

「和菓子作りをこれからの仕事にしたい」と真剣に考えているあなたへ。

京都和菓子の学校を受講される方々は、

- ・趣味で作っていた和菓子を本格的に販売したい。
- ・和菓子の教室を始めたい。
- ・和菓子の先生としてやっていきたい。
- ・趣味の幅を広げたい。
- ・夫婦で和菓子店をやっていきたい。
- ・第二の人生として、和菓子作りを行っていきたい。
- ・和のカフェを運営したい。
- ・お店に和菓子を新たに出したい。



など、皆さん目的を持って受講されています。最近特に、どら焼きを販売したい方が増えています。

どら焼きと言えば、和菓子を代表する商品ですし、和洋折衷の味を作ることが出来ますので、海外でも人気の商品です。また小資金で、始めることが出来ることから、人気の商品となっています。

そこで、今回は、どら焼き専門店で特化した開業マニュアルを作りました。

どら焼き店を開業しようとする、何が必要なのか、事前にどんなことを知っておく必要があるのかなど、端的にご紹介したいと思います。

和菓子作りを真剣に考えている方に、お役立て頂きたい内容となっております。

是非、あなたの今後の未来にお役立てください。

京都和菓子の学校

代表 水内啓介

「どら焼き専門店開業マニュアル」

はじめに

和菓子と一言で言っても、色んなジャンルがありますが、

今回は、どら焼き店開業についてご紹介したいと思います。

どら焼き店を開業するためには、以下の事柄を行う必要があります。

開業場所（どこでどら焼きを売るのか）

営業の許可

どら焼きを作れる技術

まずは、この3点さえ出来れば、とにかく開業することが出来ます。

もちろん、その他細かい事は多数ありますが、まずはこの1～3についてご説明します。

1、の開業場所についてですが、とても重要になります。

立地が悪いと集客が難しく、立地が良いと集客は見込めますが

その分家賃が高くなります。事前の市場調査がとても重要になります。

最近では、製造許可を取得しているキッチンを借りて、週末だけ和菓子を作り、

販売するという形も増えてきているようです。

また、家賃の問題をなくすため、ご自宅の1階を、お店に改築されている方や昼間お休みを

しているお店などを借りて、販売されている方も増えてきているようです。

いずれにしても、まずは負担がかからない方法で、行う事をおススメします。

2、の営業許可につきましては、お店を開く都道府県の保健所に届け出を行う必要があります。

どの場所に、何というお店が、何を販売するのか、製造責任者としての届け出を行わなければ

商売が出来ません。

和菓子を製造販売する際には、資格等は特に必要ありませんが、詳しくは保健所に相談して頂く事を

おすすめ致しております。

問題は③です。

①の立地条件もとても大事ですが、それ以上に美味しいどら焼きが作れないと話になりません。

どら焼き専門店として、商売を行うためには、しっかりと美味しいどら焼きを作れる技術が必要になります。

では、どら焼き専門店として、その美味しいどら焼きを焼くためには、どんなノウハウを学んで、

どんな技術が必要になるのでしょうか？

また、それらの技術をどこで学ぶことが出来るのでしょうか。

例を取り入れながら、ご紹介したいと思います。

例えば、「粒あん入りのどら焼きを販売する。」とします。

この時に必要な技術とノウハウは、

- 1, 美味しい粒あんを炊く技術。
- 2, ふんわりとした皮を焼くためのレシピと生地作り
- 3, 美味しい生地を焼き上げる技術。
- 4, 消費期限を何日にするのか。その決め方と方法。
- 5, 原材料表示の作り方。
- 6, パッケージ、袋、シールなどの仕入れ方
- 7, 原価計算の仕方
- 8, 原材料の選別、仕入れ先の見つけ方
- 9, 広告、宣伝等
- 10, 道具の手入れ方法
- 11, 段取り（スタッフの人数と役割分担）など

