

お申込み・最新開講日程および満席状況確認は、インターネットまたは電話で。

<http://soba.specialist.co.jp/>  
03-5148-5559 ※電話による対応は、  
平日 10 時～17 時です

- 受講時宿舎のご案内：築地そばアカデミーでは、事務局を通じて受講生の皆様に宿泊先のご案内をいたします。お好みの宿をお決めいただき、先方と直接契約をお願いいたします。
- 道具類の優待斡旋： 教室で使用している用具・用品はすべて受講生特別優待価格にて販売いたします。
- 業務用そば粉の販売：教室で使用している高品質そば粉についても、受講生特別価格にて販売いたします。ワラビ粉やそば米などの特殊素材もお頒けでき、営業即戦力となります。

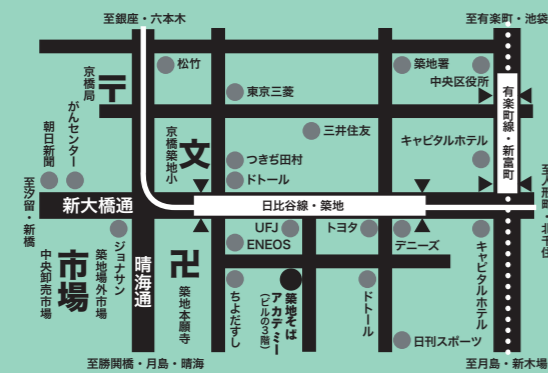
## 寒山拾得築地そばアカデミー 開業コース一覧

コース名	講座 ID	手打ち内容	講義内容	税込料金
開業コース	SWD	開業総合科・20日間	※夏期速習は10日間	420,000円 (20日間) ※夏期速習IDはQWD
	EWD	開業基本科・10日間		250,000円 (10日間)
	AWD	開業応用科・10日間	(原則開業基本科修了者対象)	300,000円 (10日間) ※非修了者は30,000円の協力が別途に必要

◎学費納入は、開講日の2週間前までに下記口座に振込、ローンも利用可能です(クレジットカードはご利用いただけません) ◎開業コースは、契約した期についてのみ有効とし、受講者都合で受講できなかった講義枠、また、天変地異や不可抗力により開講できなかった講義枠は振りかえないものとします ◎受講者の希望で特定講義を再受講する場合、開業総合科受講者は一日21,000円、開業基本科受講者は一日25,000円、開業応用科受講者は一日30,000円が必要となります ◎開業応用科を除き、受講資格は不問とします ◎開業応用科は、原則開業基本科修了者を対象とします。非修了者の履修にあたっては、学長の許可と別途協力が必須となります ◎コース名称、講義内容等は予告なく変更となることがあります ◎受講お申込の成立は、お申込時にご指定いただいた方法で、本学がお申込確定の旨の通知を発送したときに成立するものとします ◎法定のクーリングオフ期間(お申込成立日から8日間)以降のキャンセルは、次の規程によります。なお、通知を受取った日をキャンセル日といたします。

【開業各科のキャンセル規定】

1. お申込成立後、お客様のご都合によりキャンセルされる場合は、下記の料率でキャンセル料をいただきます。
2. キャンセルをお申し出の場合は、FAX、郵便、直接持参のいずれかの方法で文書でお送りください。電話によるキャンセルはお受けできません。
3. キャンセルの場合、すでに学費をお振り込みの場合は、下記規定によるキャンセル料及び振込手数料を差し引いた差額をご返金いたします。まだお振り込みでない場合は、下記規定によるキャンセル料をお振り込みいただけます。(この場合のお振り込み手数料はご負担ください)
4. キャンセル料 開業科コース開始日から起算して22日前：無料 / 21日前～8日前まで：学費総額の30% / 7日前～2日前まで：学費総額の50% 前日及び当日：学費総額の100%
5. いかなる事由であっても、受講開始後のご返金はお受けできません。



## 寒山拾得 築地そばアカデミー

メトロ日比谷線「築地駅」1分・有楽町線「新富町駅」5分  
都営浅草線「東銀座駅」8分・大江戸線「築地市場駅」7分  
<http://soba.specialist.co.jp/>

[soba@specialist.co.jp](mailto:soba@specialist.co.jp)

東京都中央区築地 3-12-12 JK プラザ 3F (〒104-0045)

