

平成 23 年 4 月 25 日

江戸ソバリエ、お蕎麦屋さん応援アンケート

江戸ソバリエ協会 ©

☆ほしひかる

はじめに

- ・第 2 回 日本そばサミット(23.4.25)において 10 分間スピーチを行うために、お蕎麦大好き人間の「江戸ソバリエ」さんたちにアンケートをとりました。
- ・質問は次の 2 点です。

Q1.最初はどんなきっかけで、どんなお蕎麦屋さんに入りますか？

Q2.どんなお蕎麦屋さんなら、また行きたいと思えますか？

- ・回答は、本当の声を聞くために自由記述方式にしました。
あらかじめ答を設定して○印を付ける方式は誘導されて、本当の声にはならないおそれがあるからです。

Q1.最初はどんなきっかけで、どんなお蕎麦屋さんに入りますか？

☆フラリと入るのなら、店構えが明るく清潔である手打ち蕎麦屋がまず好ましい。

☆店外から見たときに店構えが清潔感があり、なおかつ店内に入っても同様に清潔感があり、できればその季節季節にあったような雰囲気醸し出しているようなお店。

☆お店の入口の佇まい、お蕎麦(商品)のディスプレイを見ます。値段とのバランスもありますが、とにかく美味しいお蕎麦が食べたい。

☆和風なしっかりした店構えだとしっかりした蕎麦が食べられるのではと思っています。

☆看板の文字が美しいこと(とても重要)。加えて蕎麦屋らしい店構え。

☆看板に「それらしい」雰囲気があること。地粉、手打ち、風味を感じさせる看板がある店。

☆先ずは老舗、次は店の雰囲気がそそられる蕎麦屋。

☆手打ちの看板がある所がまず優先、店構えで何かがあると感じさせる雰囲気が必要。
清潔感が必要。

☆店の佇まいに雰囲気があること。田舎風、庶民的な気楽さ、等、店主の主張が読み取れる作りの店。

☆清潔な構えの店 入り口の植栽の手入れが良い店、手打ち蕎麦。

☆外観が美しい、入店したときに暖かい感じが漂っているお店、店造りが和風だと落ち着く、お蕎麦が美味しい。

☆清潔感ただよう外観(例えば掃除用品などが外からみえないなど)と、蕎麦にこだわっている外観(手打ちなどを明確に伝えている)、そして季節の素材を活かした天麩羅などの一品があることが外からみてよくわかる蕎麦屋にいきたいと思います。

☆清潔感があり、あまり格式が高くなく、誰でもが気楽に入れ、そして人がひっきりなしに出入りしている店、店と位置としては道路との段差のない店が入り良い。

☆洒落た店構えで、お酒・肴の種類があり、23時ごろまで営業しているお蕎麦屋さん。

☆美味しい蕎麦を食べさせてくれそうな店を「店構え」「看板」などで選ぶ＝「落ちついた雰囲気のある店」

☆口コミでの評判を参考にします。女一人でも気楽にお酒とお蕎麦をいただけるお店に入りたいと思います。

☆口コミ、いわゆるお店紹介本、専門誌(『蕎麦春秋』など)、初めての街では地元の方に聞くし、飛び込みもある。

☆友人、知人よりの情報を控えておいて、その近くに行ったとき、店の入口の雰囲気と店が自分の蕎麦の特徴がメッセージされているのを見て入る。

☆手打ちで旨い蕎麦が食べたい。手打ち蕎麦屋、老舗の味は分かっているので、新しい店で案内書や仲間の情報を参考に選ぶ。

☆あらかじめ本やネットで知ったお店や蕎麦仲間から得た情報で知ったお店を中心に。

☆雑誌やグルメガイドの蕎麦の写真を見て美味しそうに感じたら。

☆友人から勧められたり、本に紹介されていて評判の良いお店。店構えも趣のある店。

☆味に評判がある店。

☆最初はネット、印刷物、口コミなどの情報で評判の良さそうな店。味は二の次、「お蕎麦屋さんらしい？」雰囲気のお店。

☆本などの紹介で旨くて人気のあるお店にまずは行って食して自分にあっている蕎麦か確認する。その場合清潔感に欠ける店とか丼物から何でもやっている店は外す。やはり暖簾をくぐったときに明るく迎えてくれる店がいい。

