

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2025 年 6 月 26 日
株式会社 兵藤製作所

地域の有名・有力企業を数多く輩出！13 年間で 1016 人が卒業！

第 100 回『プロの為のラーメン学校』

ファーストコース開校 事後レポート

九州・ヤマナミ麺芸社 / 東京・吉祥寺武蔵家 / 新潟・まごころ亭/名古屋・
麵家獅子丸など 3 日間で 80 人以上の人気店を営む卒業生が講師として集結
インド、シドニー、スペインでの開校も決定！

外食・中食業界等、フードサービス施設のトータルプランニングを行う株式会社兵藤製作所（本社：栃木県小山市、取締役社長：兵藤沢人）は、3 日間で味づくり・調理技術から繁盛の手法までを実践で学ぶことができる『プロの為のラーメン学校』（場所：本社：栃木県小山市、校長：兵藤沢人）を運営しています。この度、2025 年 6 月 17 日（火）～19 日（木）の期間、第 100 回『プロの為のラーメン学校』ファーストコースを開校したことをお知らせします。



『プロの為のラーメン学校』ファーストコースは、現役で繁盛店を経営する 20 人以上の卒業生や専門家から講義や実技講習を受けられる事が魅力で、100 回記念となる今回は 80 人以上の卒業生がお祝いに駆け付け、それぞれの得意分野を活かし生徒指導にも加わりました。その中には大分県で麵堂香や太一商店を運営する株式会社ヤマナミ麺芸社・吉岩拓弥代表取締役、都内で吉祥寺武蔵家を運営する有限会社はっかにぶんのいち・藤崎茂也取締役社長、新潟県でまごころ亭を運営する角中株式会社・田中大樹代



表取締役、名古屋で麺家獅子丸運営する株式会社半蔵・服部達哉代表取締役をはじめ、地域の有名企業となった卒業生も多く含まれ、実際の成功事例として沢山の生の声を生徒に届ける事ができました。



1日目の実技は、肉そば、煮干し肉中華、油そば、無化調鶏清湯中華そば、鶏白湯ラーメンのスープやカエシ、香味油、様々なチャーシューや餃子作りを行い、併せて各ブランドの特徴や経営ノウハウ、適正立地やマーケティングも学びました。16人の生徒に対して常時30人以上の講師が同席。マンツーマンで教えるため、初心者はもちろん、既にラーメン屋を経営している方が、より高みを目指すためにも有意義な講習となります。また、座学の経営講義では、ラーメン屋の基礎的な数字やマネジメント、銀行借入れまでを学びました。その後の懇親会では、卒業生や講師の方々からのビデオレターを

視聴しながら親交を深めました。

2日目の実技では、豚骨ラーメン、家系ラーメン、二郎系ラーメン、トレンドのWスープの肉そば、進化系昆布水つけ麺、エマルジョン系煮干し白湯ラーメン、海外向けの洋風ラーメン、味噌らーめんなどのラーメンを学びました。更に、メディアで度々話題となる中野坂上の中華料理店「中華 dining 天鳳」を運営する、株式会社テンホー代表取締役石野寛之氏から、キムチチャーハン、豚ニラレバ、ユッケ丼、チャーシュー丼といった幅広いジャンルのサイドメニューレシピを伝授していただきました。



座学の講義内容はより具体的となり、「圧力寸胴の世界～骨の適正調理時間～」、「ラーメンの基礎～ラーメンを科学的に考える～」、「人生を逆算して考える～10年後の自分を見つめて～」について学びました。生徒はそれぞれが作りたいラーメンのイメージが付いてきたようで、3日目の卒業制作へ向け、各々の目指すジャンルのプロフェッショナルである卒業生に積極的に声をかけて技術の習得に勤めました。

