

「稲庭うどん屋」



うどんの提供

お客さんが来たらお金と引換券を交換し食べる席まで案内します。うどん作りでは、うどんをおいしく食べられる作り方を学べます。盛り付けでもきれいな盛り付けの仕方が学べます。うどんができたならテーブルのところまで持って行き提供します。

〇体験できること



1. うどんの盛り付け

うどんの盛り付けでは、バランスよく盛り付けをします。盛り付けでも、なめことネギをどうすればきれいに盛り付けができるのかなど学べます。



2. 接客の対応

接客の対応では、お客さんが来たらお金と引換券を交換しお客さんの席まで案内します。うどんができたらずばやくお客さんの席まで運び提供します。

おすすめポイント

- うどんをおいしく作る作り方が学べるよ。
- 接客の対応が学べるよ。
- きれいに盛り付けする仕方が分かるよ。

○体験の様子



うどんは洗ったら氷につけるとよりひきしまっておいしく食べれるよ。



飲食スペースの様子



うどんが透明になったらうどんをすくうよ。



担当者からのメッセージ

うどん作りでは、盛り付け、接客の仕事をします。盛り付けでは一つ一つ丁寧に盛り付けをし、味だけではなく見た目でも「美味しそう」と思ってもらえるように盛り付けをします。提供では、お客さんのところまでうどんがでたらすばやく運びできたてのうどんを食べてもらえるようにします。

みなさんで美味しいうどんを提供しましょう。