供に時間がかかることになってしまいます。いずれにせよ現金のみでは、人件費が上がっている中で、人件費が効率よく使われていないと考えるべきです。

また、今や飲食チェーン店で主流になっている「自動発券機」を導入すれば、レジを不要が不要になり（発券機のシステムによってはオーダーも自動化されています）、人手不足と人件費高騰の時代の極めて有効なシステムになるはずで、人手不足が深刻なラーメン店ではすでに一般化していますし、当店以外のそば店でも導入しているところがちらほら出てきています。

スタッフの接客も味の評価に影響する

料理の味と同じくらいに気を配らなければならないのが、スタッフの質です。スタッフの接客態度が悪ければ、お客様のお店に対する印象は最悪なものになり、それに引きずられて味まで低評価されるようになってしまいます。人がそのときに感じる味覚は、心理状態によっても大きく左右されるものなのです。

たとえ高校生のアルバイトでも、お客様からは普通の店員にしか見えないと考えなければなりません。毎日、仕事前の打ち合わせはきちんとやり、スタッフの普段の態度や接客の仕方にも細かな目配りを怠らないようにしましょう。

お客様との接し方で気持ちの入っていないアルバイト店員など必要ありません。料理は接客に加えて、スタッフの気持ちも味のうちに含まれるものだと考えてください。



一匠庵の自動発券機のコード決済画面

自動発券機があればレジが不要になり、その分の人件費が浮かせられる

本格十割蕎麦の店

日本蕎麦街道

一匠庵

— Isshoan —

大河原本店

宮城県柴田郡大河原町
堤字大井戸79-3

TEL 0224-52-1100

七ヶ浜店かみ村

宮城県宮城郡七ヶ浜町
湊浜砂山25-4

TEL 022-352-8914

本格十割蕎麦が打てる機械

プロの技が、これ一台!!

製麺機

そば達人

シリーズ

そば製し用ミキサー
仕込達人 卓たくら
SUGURU

お問い合わせ



日本蕎麦街道

TEL 0224-51-1500 (代)

<http://www.nihonsoba.co.jp>

「一匠庵」の蕎麦の解説と、 蕎麦店の開業を考えている方への 参考書

第六回

食品の値上げにどう対処するか

文・日本蕎麦街道代表 本木拓也

昨今の値上げラッシュについて

この原稿の執筆時点（2023年5月）での感想を率直にお話ししますが、昨今の値上げラッシュは、飲食業界にとっても大きなダメージになっています。しかし私は今回の値上げは、これまでの失われた30年の反動だろうと考えています。ですから、そこまで異常なことではないと思っています。

かつてハンバーガーが60円ほどになったことや、牛丼が260円ほどになったことを記憶していますが、そもそもそれが異常だったのです。企業努力といえばそうなのかもしれませんが、行き過ぎた値下げは、本来あるべき働き方の構造変化が先送りされ、可処分所得が減ったゆえに起こった現象でした。

日本人の働き手がいかに打たれ強いかが顕著に表れた結果ともいえるでしょう。本来起こるべき賃上げ交渉なども、日本国民にはなじみがありませんでした。その結果現在では、副業やダブルワークが認められて、さらに生活は困窮を極めている状態です。



「一匠庵セット」。ここに使われている
原材料のほとんどが値上がりしている

多くの食糧を輸入に頼っている日本

ここ最近の食品の高騰は、円高や原油価格の上昇、ウクライナ戦争にも関連付けられますが、果たしてそれだけなのでしょうか。私は日本の主食であるコメや、副食であった蕎麦などの栽培がないがしろになり、多くの食糧を輸入に頼っていることが根本原因だとさえ思っています。

さらにいえば近海魚の漁獲が激変している話があります。乱獲に加えて、数の増えたクジラが小魚を大量に食べているともいわれています。かつての日本は捕鯨国でした。IWC（国際捕鯨委員会）から脱退して数年が経ちましたが、日本人が培ってきたクジラ文化は戻ってきておりません。日本の海の周りではクジラが繁殖し、小魚の漁獲に影響を及ぼしているといわれ、おまけにアニサキスという寄生虫の大繁殖の原因にもなっているという話まであります。

どこか日本の食文化はおかしくなった

現代では朝食はトーストとコーヒーでという家庭が珍しくなくなりました。普通の日常の光景です。私の子供のころの記憶では、ご飯に味噌汁（せいぜい白菜）と目刺し1本という食事が当たり前でした。またそれで満足していました。