☆私の場合は、口コミです。知り合いからの情報をもとに行ってみるのが多いです。また、初めてのお蕎麦屋さんでは、「盛り蕎麦」と「卵とじ蕎麦」を頼みます。

☆本に載っているような有名店で安心して(衛生上、旨さ、店員の対応など)入れる店。

☆名の通った店、修業を積んだ職人の店。

☆雑誌等により蕎麦屋の情報を得て、行きたいお店を見つけることが基本ですが、人に紹介されたり、連れて行って貰って新しいお店を知ることが多い。

☆雑誌の特集掲載店、インターネットで高得点の店を検索し「自家製粉」で蕎麦の提供にこだわりがある店。

☆最初は蕎麦仲間からの口コミで評判が良い店、食べ歩きガイドブックを参考にし、また行き先に評判が良い店がないか調べてきっかけを掴むようにしている。店に入る前の周囲の環境、店構え、多少表から店内の様子が見え安心して店であれば大変入り安い気がします。

☆お店の玄関先に木一本でも植え込んであるようしつらいのあるお店、表から見て控えめだけど雰囲気を醸し出している店だと知名度に関係なく入ります。

☆数多ある蕎麦店から入りたい店を探すには、やはりインターネットや名店紹介本の記事を参考にすることが多い。記事中に「ここの蕎麦は絶品」とあれば、どんな味がするのかと興味が湧き、一度は入店して味わってみなければとの気にさせられる。特に紹介記事に細かい味の表現で説明があれば、舌に自信がある訳ではないけれど、

それだけで興味をそそられる。そして風景として古民家とか、和風建築でちょっとした庭が付いているといいなと思う。そこで主人が手打ちで打ってくれるなら是非入ってみたいくなる。値段にもよるけれど。

☆食事時間に蕎麦屋さんの前を通りかかったときに店の外までプーンと蕎麦の出汁の鯉節等の香りが漂い出てくるような店。

☆ある一つのことに拘り(蕎麦、蕎麦粉、汁、その他料理)をもつという情報を仕入れた場合。

☆さっぱりした食事をしたいと思うとき、静かに食したいとき。

☆手打ち蕎麦屋だけに固執する訳でなく、掃除がゆき届き、店構えも古い古くないにかかわらず小綺麗な感じの店に入りたい。ただし、最近の手打ち蕎麦屋で新規に開店した店ほど、何か人情味がなく、「せいろそば」の量は少なく、金額が高い店が多いのは、庶民の店を忘れた何か勘違いをしているような感じで、次回には絶対に選択できない店です。そういう店は、日本酒にもこだわっているような感じですが、大変に高いお酒を飲まされ、天麩羅にしてもこんな量でこんな値段かと疑わざるを得ない感じで、地元に着した店にはならないと感じます。

☆いつも直感です。自分を呼んでる店が何となく解ります。外れることはまずありません。

☆客が多く活気のある店。

☆元々、東京育ちなので、慶弔やお祭りなどでは、小さいころから蕎麦を食べていました。また、母が讃岐生まれなので、うどんなど麺類は日常の食品でした。出汁の旨い蕎麦屋、蕎麦汁の旨いの良い蕎麦屋にはふらりと入ってしまう。

☆何よりも蕎麦に拘り、蕎麦の評価が高い店。

☆蕎麦屋らしい雰囲気のお店構えで、店内は落ち着いた感じの店、蕎麦と摘みが美味しいのは当然。

☆お蕎麦屋さんとして、トータルの魅力があるところ。蕎麦が美味しいのは基本ですが、居心地の良く過ごせる空間を重視する。「居心地よい」というのは、美味しい酒、気の利いた肴、時間に追われないゆとり(できれば中休みないところがいい)、

適度な距離感を保ちながらも気の利いた親しみのある接客、近代的より、古い日本家屋なら、なお嬉しい。

☆きっかけは、友人に一杯飲みを誘われて藪蕎麦に入ってハマりました。一杯飲める粋な蕎麦屋。

☆まず、美味しい蕎麦が食べた〜い。だから手打ち蕎麦の暖簾、看板、旗が眼に入ると、これは試さねばとってしまう。それは、やはり手打ちを謳う以上は、美味しい蕎麦を供する自負があるだろうと想像できるからです。

