丸亀麺学校
大阪校

Marugame Noodle School
Osaka

学んだ技術を、卒業後の力に。

2026年
年内最終受講生募集

豊富な
テキスト込み



少人数制
定員3名

25年の
指導経験

国内外の
受講者多数

開業・店舗運営
までサポート

選べる3つのコース

基礎から応用まで、開業を見据えた実践指導



ラーメンコース

- スープ＆タレの作り方
- 製麺技術(3タイプ)
- トッピング＆商品開発
- 開業ノウハウ



うどんコース

- 製麺技術(手打ち、機械)
- 出汁の取り方
- 天ぷら技術
- 店舗経営＆メニュー開発



そばコース

- そば打ちの基本＆応用
- 出汁の取り方
- 実践的な技術指導
- メニュー開発＆店舗経営

実践だから、身につく。

製麺からスープ・出汁まで、現場で使える技術学びます。













受講生の声

製麺からスープ・出汁まで、現場で使える技術学びます。



★★★★★

日本語がまだ十分に話せない私に対しても、
先生とナナミさんはとても辛抱強く、親切に、
そして温かくサポートしてくださいました。
いつも分かりやすく説明してくださり、
一つひとつの工程をきちんと理解できるように
してくださいました。
実践的な授業を通して、スープや麺の仕込みから、
おいしいラーメンを作るための技術まで、
本当にたくさんのことを学びました。
特に感動したのは、お二人の豊富な知識や
プロフェッショナルな姿勢だけでなく、
教えることへの心からの情熱です。
毎日、温かく迎えてくださり、
安心して学ぶことができました。
私はインドネシアで自分のラーメン店を開くことを
目指しています。
今回の経験は、その夢を実現するための貴重な知識と
インスピレーション、そして自信を与えてくれました。
先生とナナミさんの忍耐強さと優しさに、
心から感謝しています。
本格的な日本のラーメンを真剣に学びたい方には、
丸亀麺学校を心からおすすめします。
忘れられない6日間を、本当にありがとうございました！
いつかまた訪れることができる日を楽しみにしています！



★★★★★

本当に素晴らしい学びの経験のひとつでした。
3日間でも6日間でも、麺づくりの
「何を・どのように・いつ・どこで・なぜ」まで
学ぶことができます。
25年の指導経験を持つ先生に、
ぜひ何でも質問してみてください。
きっと期待以上の学びが得られるはずです！✨

年内に、
本格的な麺づくりを
学びませんか？

開業を目指す方も、技術を磨きたい方も。
経験豊富な講師が、あなたの目的に合わせて指導します。



開業・店舗運営
までサポート



商品開発
メニュー開発



少人数制
定員3名



コース内容・日程・料金は
InstagramのDMからお気軽にお問い合わせください