

平成26年度補正

株式会社 三輪そうめん松田

事業計画名

高品質・高付加価値最等級そうめん「極細麺」の安定生産体制の確立



古来から人々によりそう三輪そうめん 伝統を受け継いで今、そして未来へ

-事業の背景-

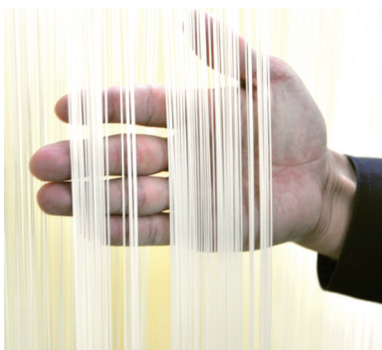
そうめんの適切な生産環境をつくりだす

そうめんは一般的に細いものほど高級品とされる。この極細そうめんの生産には、作り手の技術と経験に加え、気温・湿度等の気象条件が重要な要素のひとつになる。

しかし、昨今の不安定な気象による暖冬・多雨化などで、麺生地に必要な影響を与えるため、生産効率の低下や品質悪化への影響が危惧される状況が続いていた。

そうめん業界の商談は前年の10月から行われ、暖冬や雨天により生産スケジュールに狂いが生じると納品計画の修正を余儀なくされ、取引先への信頼を失うことになる。

そこで、製造環境を安定させる手段として冷風乾燥機を導入するとともに、製造工程に独自の改良を加え、最等級そうめん「極細麺」の安定生産体制の確立を図った。



-事業の成果-

最等級「極細麺」の製造に貢献

温湿度空調制御装置導入により、外気の影響なく、作業フロアの温湿度を一定にすることで、極細麺に適切な環境である湿気の少ない極寒期(1月中旬から2月)に近い環境を作り出すことができ、12月から4月まで生産可能となった。

自動麺分け機、乾燥ハタを導入し、麺紐を従来機よりも長く延ばすことが可能となり、さらに細い麺の製造に貢献することができた。



-三輪そうめんのルーツ- 現代にも繋がる先人の知恵の賜物

三輪そうめんは、約1200年前に疫病による飢饉を生き抜くため、保存食として「手延べそうめん」が作られたことが始まりとされる。

2020年に入り、新型コロナウイルスによる被害が世界的に拡大し、外出自粛・経済活動が鈍化する中、保存性の良いそうめんの需要は過去に類を見ないほど非常に高まった。それは奇しくも疫病に苦しめられ、絶体絶命を生き抜くためにそうめんが生み出された発端の状況と酷似しており、「食」を通じて多くの命を救ってきた「伝統」の重さを感じるものであった。

今なお受け継がれる伝統的な手延べそうめんの原材料は、小麦粉・水・塩・植物油だけという非常にシンプルなものであり、食するまでの98%は職人の手で作られる。製麺は厚生労働省認定の国家資格をもつ製麺技能士が行い、職人の手による様々な工程を経て完成に至る。

家庭で数十秒茹でるだけで、見た目にも美しく、いつでも同じように美味しく味わってもらうために、先人の知恵を現代に繋ぐために、今日も熟練の職人が全力を注いでいる。

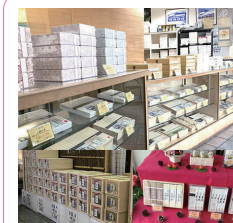


-三輪そうめん松田の特徴- 米油を使った油臭さのない古物

当社は天保の時代より170有余年、三輪そうめんの製造に携わり、伝統を受け継ぎながら製品の提供を行ってきた。

そうめんの中で「古物(ひねもの)」と呼ばれる1年以上熟成させたものは特に美味しさが増すとされているが、当社は製造過程で植物油の代わりに米油を使う事で、熟成時における酸化を防ぎ、保存時の油臭さを低減させている。

当社銘柄の最等級超極細麺「三輪の寿」を中心に、さらなる品質向上を目指していきたいと考えている。



直売所

国道169号線沿い、
「三輪参道入口」交差点より
南に約400m(徒歩5分)



三輪の寿(紙巻)
超極細麺 茹で時間40秒



三輪の寿
極細麺 茹で時間50秒



白髭
細麺 茹で時間50秒



三輪の糸
並麺 茹で時間90秒

株式会社 三輪そうめん松田

業種分類 食料品製造業

事業内容 三輪そうめんの製造・販売

代表者名

代表取締役 松田 幸和

所在地

奈良県桜井市大字三輪660

連絡先

TEL : 0744-43-6757 / FAX : 0744-42-2821

ホームページ

<https://www.soumen-matsuda.co.jp/>

E-MAIL

shop@soumen-matsuda.co.jp