次は、「手打ち」の看板のないお店場合は、見かけですね。手打ち蕎麦屋、特に新進気鋭の蕎麦屋さん、比較的モダンな店構えが多く、冷たく感じてしまいます。本来お蕎麦は、江戸庶民の食べ物だったはずという思いがあるので、手打ちを前面に強く打ち出してない蕎麦屋さんだと、下町の庶民的な店構えの店に魅力を感じます。

☆古風な看板があり、暖簾のついたくぐり戸を通して一枚板の席に着くと、和紙に書かれた品書に、蕎麦前10種と種もの20種に盛り蕎麦があるような店。

☆まず、手打ち蕎麦の看板が上がっていること、そして外から見て雰囲気は自分の好み(渋みのある店)で、外からでも良い汁の香りのする店。

☆祖父に連れられて、お蕎麦を食べ始めました。物心付いたころには、蕎麦が好きでしたが、子供のころから蕎麦に慣れ親しむことは、今後の蕎麦屋さんの発展に必要不可欠ではないかと思えます。

マクドナルドやファミリーレストランがそうであるように、子供のころに味を覚えこませることで、大人になってもその飲食店で食すことの重要性をもう少し加味するようなお蕎麦屋さんが存在しても良いのではないのでしょうか？誤解を招くといけません、現在のお蕎麦屋さんが顧客ターゲットを高年齢にしていることは、決して間違いとは思いません。

☆少し時間のとれたときにゆっくりと酒を飲み、流れる時間を楽しみたいとき。

☆手打ちの美味しい蕎麦を供してくれる蕎麦屋さん、「せいろ」の値段が700~800円程度の店、大勢の仲間客が騒がしく談笑するのを許さない店、店の構えがきらびやかな雰囲気でない店、美味しい酒を程ほどの値段で提供してくれる店、愛想のいい御かみさんの居る店。

☆「手打ちそば」という暖簾や看板、そして純和風の店構え。

☆時間があまりなく、さっさと食事をすませたいときと、全く逆にチョットいい気分でマツタリしたいときには蕎麦屋さんに行きたい。

☆会社に蕎麦打ち名人がおりその方と老舗のかんだ藪さんへお邪魔したのが最初です。

☆伝統または新興の場合は個性、拘りが感じられる店、店舗の清潔感は絶対条件です。

☆この店は何を売り物にしているか伝わるお店に私は入りたいと思っています。

☆以下の2タイプあります。

1)信頼できる筋からの事前情報を得て行く場合 —

甘味が魅力的であれば訪れる可能性きわめて大、評判の高い店、生粉打ちのある店、本格的な手打ち、自家製粉の店ということになります。

2)通りすがり、フリで入る場合 —

店構えが魅力的で個人経営、家族経営と思われる店、いかにもこだわりのありそうな洒落た店より旧くから町に根付いた地元の人々に愛されているような雰囲気を感じられる店。他店舗展開の（資本がありそうな）店はあまり魅力を感じません。

* デティールとして —

のれんが下がる引き戸の店、床が三和土に見える、店頭に品書きのホワイトボードを出さない、花番さんが白衣・三角巾をしている、椅子テーブルがシンプルな昭和風、とにかく旧そうな店、表に食品サンプルのある店。

☆蕎麦のグルメ本やブログ、TVなどで情報は湯水のように集まってきます。その情報は活かしつつも、それに左右されることなく、一人、複数人で訪問する場合を各々記述します。

1)一人で訪問する場合 —

店の外観が味のあるお店、歴史を感じさせるお店。店内を覗くことができると安心できる。入口にメニューがあるとなお一人で入りやすい。蕎麦以外にうどんを出していないお店（蕎麦に専念していると思う。ただし複数人で行く場合は逆に良い場合もある）

2)複数の人数で行く場合 —

お酒が充実、そしてその肴も充実しているという評判を耳にしたとき。おまかせコースがあると、ある程度そのお店の得意料理が判別できるので参考にしやすい。夜はある程度遅い時間まで開いているお店。

Q2.どんなお蕎麦屋さんなら、また行きたいと思いますか？

☆ご主人、女将とのコミュニケーションがうまくいくこと。

☆味・サービス・清潔さのバランスがとれている店。店主が、威張ったり、客を素人あつかいせず、丁寧に接客をしてくれる店。

☆味もさることながら、店員さんの対応人柄＝店の雰囲気が良いこと。

☆江戸蕎麦はあくまで庶民に愛される食べ物だと思っていますから、「気楽に入れる店、客に気さくに應對してくれる店」が好みです(もちろん値段も含めて。どんなにおいしくても値段が高い店はあまり興味がありません)。