どら焼きを1つ販売しようとする、様々な事柄を把握しておく必要があります。

どら焼き専門店に必要なノウハウと技術をしっかりと学び、実践する必要があります。

では、上記11項目についてもう少しご説明させていただきます。

1, 美味しい粒あんを炊く技術。

現在、様々などら焼きが世の中で販売されていますが、

やはり粒あん入りのどら焼きが一番良く売れています。

昔ながらの粒あんが入ったどら焼きは、やはり定番として

人気なのです。

つまり、粒あんが美味しくないと、

どら焼きは美味しくないと言えます。

美味しい粒あんは、どのようにして炊き上げるのでしょうか。しっかりと学ぶ必要があります。



2, ふんわりとした皮を焼くためのレシピと生地作り

美味しい生地を焼くためには、レシピの構成要素や

材料の特性を知っておく必要があります。

あなたが思う食感の皮を作る為には、

どのようなレシピを作り、

そのレシピを活かした生地作りを

実践できるように、目指しましょう。



3, 美味しく焼き上げる技術

美味しく練り上げた生地を、今度は焼き上げる技術が必要になります。

どんな道具を使って、どんな火加減で焼き上げたらいいのか、返すタイミングはいつか？

具体的に焼き上げる技術が必要になります。

また、ご存じのように、どら焼き1個につき、2枚の皮が必要になります。

例えば、どら焼き5個入りの進物を10箱の

ご注文頂いたとします。

合計のどら焼きは50個、計100枚の皮を

焼かなくては行けません。

そして、皮の直径も同じ大ききで焼く必要があります。

1枚目も10枚目も50枚目も100枚目も同じ大ききで、

同じようにふんわりとした皮に焼き上げる技術が必要になります。



4、消費期限の決め方と方法。

美味しく焼き上げた皮で、粒あんを挟み、美味しいどら焼きが完成しました。

では、このどら焼きの賞味期限をいつにするのか。と言う問題が出てきます。

例えば、たい焼き屋さんみたいに、焼き立ての味を食べて欲しいので、本日中の消費期限にするのか、

もしくは、持ち帰りやご進物に出来るように、10日間の賞味期限にするのかなどを定める必要があります。

しかし、その期限はどうやって決めれば良いのか。本当にこの期限にしていいのか。

何を基準に決めればいいのか、などその決め方と方法を知る必要があります。

5、原材料表示の作り方。

原材料を表示する理由は、このどら焼きには、どんな材料が入っているのかお客様に示す必要があるからです。

自分のお店でのみ販売する場合は、法律上示す必要はありません。

しかし、あなたのどら焼きが評判となり、例えば近くのスーパーや道の駅などに卸販売

する場合には、原材料表示や製造責任者などの表示が必要となります。

原材料表示を作成するにあたって、どのように法律で定められているのか、何を明記すれば良いのか、

などの知識が必要となってきます。

6、パッケージ、袋、シール、などの仕入れ

出来あがったどら焼きをどんな袋に入れるのか、デザインはどうするのかなども必要になってきます。

お店のスタイルにもよりますが、たい焼き屋さんを例に例えると、

1、焼き立てのどら焼きを入れる袋

2、その袋は、既製品にするかオリジナルにするか。

3、それらをナイロンの袋に入れるのか、数がまとまった場合、簡易の箱に入れるのか

既製品を使うのか、オリジナルの箱にするのか。

4、それらの既製品は、どこから仕入れることが出来るのか、オリジナルのデザインに

する場合は、ロット数はいくらで、納期まで何日必要なのか。

合計金額はいくらかかるのか。

など、袋や箱または紙袋なども必ず必要になるアイテムです。

これらを事前に準備する必要があります。

7、原価計算等

原価計算をしておかないと、どら焼きを1個何円で販売したらいいのかわかりません。

しっかりと原価計算を行い、利益のある形にしておく必要があります。

8、広告、宣伝

お店をオープンする時には、宣伝する必要があるでしょう。

とても美味しいどら焼きが出来たとしても、お客様に知って頂けなければ売れていきません。