私が子供の頃のお弁当に、焼き方が足りなくて赤い血の色をしたクジラの肉がおかずに入っていて、ごはんがピンク色に染まっていたことがよくありました。当時隣の席だった女子からは、還暦をとくに過ぎた今でもそのことで馬鹿にされます。あの頃を振り返ってみますと、今は亡き叔父が牡鹿半島の鮎川で水揚げされたクジラを、浜で大量に買ってきていたのです。

しかしクジラとはいえ肉はぜいたく品だったため、肉など食えない当時の同級生の目には、さぞやうらやましく映

っていたのではないかと、今ではそう思っています。

日本の蕎麦文化の今

蕎麦に話を戻しますと、こだわって手打ちの蕎麦を提供している多くの蕎麦屋さんが、還暦を過ぎたあたりから腰痛などで身体を壊し、引退なさる方が多いのには驚かされます。ただしそれは手打ち蕎麦での例であり、駅前の立ち食い蕎麦屋さんなどでは、業者から届けられた茹で麺を温め直すというやり方が一般的です。

しかし温め直して使う茹で麺には、蕎麦粉のほかに大量の小麦粉が使われています。蕎麦粉より小麦粉の方が多いため、もはや蕎麦というよりも蕎麦色のうどんといえるものが提供されているのが普通です。

では、混じりけのない十割蕎麦にしぼって考えていきましょう。十割蕎麦の文化はどのようなになるでしょう。

希少価値の高い十割蕎麦

十割蕎麦の歴史は古くからありますが、どちらかといえば田舎蕎麦に発祥するものがほとんどだと思います。蕎麦の実の表面の甘皮にはたんぱく質が豊富にあり、十割蕎麦の場合このたんぱく質がつなぎの役割を担ってくれます。

十割蕎麦は大量生産が難しくコストもかかるので、多くのメーカーは小麦の多く入った蕎麦を商品として開発せざるを得なくなったのでしょう。現在に至っても十割蕎麦の希少価値が落ちることがないので、そば好きのお客様は十割蕎麦の看板を目指して行動されている方も多いのです。

十割蕎麦食べ放題の一匠庵

一匠庵では機械で製麺することにより、手打ち職人から比較しても約10倍のスピードで麺を作り上げています。そのコスト分をお客様に還元するべく「お代わり自由」というサービスを成し遂げました。

その反面「食べ放題」と



機械製麺は手打ちに比べて10倍も効率よく麺を作ることができる



生の十割蕎麦は時間がたつと品質が変わってしまう性質もある

いう認識が独り歩きしてしまい、世にいうフードファイターの方々も散見されます。私たちは、満足いくまでお蕎麦をお代わりしてくださいという考えは変わりませんが、気持ち悪くなるまで召し上がるお客様にはいささかの抵抗を感じております。何ごともほどほどにという考え方があります。しかしながら、多くのお客様は紳士淑女の方々ですので、これまで以上に大切にしていきたいと思っております。

お代わり自由は一匠庵ならではのサービスです。これが通常の蕎麦店に当てはめるとどういうことになるのでしょうか。従来通りのやり方では当然採算に問題がでてきます。

そこで普通盛、大盛、特盛など量の違うメニューを、価格に差をつけて提供する方法などが出てくるわけですが、個別の問題なのでここでは詳しくは追及しないことにします。

十割蕎麦をよく理解すること

蕎麦の実を粉にして、細長い麺に加工して食しているのは、日本の蕎麦と韓国の冷麺ぐらいでしょう。韓国の冷麺は、蕎麦粉のほかに様々な粉を使用しているため、長時間の保管が可能になっています。

それに対して日本の蕎麦は、小麦粉を多く使用して乾麺にも加工されています。しかし十割蕎麦ともなると、小麦粉のつなぎを使用しない分、数時間しか持たないので、事業の在り方そのものを考えていく必要があります。ある意味では魚よりも短命な食品ともいえるでしょう。それが理解できないと事業そのものの成功などありえないので、事前に考えておくべきことです。

本格十割蕎麦の店

日本蕎麦街道

一匠庵

— Isshoan —

大河原本店

宮城県柴田郡大河原町
堤字大井戸79-3

TEL 0224-52-1100

七ヶ浜店かみ村

宮城県宮城郡七ヶ浜町
湊浜砂山25-4

TEL 022-352-8914

本格十割蕎麦が打てる機械

プロの技が、これ一台!!

製麺機

そば達人®

シリーズ

そば達人シリーズ
仕込達人 卓つくろ SUGURU

お問い合わせ



日本蕎麦街道

TEL 0224-51-1500 (代)

<http://www.nihonsoba.co.jp>