☆店主、花番さんを含め従業員が客の気持ちに立って対応してくれる店。客に「蕎麦を食べさせるぞ」というような態度を取る店には二度と行きたくない(多分そのような店は店外より観察したとき何となく雰囲気でわかります。)

☆期待感を抱いて入ったときに一番最初に注目するのは何といっても接待する店員さんの気持、雰囲気、姿勢です。また来たいと思う店は、一番最初に接触する店員さんが40%、蕎麦30%、店内の雰囲気30%、と重要です。

☆初めてのお蕎麦屋さんで、新しい発見をしたとか、ご主人の思い出や人柄などが心に残ることがあると、定例の蕎麦打ちの会などでとにかく他人にも話したくなり、それが再訪に繋がるケースが多い。

☆真面目に手打ちしていた店、蕎麦との雰囲気がマッチしていた店。

☆「ざる蕎麦」一枚で丁寧に應對してくれる店、蕎麦の旨い店、摘みの美味しい店。

☆接客態度の良い店。トイレが綺麗で広い店。当然蕎麦がうまい店。客席がゆったりしている店。

☆家庭的で、清潔で、値段の安い店。

☆店の女性がお化粧が濃く、かなり強烈な匂いをさせている店もありますが、このような店は蕎麦の旨さを感じることはできません。店の女性は、蕎麦の味と環境を引き立てることが第一であります。ある店では、店主の奥さんが髪の毛を赤く染め、洋服もすっきりした感じではなく化粧も濃かったのも、ある程度名のある店であり

ましたが、二度と行く気にはなれず、もう何年も行っておりません。蕎麦を食するには、店の雰囲気も大切ではないでしょうか。

☆味、雰囲気は勿論のこと、値段、量も大切です。気取ってるだけの店には、二度と行きません。たかが蕎麦屋じゃないですか。されど蕎麦屋です。

☆旨い店でも接客の悪い店は駄目、また行きたいと思う店はそこで働く人たちの接客態度の良い店。

☆蕎麦が美味しく店員が明るく優しいこと、また内装や設備等衛生的なこと。

☆店内の片付け、店内から見える調理室の衛生状態が良いこと、何時も綺麗な花が飾ってあって、静かなジャズが流れていて、無垢の木のお膳には可愛らしい容器に入れられた薬味が置いてあり、しかも蕎麦前の酒、肴の種類が豊富で旬の物を揃え美味しく、蕎麦、蕎麦汁、蕎麦湯が美味しい店で有れば最高であって、その上綺麗な女将さんでもいればまた最高(女性であればイケメンの店主、店員となるのでしょうか)であって、また行きたくなる店となります。

☆店内に清潔感があり、お店の方の対応が良いということは前提条件ですが、店員さん、店主さんと蕎麦の拘りや蘊蓄について話ができるお店にもう一度行きたいと思えます。

☆忙しいとき、客扱いのゾンザイな店は入りたくない。

☆手打ちの美味しい蕎麦屋。愛想のいい女将さんのいる店。

☆第一は店主の人柄(情熱と誠実さが感じられるとき)、第二は気楽でくつろげる雰囲気、味は第三です

☆清潔感がありフロントも含めたお店の雰囲気。お客さんに美味しく食べてもらうという意気込みや哲学が感じられる(食べさせてやると感じた店はダメ)。
低廉な価格と感じる蕎麦の美味さ(高い価格でも気持ちよく支払いができる満足度)。

☆美味しい蕎麦屋、清潔感があり、価格がリーズナブルで明るく、追いたてることがない店。

☆「有名店だから混んでいても早く帰れ！」みたいな態度は絶対しない、清潔なお店、器とか整っているお店、質問にも快く答えてくれる、ゆっくりさせてくれる、お蕎麦が本当に美味しくできれば、かた茹で、やわらかめか尋ねてくれる、お酒と肴も揃っている。

☆やっぱりお蕎麦本体の味が大切です。もちろん好みもありますが、風味や歯ごたえなど、気に入ったお店だったら、また行ってみたいです。

☆「ざる蕎麦」を注文することが多いので、麺、つゆともにあるレベルを超していること。お店・給仕の方が気持ちいいとまた行きたくくなります。お酒とお摘みの質も重要と思われれます。

