日本蕎麦街道
NIHON-SOBAKAIDO

「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

始めに

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るかと思います。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です。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、ともすれば蕎麦の「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

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も含めて、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と違ったこともあろうかと思いますが、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

そば水回し用ミキサー 仕込み達人®

卓 すぐる SUGURU

お問い合わせ

日本蕎麦街道

TEL 0224-51-1500（代）

http://www.nihonsoba.co.jp

日本蕎麦街道
NIHON-SOBAKAIDO

「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、作るときに行う加熱のことを「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、別に取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。

かえしは蕎麦の味を左右するほど重要

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になります。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、どの様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、あえてかえしの糖分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「飲める」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、最初に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、当店独自のアイディアと思っています）。

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。半信半疑の方もいらっしゃるかとは思いますが、現実に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います。

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

そば水回し用ミキサー

仕込み達人®

卓 すぐる SUGURU

お問い合わせ

日本蕎麦街道

TEL 0224-51-1500（代）

http://www.nihonsoba.co.jp

日本蕎麦街道
NIHON-SOBAKAIDO

「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ないといけません。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が、これが予想以上にパワーがいります。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。

まずは居抜きの物件を探そう

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あ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。

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以内に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点がある店を探すか、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、茹であ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は、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ばそうでもありません。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て、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もあります。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。次回は具体的に何をやればいい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

そば水回し用ミキサー 仕込み達人®

卓 すぐる SUGURU

お問い合わせ

日本蕎麦街道

TEL 0224-51-1500（代）

http://www.nihonsoba.co.jp