

フリーズドライ麺の2ライン体制による機内食・海外向け高付加価値商品の開発

新規顧客層への展開、商圏の拡大、独自性・独創性の発揮、価値や品質の見える化、サービス提供プロセスの改善

量産化へ機器一新 高品質商品の増産を実現 既存製品のバリエーション増も可能に



**美味しい麺づくりにこだわり
県外の取り引きを拡大**

【経営理念】

我々の麺作りを通して、みんなに笑顔と感動を。

株式会社出雲たかはしは、2018年に創業70年を迎える製麺業の老舗だ。卓越した研究開発力を持ち、他社にまねのできない製品を生み出している。研究に力を注ぎきっかけは、昭和40年代に行った、全国への売り込みにあった。

取引先を開拓しようと製品を持ってさまざまな県を回ったが、「品質が安定していない」「時代遅れ」と評価は高くなかった。その悔しい思いをバネに、もっと研究して美味しい麺を作ろうと開発に励んだ。

そうして生み出した独自の乾燥方法が、現在では業界の主流である熟成乾燥だ。通常は熱風で麺を乾燥させるため作業時間は短い、風味が飛びやすい。ならば冷風で時間をかけて乾燥させようと、装置から考案し、調整が難しい水分の抜き具合は試行錯誤を重ねて、手法を確立した。美味しい麺が評判を呼び、少しずつ取り引きが増えるようになった。

また、当時は珍しかった無添加や、国産・有機栽培の材料にもこだわった開発に取り組んだが、手間を掛け、材料を厳選すると、どうしても価格が上がる。品質とコストのバランスに悩み、迷走した時期もあった。

そんな中、2003年に通信販売を開始。それまで問屋に卸していた商品を、顧客に直接販売することで、生の声を聞くことができた。価格を下げるために原価を抑えようと、すぐに「おいしくない」と反応がある。そこで原点に戻り、美味しい麺作りを重視する方針を固めた。

価格の高さから当初は売り上げが伸びなかったが、展示会で関東など県外の顧客が少しずつ買ってくれるようになり、通信販売もじわじわ売り上げを伸ばしていった。



**高い技術力で取り引き先を拡大
研究開発に力 300品目越える製品**

現在も研究開発に力を入れており、製品は300品目を越えている。OEMで他社ブランドの商品製造を請け負うことが多く、全国のご当地麺などユニークな練り込み麺も得意分野だ。練り込む素材に合わせた製法が必要で、その技術力の高さに、同業他社から「出雲たかはしなら出来るのでは」と取引先を紹介されることもある。

また、化学調味料無添加のインスタント麺の研究も続けていたところ、ミシュランで3つ星の京都の有名料亭が興味を示し、開発を始めた。完成したにゅうめんは、鯛や湯葉など高級具材入りの確かな品質と、湯をかけて3分で食べられる手軽さが好評で、現在では最大の取引先になった。

代表取締役
高橋 大輔

生地コンベア、麺帯製造機、圧延機計量リッパ、巻取り装置、澱粉散布機、自動包装機



フリーズドライ麺の量産化を目的に導入した生麺製造機械一式。特殊製法フリーズドライ麺は機内食や海外向けにも注目が集まっており、導入を機に市場参入を図る



**生産量 3万食から5万食に
多品種製造と安全性確保を実現**

今回のものづくり補助事業では、フリーズドライ麺を作るため生麺製造機械一式を導入。フリーズドライ麺も独自の冷熱乾燥麺で、強いコシが高い評価を受けている。生地コンベアから自動包装機までを増設して2ライン体制を確立し、月に3万食だった生産量が5万食になった。製品の種類を増やせることに加え、原材料によりラインを分けることでアレルギー対策の強化につながり、効率アップで社員の残業時間は半減した。

難しそうな案件でも、「百回中、一回成功すればいい」と失敗を恐れず前進することで実績を残してきた。今後は、機内食など他の分野への進出を目指すほか、品質は保ったままに製造期間の短縮を狙っている。五年後には新社屋の建設も予定しており、さらに競争力に磨きがかかりそうだ。

Company Data

(株)出雲たかはし



雲南市加茂町にある本社工場

代表者名：高橋 大輔
設立年月日：昭和24年7月1日
資本金：23,000千円
従業員数：30名
業種：食料品製造業
売上：495百万円
住所：〒699-1113
島根県雲南市加茂町東谷371-1
電話：0854-49-7290
FAX：0854-49-7314
URL：<http://izumo-takahashi.com/>
メール：info@mysoba.com