

林泉堂株式会社

代表者 林 博樹

住 所 秋田県横手市十文字町仁井田字八萩101

連絡先 TEL 0182-42-5500

FAX 0182-42-5555

U R L http://www.rinsendo.com

資本金 4,000万円

創業年月 昭和22年8月

従業員 53人



画期的手延べ低温熟成製法による干し中華麺の製造環境構築により、新たな収益の柱として販売を展開

当社は、麺類・関連製品の製造・販売を中核事業として、「十文字ラーメン」、「比内地鶏ラーメン」、「横手やきそば」などの製品を通じて国内外のお客様に笑顔あふれる食文化を提供してきています。創業から2000年頃までは、地域密着による経営を維持・強化してきましたが、長年にわたり蓄積してきた製品開発力をさらに強化し、「地産外商」を念頭に事業領域を拡大することで、県外の売上割合を増やしてきています。今回は、常温製麺のノウハウを活かし、新たに乾麺製造に取り組むにあたっての環境構築を目的として補助事業を活用させていただきました。

Question

Q 御社の強みを教えてください。

A これまで培ってきた製麺ノウハウや製品開発力を活かし、様々な地域食材を用いた安心・安全で美味しい製品を提供しています。

代表取締役社長
林 博樹さん



イタギ機(帯状の生地をひも状に加工する機械)

本事業への取り組みの経緯

最大の売上構成比を占めるチルド温度帯(−5℃~5℃)の麺製品には、賞味期限が短く、業者間の競争が激化しているという特徴があります。そのため、賞味期限の長い製品の開発による新たな販売機会の創出を経営課題のひとつとして抱えていました。そのような中、秋田県の名産品として全国的な知名度とブランド力を有する「手延べ製法による稲庭うどん」の乾麺製品から発想のヒントを得て、「手延べ製法による中華乾麺」の製品開発に着手することを決定しました。決定に至るまでには、自社としてのノウハウ蓄積がなかった乾麺製法の実験、消費者への試食による事前調査などを十分に行いました。

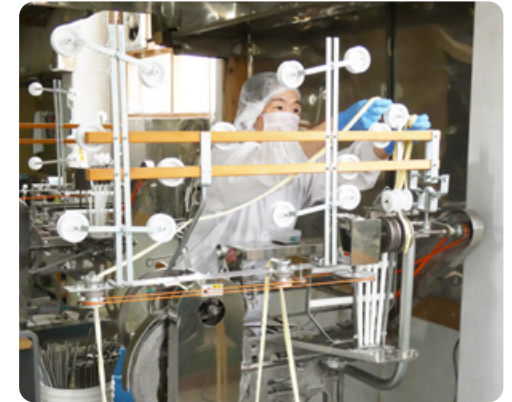


麺線自動巻入機(ひも状の生地を巻き取る機械)

実施した内容(取り組みの詳細)

手延べ製法による中華乾麺の製造では、製造過程における作業方法の不均一を主因とした品質劣化を防止するため、手延べ以外の工程で厳格に時間・湿度管理を行うことが求められます。そこで機械化による時間短縮・温度や湿度の安定管理を行うため、自動麺圧延機、イタギ機などを導入しました。

中華麺で手延べ特有の滑らかな食感を再現することは困難と言われてきましたが、これらの機械導入と技術的課題の解決方法について研究を重ねた結果、「手延べ製法が生み出すコシと滑らかな喉越し」と中華麺独特の食感を融合させた高品質・高付加価値な本格手延べ中華乾麺を開発することができました。



カケバ機(手延べ用の棒に生地を掛ける機械)



棒に掛けた生地の仕上げ作業を行っている様子

取り組みの成果・波及効果

「稲庭ラーメン」の名称で商標登録を行い、首都圏高級スーパー、県内スーパー、自社通販サイトなどをチャネルとして販売展開を行いました。現在では、新たな収益源として業績に貢献しています。また、食品のミシュランガイドとも称される国際的コンクール「The Superior Taste Award(スーペリア テイスト アワード)」において、稲庭ラーメンは中華麺としては世界で初めて優秀味覚賞最高評価の3つ星を受賞しました。

稲庭ラーメンのブランド力向上に継続的に取り組むとともに、新市場として展開を予定している国内外贈答品市場向けの主力商品に育てたいと考えています。



手で麺棒をゆっくり少しずつ引っ張って成形する「手延べ工程」



完成した「稲庭ラーメン」と調理イメージ

今後の展望・活動予定

コア資源である製麺ノウハウを多重利用していくことはもちろんですが、製品開発力を支える活気と行動力のある従業員とその組織力底上げに力を入れています。人的資源は貴重で模倣困難な経営資源であり、これらを有効活用し、相乗効果を発揮させながら事業を発展・継続させていくことを展望しています。

また、今後も秋田の食文化の世界に向けた発信、さまざまな社会貢献活動の実践などに持続的に取り組み、企業理念である「笑顔あふれる食文化を創造し幸せ満ちる社会を実現する」を真に目指していきたいと考えています。



2021年9月16日にオープンした「お食事処林泉堂」