

特集1

# こう変わる、 そば粉の産地最新事情



これからさまざまな面で深刻な影響をもたらすであろう、今回の東日本大震災。

飲食店にとって大きいのが食材面への影響です。

とりわけ、甚大な被害を受けた東北および関東地方はそば粉の一大供給地。

そうした産地は今後どうなるのか、代替産地はあるのか、これから手当てをどう進めるべきか。

現地取材を含めて、そば店にとって最大の関心事である「そば粉の最新事情」を追います。

【特集2】

## ますます進化する うどん店

「セルフの次、に来るうどん業態／うどんメニュー開発の最前線」  
外食大手が取り組むうどんビジネス 他

セルフサービス業態の台頭で、うどんの市場は大きく広がりました。その市場に再び新しい動きが起こっています。低価格化の流れに逆行するかのよう、付加価値を高めたうどん業態が支持を集めたり、個人で新しい店のスタイルに挑戦する動きが現れたり。客層を選ばないうどんの商品特性を生かした、意欲的なメニュー開発の動きも顕著です。うどん市場の最新トレンドを、多彩な事例を通して検証します。



【特集3】

## そばうどん店の 省エネ対策を考える

- 店の心臓部「厨房」の設備と仕様を見直そう
- これだけある、エネルギーの有効活用法

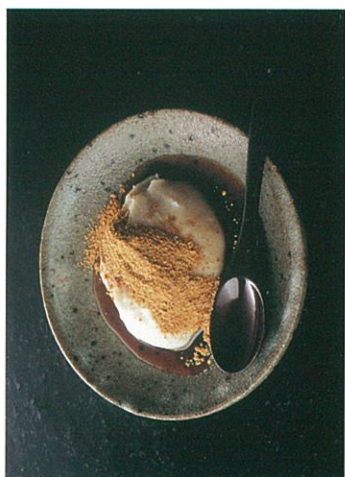


東日本大震災による原発事故の影響は全国に広がり、エネルギー問題は飲食店にとって当分の間、きわめて重要なテーマになってきます。いかにエネルギー消費を抑え、効率のよい営業を実現するか。設備面での取り組みはもちろん、日々のちよとした工夫まで、そばうどん店の省エネ対策をさまざまな角度から考えていきます。

【メニュー研究】

## そば店の 甘味とデザート

客層を広げるための商品としても、また食事全体の満足度を高める商品としても重要度が高まっている甘味・デザート。和風のオーソドックスなものだけでなく、洋のテイストを加えたものなど、人気店の売れ筋メニューを豊富に紹介します。



【トレンド研究】

## こう変わった、 高速道路SAのそばうどん

ここに来て急速に食部門の充実が進んでいる高速道路のサービスエリア（SA）。その中でも顕著なのが、そばうどんの高品質化です。その背景にあるのが食材や設備機器の進化。新しいマーケットの開拓をも予感させる、SA内そばうどんの最新事情を追います。

【特別企画】

## 知っておきたい 「道具」の基礎知識

包丁、麺棒、こね鉢……。そばうどん店の基本の道具は、商品のクオリティを支える生命線です。選び方、扱い方、手入れの仕方について正しい知識を持つことが、店の運営には何よりも大事。そのポイントを、最新の製品情報と合わせて紹介します。

【建築秀作選】

## そばうどんの 新作店舗2011

食事のトータルな満足度を高めるために不可欠な「店づくり」の工夫を、最新事例を通して紹介する本誌恒例企画。個人経営の小規模店から、そばうどん店の新スタイルをめざした大型店、注目商業施設内の新業態など、幅広い事例を取り上げます。

【好評連載企画】

- 江戸の文芸と蕎麦⑥ 岩崎信也
- 全国そば産地探訪⑤
- 手打ちそば店に挑む女性たち⑧
- そば粉・小麦粉をめぐる最新情報2011
- フォーカスオン・そばうどん
- そばうどん店訪問
- そばうどんの本・2011年版
- 製品情報



※企画内容は変更することがあります。