03-5148-5559

## 寒山拾得由来

本学は、建学の精神として調理の理論と実践の融和と総合を標榜。寒山拾得の云い伝えは、その主旨に合致するため、正式名称を「寒山拾得(かんざんじつとく) 築地そばアカデミー」と決めました。どの禪画に登場する寒山も拾得も、いつもにこやかに笑っており、いかなる苦境に動じることなく平静な心にて大きな仕事を正確無比になしとげる姿勢に好感がもてます。あたらしい時代のそばを提案する、築地そばアカデミーの、エピソードです。

● 國清寺(こくせいじ)に拾得(じつとく)と申すものがります。實は普賢(ふげん)でございます。それから寺の西の方に、寒巖(かんがん)と云ふ石窟があつて、そこに寒山(かんざん)と申すものがります。實は文殊(もんじゆ)でございます。《『寒山拾得』森嶋外より》  
中国唐時代の豐干(ぶかん)禪師は、天台宗國清寺に住み虎に乗って衆僧を驚かすという奇行で知られていました。拾得は、豐干に拾われたことからその名があり、拾得が殘飯を与えた寒山は、寒山詩を詠んだ詩人として知られています。絵画にあらわれる寒山は智慧を暗示する經文を手にし、拾得は実践を表象する箒を手をしています。



- ここに築地スタイル宣言！ そばを学ぶ、新しいかたち。全くはじめての方でも、懇切丁寧な指導でめきめき上達できます。築地で、そば店開店に向け、技術とノウハウを身につけてください。
- 二〇日間で**プロの麵** / 手打ちによる製麵技術を科学的に指導
- 約**三〇〇**頁に及ぶ**教科書** / 講義内容のすべてがこの一冊に
- 疲れない道具 / 楽な姿勢で打てる道具で、**腰を守る**そば打ち
- 庖丁は、定評の**寒山拾得青二尺一**タイプを使用
- **特殊教材**で直感的実習 / 厚みゲージ・ノシ匠計・麵帯模型
- 製粉方法の指導 / 付加価値を生む**自家製粉**技術を指導
- **豊富なそば** / 二八・生粉・麩麩・変わり・うどん・田舎・粗礪等々
- そば**つゆ**の**徹底研究** / 各種の出汁をとり、一堂に味わう講義
- 調理調味の科学的解明 / 安定した調味や**調理を理論的に指導**
- 健康のサポート / **栄養**バランスを考えたメニューの組立て
- 良質のそば粉を吟味 / 吟味を重ねたそば粉を**石臼礪**にて使用
- **天然素材主義** / 使用素材は、化学調味料を使わない天然素材
- 築地直送素材 / 世界の**築地**で調達した素材を贅沢に使用
- **新メニュー**研究・開発 / 売れるトレンドメニューを開発・研究
- サイドメニューの充実 / **甘味**・**日本酒**等の効果的な提供
- **特別講師陣**による講義 / 醤油、鰹節、石臼等の専門講義
- 情報提供 / 最新のそば店**繁盛商法**・**評判メニュー**を分析
- 実践訓練 / 実際にお客様をお招きして、**実践的な提供訓練**
- 資金計画 / **公的な無担保低利融資**の徹底活用法
- **開業支援** / 物件確保、設計・厨房や店舗の設計相談
- デジカメ撮影 / 魅力ある**メニュー**づくりのノウハウを提供
- 開店プロモーションの指導 / 効果的な**集客方法**と**告知術**
- **道具類の優待販売** / さまざまな道具を特別優待価格にて販売
- 修業先の紹介 / 条件が整えば、長期・短期の**修業先**をご紹介
- **学友会** / 修了後も、貸し台や教科書の最新データを有償提供
- 築地そばアカデミーは、伝統的なそばの技術をしっかりと踏まえながら、新しい時代の流れに柔軟に対応していくためのノウハウを提供します

<http://soba.specialist.co.jp/>  
03-5148-5559



## 大量のそばを安定した品質で… プロの手打ちをお教えします。

プロが毎日お客様にお出しする麺と、上手なアマチュアの麺。これらの間には、品質や過程に大きな隔たりがあることをご存じですか。営業用の手打ちとは、ゆとりをもって、高品質なそばを大量かつ均質に提供するもの。そのために、より速く・より楽に打つ方法を修得し、プロの仕事をいち早く身につける必要があります。それが、手打ちそばで成功するための第一歩なのです。築地そばアカデミーでは、永年にわたって蓄積してきた指導プログラムにより、プロフェッショナルとして通用するそば打ちが学べます。

