

株式会社大磯屋製麺所

創業以来の麺の製法を守りつつ、新商品を開発。
味、風味を増しながら賞味期限を延長。



■ 大磯屋製麺所 工場の外観



■ 賞味期限が21日に延びた麺



■ 麺を茹でて冷ます手冷まし工程



「創業からの製法を守って行きたい」と語る磯貝賢一社長

data：おいそやせいめんじょ

代表者役職名・氏名／代表取締役・磯貝賢一
 設立年月日／平成24年8月1日
 住 所／〒447-0849 碧南市築山町1-54
 電 話／0566-41-0476
 F A X／0566-41-0701
 U R L／http://www.oisoya.jp/
 E-M a i l／info@oisoya.jp
 資 本 金／500万円
 業 種／製麺業
 従業員数／15人



■ 蒸した麺を保管するホシザキ製冷蔵庫



■ 袋詰めした麺を深蒸しする一山機械製蒸し器

販路拡大のために賞味期限が長い商品を

大磯屋製麺所は大正15年に創業した製麺所。現在は焼きそば麺に特化して製造しており、創業から変わらない製法で麺を作り続けている。5種類の小麦をブレンドして生地を作り、麺にした後、乾麺製造に用いられる「島田掛け」という方法で麺を竹串に掛け、杉の木箱の中で約1日乾燥熟成させる。その後麺を茹で、茹で上がった麺を人の手を使って素早く冷まし、袋詰めして出荷する。

主力の1食用袋麺は島田掛けで製造されており、消費期限は冷蔵で6日間。より多くの人に食べてもらうために販路を東京などへも拡大したい

という思いで東京の展示会に出展。その際、6日間という消費期限が問題になった。物流での時間を差し引くと、東京などのスーパーで商品が並ぶときには消費期限が2-3日しかなくなり、店舗でのロスにつながる。賞味期限が長く、高品質であれば販売したいという声を受け、日持ちする焼きそばの製造法開発に乗り出した。

蒸すことで賞味期限が21日に

日持ちする焼きそばを製造するために、製造工程で原材料にアルコールなど食品添加物を入れて除菌する方法を試したが、思うような結果が得られなかった。また、創業から続く

麺の製法を守るためにも添加物の使用は回避することにした。麺を蒸すことで賞味期限が延びることは以前から知っていたため、麺を茹でて手冷ましし、袋詰めした後に蒸す工程を追加した。

試行錯誤の結果、袋詰めした後に85度C以上で35分間深蒸しすると、従来の消費期限6日から賞味期限21日に伸び、麺の味も良くなった。こうした「深蒸し」の麺を本格的に生産するため「平成26年度補正ものづくり・商業・サービス革新補助金」を活用し、一山機械製の蒸し器とボイラー、蒸した麺を保管するためのホシザキ製のプレハブ型冷蔵庫を導入。機械を導入するため工場の入り

口部分の増築も行った。

関東、関西へ販路広がる

設備を導入し、1日に最高5000食分の新商品「深蒸し仕立て」の麺を生産することが可能になった。従来の麺は1食入りで麺のみで販売していたが、深蒸し仕立て麺2食に、やきそば専用ソースをつけた新商品を開発。平成27年から販売を始めた。賞味期限の問題で、東海エリアのスーパーマーケット、百貨店などでの販売しかできなかったが、21日間に延びたことで関東地方、関西地方など遠方の百貨店などでも取り扱いが広まり、好評を得ている。

生産面では、蒸す工程が増えたた

め、従来の麺より1日ほど余分に生産日数がかかる。手間が増えた半面、新商品の追加効果で売上高は前年対比で伸び続けており、平成30年2月期の売上高は約1億1000万円にのびた。

深蒸し仕立て麺の改良続ける

今後はさらに、深蒸し仕立て麺の販路拡大に力を入れる。同商品は、風味が良く、コシがあり、味が締まると消費者からの評価は高い。現在、近隣エリアのスーパーや百貨店での販売は、従来の消費期限が6日間のものがほとんどだが、深蒸し仕立て麺の販売を広げていく。同封する新しいソースの開発などにも

取り組み、新たな顧客を開拓していく。また、同商品は中太麺のみだが、従来の麺は太麺や平麺なども取りそろえる。同商品も需要などを見ながら、麺の太さのバリエーションを増やしていくなど、今後も改良を重ねていく。磯貝賢一社長は「こだわりの焼きそばと言えば大磯屋製麺所が出てくるようにしたい」と将来を見据える。社長就任時に個人経営から株式会社に組織変更したのも、創業時からの製法を受け継いだ麺を全国に提供し続けていきたいという思いも込められている。

国内でシェアを持ち、基盤を築くことを目標に今後も焼きそば麺の製造・販売に力を入れていく。