2日目の講習終了後には、近隣のラーメン店「辻田家」をお借りし、ラーメン学校の恒例行事「卒業生コラボラーメン」が振る舞われ、講師や生徒達の距離が更に縮まりました。



3日目はいよいよ卒業制作です。それぞれラーメンのプランニングを行い、試作、発表会が行われました。

講師もサポートにつき、時にレシピ作りを手伝いながら、ラーメンを仕上げていきます。蕎麦粉を使った自家製太麺のラーメンや、多加水ちぢれ麺の台湾まぜそば、きのこムースを使ったラーメンなど、生徒の自由な発想のラーメンに、プロである卒業生も驚き太鼓判を押すシーンも多々みられました。

最終日の講義は現役デザイナーを招き「インパクトを与えて集客するデザインとは？～家系、二郎での必勝デザイン～」 「メニューデザインの成功例と失敗例の遍歴と目的による券売機配置と SNS 戦略について」について講義をしていただき、すぐにでも開業して利益を上げられる実践的テクニックを身につけました。3日間切磋琢磨してすっかり仲間となった生徒達は卒業式の後、ここで得た技術やレシピを持ち帰り、それぞれの店舗で実践し高みを目指していきます。

『プロの為のラーメン学校』ファーストコースは3日間の実践と座学のコースですが、卒業後は卒業生の店舗での実務研修や、出店や経営のサポートなども積極的にバックアップしています。ラーメン店の経営はお店を開店してからがスタートです。利益を上げたい、行列を作りたい、カップラーメンになるような店を作りたい、食べログ100名店に選ばれたい、ミシュランを獲得したい、海外で活躍したいなど、卒業後も生徒に寄り添い続け、生徒達が夢を叶える姿をサポートし見届けてきました。そのため、卒業生は年に数回は顔を出し、毎年変わる最新のラーメントレンドをアップデートし、変化し続ける学校のカリキュラム作りにも参加しています。



記念すべき100回目を迎え、1016人の生徒を世に送り出してきた『プロの為のラーメン学校』ファーストコースは今後、これまで開校実績のあるアメリカ、中国に加え、インド、シドニー、スペインでの開校を予定しています。日本発祥のラーメンは、昨今では世界から非常に注目を集める存在となっています。ラーメン店の開業ノウハウを継承する本校は、全世界にご当地ラーメンが誕生し、ラーメン文化が根付いてくことを願って、これからも邁進し続けます。

■卒業生の声

○未経験者 伊藤雄二さん（仮称）

まったくの素人なので最初はラーメン作りを地元のプロに習おうと思いましたが、何度も断られ途方に暮れていたときにこの学校に出会いました。生徒8人に充実した講師陣と、醤油、製麺などの関係業種の方々や多くの卒業生の皆さんにサポートいただき、レシピ本ととってもいいくらい充実したテキストや動画撮影OKなところが、教えてもらう側としてはとても助かりました。また、ニックネームで呼び合い、冗談を交えながらの楽しい雰囲気作りが、人見知りの私の緊張をほぐしてくれました。

最終日には緊張の中自分で冷し坦々めんを作ることができ、感無量の3日間でした。大変なのはこれからです。兵藤校長を頼りながら、喜多方ラーメン店を開き、94期生の皆さまと笑って再会出来る日を楽しみに精進します。皆さま本当にありがとうございました！

○経験者 高橋亮平さん（仮称）

開業して13年色々試行錯誤しながら運営していましたが独学のために中々うまくいかない事が多々あり悩んでいました受講して講師に質問すると即悩みが解決しました、帰って実践すると味が格段に向上しました。その他同じ参加した方々のモチベーションに触発されて気持ちが高く維持できております。沢山の同じ仲間と講師の皆様と繋がって大変有意義で濃密な三日間でした。機会あれば講師の補助で参加したいと考えています。