そのカリキュラムは、勘や感覚といったあいまいな言葉を用いることなく、手や指の使い方、足の置き方、姿勢や重心の移動、リズミカルに作業をする方法など、よりよい麺にするためのプロのテクニックを、具体的にお教えします。自然に自己流も克服できます。



これまでそば打ちや調理の体験が全くない方でも、全身と五感をフル活用する総合技術であるそば打ちを、少数精鋭クラスで20日間かけて学ぶことにより、弱点や課題を克服しながら、しっかりとした麺を繋いでいく技術を高めていくことができます。

※築地そばアカデミーの指導プログラムは、そばを全く打つことがない方でも問題なく受講できる流れとなっておりますので、はじめての方でも安心して受講していただけます。

## 様々なそばを、どんどん打ちます、 技術向上の、最良の方法です。

プロをめざすコースである開業総合科は、他のアマチュアコースとは全く異なるプログラムとなっております。まず麺を打つ絶対量が違います。さらに、二八、生粉(十割そば)、粗碾(あらびき)、田舎、変わり各種、うどん、韃靼(だつたん)など、様々なそばを次々に打つ点も異なります。大量に様々なそばを打つことは、そばの種類ごとに対応が大きく異なるため、そば打ちのあらゆる状況に対して、瞬時に柔軟かつ適切に対応する力が自然に身につきます。まさしくこのトレーニングが、技術向上にとっても役立つのです。



同じ志や目的をもつ同窓生とともに、このようにバラエティ豊かなそばと、そばのスタンダードともいうべき二八をおりまぜて打つことにより、短期間のうちに驚くほど実力がつきます。個人差はありますが、おおむね3週間あたりで、プロとしてのそば打ちの極意に気づく方が多いようです。



## 疲れにくい環境をつくる先進道具。 地球に優しい点もポイント。

私たちは、合理的で疲れにくい作業を実現するために、そば道具を積極的に進化させました。築地そばアカデミーでは、すべて同じ高さで作業ができる環境を採用。腰をかかめることなく、背筋を伸ばした理想的な姿勢で、水回しから切りに至るまで、そば打ちのすべてが行えます。長時間・大量におよぶそば打ちであっても、伝統的な道具を用いた従来型の環境に比べはるかに疲れにくいと好評です。

庖丁は、手にぴったりとフィットする柄をもち、750g未満という軽い自重をさらに軽快に操作できる中調子。寒山拾得タイプの尺一青二鋼の打ち刃物。鉢は、木鉢に換算すると直径70cm級に相当するワイドなSUS304こね鉢。底面がたっぷりと広く、高精度で水回しができるばかりでなく、変わりそばを湯捏ねするとき、熱湯を打ち込んで粉を糊化させたあと、いち早くムダ熱を省き一気に冷却が可能のため、高品質な変わりそばが打てます。ノシ棒は、目のつんだ軽量ヒバ材の表面をなめらかに仕上げた逸品。ノシの仕事が面白くように決まっています(寒山拾得青二尺一庖丁は、道具に慣れた二週目から使用いたします)。



また、厨房、打ち台、各種の小物にいたるまで、そばの品質を高めるゆるぎなき環境を整えています。実習用の釜についても72L級の大釜を二基備えつけ、様々な実習のためのスペースも、ゆつたりと確保。のびやかなスペースでストレスを感じずに学べるのも、築地そばアカデミーならではの特長です。

築地の道具および厨房は、天然の木材ををいたすらに浪費せず、地球に優しいコンセプトを貫いています。この点も、これからのありかたとして意識の高い方々から多くの支持を集めています。

## 自店の味を、コンスタントに提供… 調理・調味を理論的に指導。

築地そばアカデミーは、これからのそば店の繁盛を広い視野のなかで捉え、すべてのメニューや提供方法を具体化しています。たとえば、そば店で大切な汁のレシピも、様々な方法を同時に試してみ、その味の差や作業性の一長一短を、身をもって体験できる講義を設定しております。

これは、築地そばアカデミーの教育方針が、他の開業向けそば教室にありがちな「既存のれん店のメニューを教えるだけ」の安易さにとどまらないことを意味します。



私たちは、そばと料理をグローバルなスタンスで捉え、世代・性別・国境を超えた繁盛のノウハウを呈示し、その豊富なアイデアの中から、受講生の皆様一人一人が、ご自身の実情にあわせた最適成果を手に入修できる、懐の深いカリキュラムを提供しております。