☆手打ちで旨い店、特異な品揃えがある店、店構えのセンスがいい、店員のマナーがいいこと、距離的に行きやすいこと。

☆洒落た見た目と味が合っている蕎麦屋。

☆酒の摘みが充実していること、蕎麦とそばつゆのバランスが良い店、接客が丁寧な店。

☆蕎麦にまじめさが感じられる蕎麦屋(これは食べるとわかる)。

☆鬱蒼とした入り口付近の庵風の緑、内部は大黒柱のあるゆったりとした農家あるいは武家風の作り、癒しの空間がある所。

☆美味しいと感じなければ二度と行かない。美味いお店はリピーターになる。

☆蕎麦が美味しい。汁も美味しい。ネタのよい天麩羅がカリッと揚って美味しい。

☆店主が蕎麦に拘っている。もちろん清潔で、よく気をつくお店。

☆やはり旨い店です。それも「せいろ」が旨い店。喉越しが良くやや細めで長め、甘辛の汁によく絡む蕎麦。それには手打蕎麦が一番。旨い蕎麦を出す店は、それなりの拘りがあって、それだけ手間を掛け、衛生面にも注意を怠らない。

☆食べてみて、自分の味に合うお蕎麦屋さんであれば、また行きたいと思います。厨房が見えるお蕎麦屋さんであれば、茹で時間が気になります。ついつい、時計を見ながら待っています。また行きたくなるのは、接客態度もポイントですね。もっと

も昼食で蕎麦やさんにいきますが、この場合は行きたくて行くというより、腹を満たすためになっています。

☆香りと歯触りがよく、細めの蕎麦を出す店、木の香りのするような構えの店にはまた行きたくなる。

☆蕎麦屋としてトータルの魅力のあるお店。さらにあげるなら、常に向上心を持って進化し続けるお店。個人的には店主とお酒の趣味が合えば、なおさら嬉しい。

☆店主が気さくに話にのってくる店。

☆蕎麦よし、蕎麦前よし、摘みよし、愛想よしの小粋な蕎麦屋。

☆「せいろ」「かけ」などの基本的な蕎麦がしっかりしている、店主が流行に流されない理念を持っている、ホールも厨房も清掃がゆき届いている、接客が良い(見え透いた愛想ではなく、気配り気持がある)、交通の便が良い(駅に近い、駐車場の出入りが容易など)、一人でも入り易い、季節物の蕎麦がある(行く楽しみがわく)、蕎麦が自分の好みとマッチしている。

☆少々高くても、こだわりのある蕎麦屋さん。

☆当然ながら蕎麦が美味しいお店、特に「もり」「かけ」。

☆接客態度が付かず離れずの客からみて心地よい距離感。

☆蕎麦の価格とボリュームがマッチしている(素材にこだわるのは判るが、「えっ?これだけ?」というお店が昨今多い)。

☆薬味や蕎麦湯など、蕎麦、蕎麦汁以外にもしっかり力を入れているお店

☆蕎麦中心のお店であれば。店内の照度は明るい方が良い。

☆お蕎麦屋さんのなかでも店主と話ができるお店が、個人的には好きです。その店主の人柄や考え方が解りやすいですから。人柄や個性の見えるお蕎麦屋さんは、チェーン展開された蕎麦屋以上の魅力にあふれています。

☆基本的に昼営業している。花番さんを含め、接客対応が心地良い店。

☆気分良くなければ二度はありません。蕎麦が美味しい店。清潔感のある。たばこ臭くない。適正、手頃な価格の店。

☆先ずは蕎麦が美味しいお店、蕎麦前の種類が多い店、摘みが美味しい店の順位です。雰囲気としては花番さんの気持が良い人。

☆本格手打ち蕎麦屋さんだと、蕎麦の美味しさだけでなく、蕎麦前の酒の肴が、美味でその店なりの拘りが感じられると嬉しい。天麩羅は揚げ立てで美味い、卵焼きが香ばしく焼き上がり、かつ卵本来の味を損ねず繊細に焼き上げられているなど、料理にも気合の入ったお店は、また足を運びたくなる。

