

プレスリリース
報道関係者各位

2019年12月11日

ラーメン業界の未来予想図 藤井薫の特別講座～ヴィーガンの本質～

世界中で麵を指導する藤井薫だからこそ知る、世界の食に対する認識の変化

世界中で麵を指導する麵スクール校長の藤井薫が語る。
「ラーメン店は今後ヴィーガンが重要になる」

【麵スクールでの特別講座開催】

2020年初回のラーメンスクール(1月13日～18日、東京都品川区)において、藤井薫の「今後日本でも進んでいくであろう食文化の変化」についての特別講座を開催致します。

【大和麵学校について】

ラーメン・うどん・そばに関する知識・技術と、繁盛店の作り方を短期間で集中的に学ぶことができます。少人数制だから一人一人が得るものが大きく、基本と応用をしっかりと学んで、独自の一杯を創り上げることができます。無化調で指導しており、ヴィーガンやグルテンフリーも学べます。日本全国や海外から、未経験者やすでに開業中のプロも参加する学校です。長い修行の経験と勘に頼るのではなく、ラーメン・うどん・そばを科学的に分析・数値化して再現可能にした大和製作所のデジタルクッキングで短期間でプロのノウハウを習得できます。

【開催期間】

ラーメン学校 6日間 / うどん学校 5日間 / そば学校 5日間

【開催場所】

東京校 / 香川校 / シンガポール校

【藤井薫とアムステルダムでのヴィーガンラーメン】

オランダのヴィーガンラーメン専門店『Men Impossible』石田氏 × 藤井薫



写真：麵学校での講義の様子

ここ数年で特に欧州でヴィーガンの人気が高まってきましたが、ヴィーガンの本質を考えたことはありますか？
また、ベジタリアンとヴィーガンが違うことは知っていますか？
ベジタリアンは食事について動物由来のものを食べないということですが、ヴィーガンは動物由来のものを生活に取り入れれないという点で異なります。服飾品や家具まで含めて生活に取り入れれません。元々動物愛護から始まっておりますが、それにとどまらず、地球温暖化の防止まで広がっているのです。

続きはこちら→ <https://www.yamatomfg.com/contents/about-vegan-column/>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社 大和製作所 Web サイト: <https://www.yamatomfg.com/>
〒769-0203 香川県綾歌郡宇多津町浜三番丁 37 番 4
TEL:0120-45-1002 FAX:0877-56-7318 E-mail:info@yamatomfg.com