

日本
食糧
新聞

The Japan Food Journal
日本食糧新聞社
東京都中央区八重洲1-9-5建和ビル
〒103-0028 電話03(3271)4815/4
FAX03(3271)4818

◀編集・広告・購読▶

東京都港区西新橋2-21-2
第一南桜ビル(〒105-0003)

☎03(3432)5700(大代表)

編集・広告 F A X03(3432)4888

購読 F A X03(3578)9432

ホームページアドレス
<http://www.nissyoku.co.jp/>

2005年 全国麺類特集

- 麺類総論
- 消費者アンケート
- 乾麺全国店舗売れ筋シェア (POSデータ)
- 全国スーパー動向
- 製粉メーカー動向
- 生麺・冷凍麺概況
- 生麺全国店舗売れ筋シェア (POSデータ)
- 機械乾麺総論
- 家計消費状況 (POSデータ)
- 全国デパートアンケート
- 全国地区各社動向
- 手延麺総論
- 都道府県別生産量
- 全国問屋インタビュー

日本食糧新聞社

「即席カップ有家そうめん」の開発

新たな販売ルートの確立へ

—島原手延そうめんの現状認識。

木村 島原は全国的な手延べ産地でありながら、三輪地区に依存した歴史を持っています。独自の販売ルートを持たなかったことにより、ブランド育成が遅れたうえに、産地表示問題が浮上したことで生産が減少しているのが現状です。

—このままでは産地衰退も考えられますね。

木村 来年3月、8町の合併により南島原市が誕生し、環境が少しずつではあります。変わっていくと思いますが、産地として衰えますので、産地として衰えに向かっているというよりは間違いないです。

—これらの流れのなかで「即席カップ有家そうめん」を開発していますね。

木村 試食販売など消費者と接することで、多くのことが学びました。食の傾向は安心、安全志向のほかに、簡便志向は強いものがあり、手軽に食べられるような動きを感じることがあります。



うめんの開発が今まで業界でも課題でした。

—同品の特徴を。

木村 最近健康志向も強く、そうめんはもとより、低カロリー商品で、さっぱりしているのが特徴です。加えてマイナス90度で凍結乾燥させたノンフライ麺に仕上げ、夏場の疲れを癒すような栄養面の向上に「母なる穀物」を入れており、1億2千500万志向のトレンドのなかで、これらの麺の潜在需要はかなりのものだと推察します。

特に、原料となる小麦粉は、原料となる小麦粉が、ネフル分が豊富で栄養価が

「非常食」の開発、高い品質保持

「ふくよかな食感」の追求、素材へのこだわり

有家町商工物産振興会 経営企画室長

木村優仁氏に聞く

—有家町商工会と「カップそうめん」の関係は。

木村 当商工会は有家町の地域産業振興が目的であり、平成10年から長崎県、有家町、専門家、公的研究機関、製造業者などで構成する「技おこしグループ」を立ち上げ、枇杷種子、ウルトラマカ、スーパーキヌア入りの手延そうめん、ハ

イフリッド輪状2層めん、また、販売面でも試験販

発泡老麺、手あぶりグルメそうめん、即席カップ冷やしそうめんの7種を開発し、さらに即席めんを進化させ、他の地域産品を加えて新たに有家町商工物産振興会としてスタートさせました。

—これらの事業での成果は。

木村 麺の素材である小麦、塩、油などの基礎知識を学び、今までの作業に理論づけができたことです。

これにより、作業の本質がわかり、個々の研究開発が活発化しています。

また、販売面でも試験販

売しています。

加えてマイナスイオン90度で凍結乾燥させたノンフライ麺に仕上げ、夏場の疲れを癒すような栄養面の向上に「母なる穀物」を入れており、1億2千500万志向のトレンドのなかで、これらの麺の潜在需要はかなりのものだと推察します。

木村 最近健康志向も強く、そうめんはもとより、低カロリー商品で、さっぱりしているのが特徴です。

加えてマイナスイオン90度で凍結乾燥させたノンフライ麺に仕上げ、夏場の疲れを癒すような栄養面の向上に「母なる穀物」を入れており、1億2千500万志向のトレンドのなかで、これらの麺の潜在需要はかなりのものだと推察します。

特に、原料となる小麦粉は、原料となる小麦粉が、ネフル分が豊富で栄養価が

高い、茹でのび防止の働きも強いので食感向上に生かされています。

また、販売面でも試験販

売しています。

加えてマイナスイオン90度で凍結乾燥させたノンフライ麺に仕上げ、夏場の疲れを癒すような栄養面の向上に「母なる穀物」を入れており、1億2千500万志向のトレンドのなかで、これらの麺の潜在需要はかなりのものだと推察します。

特に、原料となる小麦粉は、原料となる小麦粉が、ネフル分が豊富で栄養価が

高い、茹でのび防止の働きも強いので食感向上に生かされています。

また、販売面でも試験販

売しています。

加えてマイナスイオン90度で凍結乾燥させたノンフライ麺に仕上げ、夏場の疲れを癒すような栄養面の向上に「母なる穀物」を入れており、1億2千500万志向のトレンドのなかで、これらの麺の潜在需要はかなりのものだと推察します。

特に、原料となる小麦粉は、原料となる小麦粉が、ネフル分が豊富で栄養価が

高い、茹でのび防止の働きも強いので食感向上に生かされています。

また、販売面でも試験販