■「プロの為のラーメン学校」兵藤沢人校長 コメント

<プロフィール>

大学を卒業後、グッドウィルグループが営むフードスコープの飲食店「さかえや」にてマネジメントや店舗運営を学ぶ。その後、地元小山市に戻り両親と総合厨房機器、道具類、通販を行う兵藤製作所とショールームキッチンヒョードーをスタート。転機となったのは地元ラーメン企業の火の魂カンパニー野沢氏が頼んでいたラーメンコンサルタントの故木村康宏氏との出会い。元々ラーメン店に欠かせない圧力寸胴や製麺機の取り扱いでスープや麺に詳しく、ラーメンが何より好きだった事からラーメンに特化することに。2012年に「ラーメン学校」を開校した。



<コメント>

ラーメンの味作りだけを学んでも、ブランド作りや集客力ある店舗作り、正しい業態別の収益構造を理解し、店舗人材教育やオペレーション作りをしないと、行列しているのに利益が出ない。沢山のお客様に来て頂いているのに利益が出ない。美味しいものを作っているのに、お客様が来ない。といった状況に陥り、やがて倒産してしまうというケースを沢山目にしてきました。これ以上、そういった人を増やしてはいけません。ラーメンを食べて頂いたお客様に喜んで頂き、店主、経営者自身も成功する。そんな人を1人でも増やそうと、そうした想いで毎回、開校しています。これから開業する方は勿論、現状、苦戦し悩まれている方、新たに店舗展開や海外展開される方などラーメンの味作りだけではなく、経営、販促、何よりも人との繋がりを体感して頂き、皆様の今後の人生に少しでも、お役に立てれば幸いです。

プロの為のラーメン学校

■「プロの為のラーメン学校」概要

PRESS RELEASE



『プロの為のラーメン学校』ファーストコースは、20人以上の講師から3日間で味づくり・調理技術から繁盛の手法までを学び、「売れる味づくりをするための技術」「繁盛店を作るための考え方、価値観、テクニック」「卒業後も切磋琢磨しあえる仲間」を得る事ができるラーメン学校です。

ファーストコース以外にも、1DAYで気軽に参加できるラーメン研究会や、2日間みっちり商品作りを行う味作りコース、店長や幹部を座学で育成する人材育成コース、テストキッチンで兵藤校長とマンツーマンで業態開発を行う個別指導など様々なサポートもご用意しています。

名 称 : プロの為のラーメン学校

コ ー ス : ファーストコース

実技テーマ : 肉中華そば/煮干し中華そば/油そば/無化調鶏清湯/鶏白湯/味噌ラーメン/豚骨ラーメン/
家系ラーメン/二郎系/泡系などのエマルジョン/洋服ノウハウのラーメン+リクエストの
ラーメン作り(スープ、カエシ、香味油、各チャーシューなど)/売れるサイドメニュー作り/
プロの人気製麺屋が教える製麺技術/様々な餃子作りと焼き方/吊窯チャーシュー/和風だし作り
座学テーマ : 立地物件の選び方/繁盛する店づくり/繁盛する味のトレンド/衛生管理の基本/資金調達の方法/
味を科学的に捉える/専門家が語る素材の活用法 など

会 場 : 2025 年開校予定(詳しい日程は下記 URL まで)

国内(栃木県、大分県)

海外(アメリカ、中国)

お問合せ : 0285-27-5711

U R L : <https://k-hyodo.co.jp/seminar/ramen/>

■「株式会社 兵藤製作所」会社概要

企 業 名 : 株式会社 兵藤製作所

所 在 地 : 栃木県小山市東城南 2-4-4

代 表 者 : 取締役社長 兵藤沢人

事業内容 : 外食、中食業界等、フードサービス施設のトータルプランニング
総合厨房設備の設計・施工・販売・メンテナンス
「ラーメンカタログ」発行により全国のラーメン店様への通信販売
「プロの為のラーメン学校」の運営
外食・中食のビジネスモデル構築によるトータルプロデュース事業
製麺機・餃子製造機の販売メンテナンス
業務用食器・料理道具・のぼり・のれん・ユニホームの販売

U R L : <https://k-hyodo.co.jp/index.html>