下町系、庶民派、蕎麦屋では、気兼ねのいらぬ、気さくな雰囲気と、結構豊富にメニューが揃っていると、嬉しい。蕎麦屋と居酒屋の中間ぐらいの心持ちで立ち寄れる。それでも、そこが限りなく居酒屋風になってしまうと、蕎麦屋としての魅力が損なわれてしまうので、あくまで蕎麦屋風情でなければならない。あまり愚だ具だ長居ができるようでは、「蕎麦屋」が伸びてしまう。ビール一杯、お酒2合に調度いい、摘みを選んで、後は「せいろ」か、「かけ」で仕上げて、一時間半ぐらいで切り上げられる程度が調度いい。そんな蕎麦屋だと、週の仕上げに立ち寄りたくなる。

☆蕎麦と汁が美味しいことは最大条件ですが酒が美味しいこと、摘みにも気を遣っていて創作性があり、ミニ会席様が準備できていれば文句なしです。器やインテリアにも気を配っていて雑然としていないことも大切。

☆特徴を持った店、気取らない店、蕎麦の説明を面倒くさがらずしてくれる店。

☆食べて美味しいこと。接客態度が素晴らしこと。

☆本来の二八江戸蕎麦屋、蕎麦前の日本酒を置いてある店。

☆蕎麦粉の割合が少ない店(一部の立ち食いそば店のような)は二度と行かない。

☆最高の蕎麦を提供したいという情熱、探求心に加え蕎麦の文化を大切に作る心構えを持った店主がいるお蕎麦屋。

☆手打ちで蕎麦の香りが残り、汁とのバランスの良い店。店構えも風流な構えの店。接客の女将が態度が良い店。

☆店がきれい、清潔。「ざる蕎麦」が美味しい、蕎麦湯が美味しい、お酒の摘みメニューが充実している。

☆国産蕎麦を使用して、一般的な価格で提供してくれる店。自店で挽いた粉で打っていること。汁が自分好みであること。季節が味わえる肴を提供してくれると嬉しい。

☆和風の店構えで、ゆったりとしていること。敷居が高くないこと。

☆お蕎麦・肴が美味しくリーズナブルなこと。接客の対応のよさ。

☆高くなくて、本物の蕎麦が食べられるお店。

☆蕎麦が美味しいこと。

☆本当に美味しくて拘りのあるお蕎麦屋さんに行きたくなります。雰囲気も大切だと思います。

☆OB会などで集うお蕎麦屋さんは、定宿として決まった店に固定されており、なかなか店を変えようかということにならないのが現状である。

☆一人歩き的时候は、より多くのお蕎麦屋さんに触れたいとの思いから、新規のお蕎麦屋を訪ねることが多い。

☆この店は何を売り物にしているか伝わるお店には私は行きたいと思っています。

—お蕎麦の特徴でも結構です。例)当店は江戸時代からの製法に従っています。例)当店は◎◎の作り方をしております。

—品書きに特長があればなお結構です。例)節句蕎麦を○月○日まで提供します。

例)この時期のお勧めはこれ。

—蕎麦前と酒肴が充実しているのもなお良しです。自信をもって勧める酒（蕎麦前）の銘柄と酒肴数品はメニューに載せてください。酒肴は、種物を応用すれば結構あるはずです。

*結局、その店の方向がはっきりしているお店は残るのではないのでしょうか。

とはいえ、方向を定めるのは、本当は大事だと思っています。現在の客筋の分析、客数の今後の推移、商圈の今後などを把握して自分の答えを出さなければいけないのですから。それでも、看板を継続したいであれば、たまにはこのような観点でお考えになるのはいかがでしょうか。

おわりに

- ・アンケートの記述回答はだいたい次のように集約できると思います。

Q1.最初はどんなきっかけで、どんなお蕎麦屋さんに入りますか？

最初は、①清潔な店、②口コミで評判店やガイドブックに載っている店を選ぶ。

Q2.どんなお蕎麦屋さんなら、また行きたいと思いますか？

また行きたい店は、③お蕎麦が美味しい店、④サービスがゆきとどいた店。

- ・当たり前といえば、当たりの回答です。また店の人は①②③④をクリアしていると言われるかもしれませんが。
- ・しかし、アンケート後にディスカッションを行いましたところ、店の人が言う基準と客の基準は違うという声がありました。なぜなら、客はいろんな店に行っていますから、サービス一つとってもキメ細かなサービスをたくさん目にしているわけです。
- ・したがって、お客からみて、①清潔で、②評判がよくて、③お蕎麦が美味しくて、④サービスがゆき届いた店でなければならないというわけです。
- ・また、お店は拘り、特色、主義をもってほしいという声もありました。

以上