

ものづくり技術 一般型 試作開発 ⊕ 設備投資

株式会社アルマリゾート 「もとぶ香ネギそば」冷凍麺の 熟成技術開発など



Background・Contents・Result

経緯・内容・成果等

当社は、「もとぶ香ネギ」をメイン食材にした「もとぶ香ネギそば」を開発し、運営する飲食店「まーす家」で提供している。「もとぶ香ネギそば」は独自性が高いが、さらに差別化を図るため、麺を冷凍し熟成させる独自麺の開発に力をいれている。開発には冷凍熟成技術、熟成過程、熟成度（風味、色合い、こし等）の科学検証及び冷凍麺熟成製造工程の確立が課題だが、当社には、製麺製造設備、麺を熟成させる冷凍設備、冷蔵設備などが皆無であった。そこで本事業を活用して製麺機、包装機、冷凍庫、冷蔵庫などの設備を導入し、製麺の製造工程の確立、冷凍熟成麺の試作開発を行った。

冷凍熟成麺は、試作開発において十分に熟成することが確認できた。ただ、冷凍熟成技術、熟成過程、熟成度の科学検証、官能評価試験、麺のこし研究（かん水の研究）の数値化・測定分析、沖縄県工業技術センターが特許を保有する木灰かん水を添加した熟成麺の研究は今後も取り組んでいく計画である。

今後は、製造設備の投資を行いつつ、試作をさらに繰り返し、製造工程の確立を図りたい。また、熟成麺はブラッシュアップし商品化を図り、戦略的に販売していきたい。

データ

■代表者名／代表取締役 棚原 憲勇

■設立年／平成21年

■所在地／〒905-0217 沖縄県国頭郡本部町字浦崎176 浦崎ビル1階

■電話番号／0980-48-2778

■FAX／0980-48-2818

■URL／<http://www.almaresort.in/room.php>

■資本金／100万円

■従業員数／15人

■業種／宿泊施設、飲食店