チラシを作成したり、SNSに投稿したり、様々な方法で宣伝することができます。

9、原材料の選別、仕入れ先等

商売を安定的に行うためには、材料の仕入れは欠かせません。

上質な材料を手に入れるためには、良い問屋さんを予め調べておくといいでしょう。

10、道具の手入れ方法

毎日使用する道具や特にどら焼きの皮を焼く焼き台のお手入れは、必要不可欠です。

道具は相棒。しっかりとお手入れしましょう。

11、段取り（役割分担）

例えば、あなた1人で行う時、ご夫婦2人で行う時、スタッフ4人で行う時とでは、

それぞれの役割分担が変わってきます。

材料を計量する、生地を作る、焼く、あんこを詰める、包装してお金のやり取りをする人

など、無駄なく効率よく、役割分担する必要があります。

以上、どら焼き店開業に必要な11項目をご紹介させて頂きました。

どら焼き専門店を開業するには、やはり様々なノウハウと技術が必要となってきますね。

しかし、ここで問題が出てきます。

上記の「ノウハウと技術をどこで学ぶことができるのか」と言う、とても大きな問題です。

和菓子作りを学ぶためには、

- 1, 修行に行く
- 2, 製菓学校に行く
- 3, 独学で学ぶ。

これしかありません。

しかし、社会人の方や、主婦の方が、何年もかけて修行するのは、難しいものです。

また、1年～2年間、製菓学校に通っても、すぐにどら焼き店を開業することも難しいものです。

では、youtube や和菓子の本などで学ぶのは、いかがでしょうか？

どら焼き専門店と言う、上記の詳しい事柄をしっかりと学ぶことが出来るでしょうか？

商売として、通ずるような高いレベルの技術を学ぶことが出来るでしょうか？

何年かかるのでしょうか？

では、どこで学ぶ事が出来るのでしょうか。

あなたが必要としている、どら焼きのノウハウと技術を、たった3日間で学べる学校があります。

「たった3日間で、本当に学べるの？」と思われたと思います。

しかし、現実として、実際に学ばれて、お店を出されている方もいらっしゃいます。

その学校とは、「短期間で和菓子の技術を徹底的に学べる和菓子の実践学校」京都和菓子の学校です。

まさに、あなたが必要としている、どら焼きの基礎技術をしっかりと学ぶことが出来、開業を前提に

カリキュラムが組まれています。

徹底的に身に着けるための実践技術から道具の手入れ方法までを学んで頂けます。

さらには、講習後のサポートもしっかりと行っております。

ご興味のある方は、以下にホームページをご紹介しますね。

▽京都和菓子の学校：ホームページ

<https://wagashischool.kyoto.jp/>

◆和菓子職人コース7日間

◆和菓子インストラクターコース7日間

◆どら焼き専門コース3日間

◆パーソナルコース（時間制）

▽【無料相談実施中！】

京都和菓子の学校 無料相談会

<https://wagashischool.kyoto.jp/membersitelp/>

※ご都合の良い日をお知らせください。

▽【京都和菓子の学校 3つの特徴】

受講をお考えのあなたに必見！！

<https://wagashischool.kyoto.jp/lp2/>

▽【各コースの特徴・ご案内】

あなたにとって、最適なコースとは？

https://youtu.be/CaRepr_GfXQ

和菓子作りをこれからの仕事にしたいと考えているあなたに、真剣に取り組んでおられるあなたに、
今回は、どら焼き専門店開業について、お話をさせて頂きました。

京都和菓子の学校には、今まで様々な目的をもって受講される方に対して、必要な技術を短期間で
学んで頂き、繰り返し実践を行って来ました。

あなたが必要とされている技術を洗い出し、あなた専用のカリキュラムを組み、短期間で技術習得を
目指し行っております。

ご興味のある方は、無料相談会にお申し込み頂いて、ご心配な点やご不安な点を是非ご相談してみてください。

京都和菓子の学校が、全力でサポートさせて頂きたいと思っております。