築地そばアカデミーの調理指導は、天ぷらや鴨などの人気メニュー、山芋を使ったヘルシーメニューなど、伝統的なそば店の種物をしっかりと押えます。そのうえで和菓子、酒肴など、来店動機を高める付加価値商品や、新しい可能性を切り拓く創作メニューを学びます。さらに、普段の定番食材を用いて味わい豊かな一品を提供するなど、ロスの低減にも役立つアイデアも豊富です。そのため、調理指導はレシピ重視。いつも安定した食味・食感を実現できるよう、調理の手順や調味料の配合はすべてデータ化してあります。職人の口伝にありがちな、「勘」や「感覚」というあいまいな言葉を徹底的に排除し、レシピの手順に従うだけで築地の味が誰にでも再現できます。これにより安心してオープンの日を迎えられると同時に、レシピ化されたメニューは、繁盛店になったとき、パート・アルバイト等でスタッフを補うときも大きな力になります。



もちろん、お教えするレシピの味を、受講生の好みに修正する方法も具体的にお教えしますので、地域やターゲットにあわせた味の造り込みが容易に行えます。そして、これらの調理が、すべて世界の築地市場で調達された天然素材で実習できるという点も、築地そばアカデミーならではです。

## 本物のお客様を対象に実践研修… 築地だからこそ可能なプログラム。

築地そばアカデミーの名物講義は数多くありますが、中でも最終週に実施する「ランチタイム実習」は、すでに築地界限の人気イベントとして定着し、50-90人ほどのお客様が殺到することもしばしば。まさしく受講生の皆さんが、これまで磨き上げた技を、実際のお客様に提供するチャンスとなっています。



ランチタイムに間に合うように、早出して必要な調理を仕込む。「いらっしゃいませ」「ありがとうございました」を、大きな声でハッキリと言う。笑顔をやさず、厨房をきびきびと動く。同じ席のご注文をまとめ、伝票をととのえて、お出しする。すべてが実践モードのため、ひとつひとつがとても緊張しますが、実際のお客様はどのようにお店にお出でになるのか、お客様はどのようにご注文され、どのようなご要望をお持ちなのか、まさし



く生きた教材として貴重な体験をしていただけます。また、天候や気温、そして祝日パターンやその月の特殊性など、様々な要因を勘案しながら、来店客数を予測し、それをもとに仕込んでいきます。どのような根拠で、その日の仕込みとなったかについてもわかりやすく解説しますので、まさに即戦力の訓練といえます。しかも、ランチタイムは、新作メニューの発表の場でもあります。ここで成功したメニューは、将来の定番メニューとなって行列をつくるメニューに変貌する可能性を秘めています。

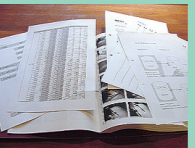
## メニュー撮影、集客法、資金計画… 即戦力のノウハウを伝授します。



盛業のために、製麺や調理技術と並行して、ゆとりをもった資金計画、損をしない体質づくりという明確な経営バックボーンを整える方法を学んでいただけます。それをもとに、集客力のある店舗デザイン、働きやすい動線の客席・厨房づくりというハードウェアを設定し、しっかりとしたコンセプトで構築された店舗を舞台に、集客アプローチ、再来店促進、消費単価アップなど、きめ細かな施策をタイミングよく展開していくという流れをつくるのが、ひとつのカタチ。つまりそば店の繁盛は、熟考を重ねた総合力がものをいうのです。

築地そばアカデミーでは、資金計画の実際から、保健所への対応を含む店舗設計、繁盛している修了生の店舗デザイン実例などを学びながら、PCやデジカメを使いプロと同等のライティングで行うメニュー撮影と画像修正法、メニューの価格政策など、運営のソフト面についても即戦力のノウハウを伝授します。

## 全教程が20日間の構成 300頁におよぶ教科書も提供。



開業総合科は、手打ち技術、調理理論、衛生理論、そばという作物、各種の経営データ、接客マナー、基本の定番メニューの他に、四季おりおり旬の素材を使ったレシピなどなど、充実した講義が20日間(4週間)の日程となっております。どうしても時間がとれない方のために、前期後期を分割して受講できる制度(開業基本科・応用科)も用意。また、夏には本来20日間で行う講義を10日間で実施する開業総合科速習コースもあります。柔軟に受講できる点も、築地ならではの配慮です。なお、開業総合科の講義内容は、300頁にもおよぶ教科書として受講生に提供され、開店してからも役立つ情報源として活用できます。

「いま」と「将来」を考え、伝統に根ざしつつも、幅広く支持され、進化し続ける本物のそばを、お教えします。