



地域性気候と県産材料の活用による 『天の川式新手延べそば麺』の開発

■ 事業のきっかけ・背景

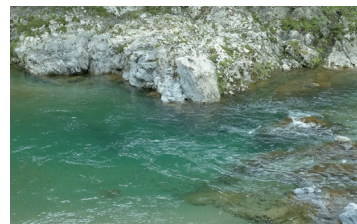
素麺製造は主に冬季に行う為、需要ピークの夏以降や生産調整があれば生産ラインを止めざるを得ない。休止中の生産ラインの有効活用と売上平準化を目的として、自社ブランド「天の川系」を立ち上げ、素麺以外にも手延べそばなどの開発も行い事業拡大してきた。

近年、顧客より観光客・宿泊客に提供できるようなプレミアム商品・特産品の開発要請もあり、自社ブランドのプレミアムラインとして、そば粉・吉野葛・天川天然水などを使用した地域特性・独自性の強い新製品の試作開発を行い、地域の食・土産物としての提案・定番化を目指す。

■ 事業の概要・成果

本事業において、生産時の歩留まり・品質の向上、生産量の安定を図り、延伸伸ばし機・除湿機を導入。手延べそばの場合、生地を切らずに延ばす為、そば粉の配合率は3割が限界と言われている。試作として、そば粉の配合率を増調整し、吉野葛を使用した味・食感・のどごしが良い新商品の開発を行った。

機械導入により、延ばし工程の安定化、乾燥工程の温湿度管理で適正な状態を維持する事ができ、約5%の配合率向上が実現。また、並行したうどん開発においても、のどごしが良いものが出来、そば・うどんの2種類において一定の成果を出す事ができた。



今後の方針、次の目標など

素麺作りは日々の気候で製造工程が変化するなど、非常に繊細な作業です。同一規格に則っていても製麺所によって微妙に味が異なる為、差別化の図りにくい業界ですが、自社ブランドにおいて地域産原料を使う事で、その独自性を売りとして展開したいと考えています。

本事業において試作したそば・うどんはまだまだ発展途上と言えますので、試作改良を重ねて、より独自性の強い製品を開発し、自社ブランドの売上比率向上と、自社HPによる通販など販路開拓を目指します。



代表 岡下 伸一

企業概要



代 表 者 名	代表 岡下 伸一
設 立 年	2002年10月
所 在 地	〒638-0522 奈良県吉野郡天川村庵住247
T E L	0747-65-0047
F A X	0747-65-0074
ホームページ	http://www.okashitaseimen.jp/
従 業 員 数	3名
事 業 内 容	麺類製造販売

当製麺所は「黒鳥居の帯をまく」、いわゆる“三輪そうめん”ブランドを主力製品として製造。そのブランド力を支える製造技術をもって、自社ブランド「天の川系」を展開し、素麺以外にもそば・うどんなどをラインナップとしている。

手延べ製法へのこだわり、高地であるが故に平均気温が低い地域性、名水百選に選ばれた天川村の天然水、といった独自性は、他製麺所に比べても優位性が高い。

「食べて『美味しい』を思われるものは何か」を常に意識し、製品開発・製造に取り組んでいる。