



Saga Monodukuri

★食料品製造業

革新的サービス

一般型

設備投資のみ

株式会社 福山

代表者 福山 博志 資本金 1,000万円
住 所 佐賀県鳥栖市松原町1801-8 設立年月 平成元年5月
連絡先 TEL 0942-82-2357 FAX 0942-85-1733 従業員 222人
URL http://www.jinrikiudon.co.jp



県内初の半生パスタ生産体制を構築！ 当社「人力」ブランド強化戦略

当社は昔ながらの製法で作る手延べうどんや真空で麺生地を圧縮熟成させながら造る新方式のうどんなど、新旧の製法を駆使した麺造りと、飲食店の経営を行っております。製麺工場数が減り、節約志向もあってか外食市場も縮小傾向にある厳しい状況の中、顧客ニーズを満たす新商品の開発に着手しました。その結果、県内初の半生パスタの生産体制を構築できました。職人の手作業による「人力」から、独自の生産技術を生かしつつ生産性向上を図る「尽力」への進化を図り、当社ブランドの強化を目指します。



代表取締役
ふくやま ひろし
福山 博志

Q1. 御社について教えてください。

A. 100年前、創業者福山福太郎が「人力屋」という屋号で製麺業を始めました。当社のうどん店「人カうどん」はこの屋号に由来します。

本事業への取り組みの経緯

生麺・乾麺の需要が減少する中、即席麺やパスタの需要は増加傾向にあります。乾麺の減少幅は生麺に比べて小さいものの天候により需要が変動し、商品としても差別化が難しい分野です。即席麺は大手メーカーが席巻しており、参入は厳しいと予測されます。それと比較すると、パスタは中小製麺業にも活路が見いだせると判断しました。当社では以前から小型の製造設備を導入し、パスタの試作に取り組んでいましたが、その設備では安定的な製造は困難でした。新設備を導入し、当社独自の半生麺の技術・島田掛け麺の技術を加えて、他に例のない日本製パスタを製造することに挑みました。



実施内容（取り組みの詳細）

製麺の長さが揃うこと・食感の良さ・パスタソースとの絡み具合の良さなどを吟味した上で、イタリア製の押出式のパスタ成形機を導入しました。試作機として使用していた国産の設備のロール式と比較して材料に大きな圧力をかけることができ、食感が良く、パスタの長さも揃うなどの強みがあり、安定的なパスタ製造が実現すると判断したのです。試作機では1日あたり100食程度だった生産量が、新型設備では規格の整った商品を最大で1日3000食生産することが可能です。成形機の導入によってパスタ製麺を事業としてスタートさせる土台ができました。



取り組み成果・波及効果

本場のイタリアンパスタのアルデンテに加え、乾麺パスタでは味わえない日本人が好むモチモチ感のあるおいしい半生パスタが製造できるようになりました。また、生産能力においても1時間あたり180kgの生産が可能となり、半生パスタの大量生産体制が実現しました。これは県内初の半生パスタであり、高付加価値商品として販売することが可能です。



Q2. 今後の課題はありますか？

A. パスタの販売をどのように拡大していくかが課題です。

Q3. 御社の社是は？

A. 「良い品をより安く」お客様の利益と自己の向上を目指して！

Q4. 導入した機械の特徴は？

A. 食感の良い麺が作れる上に、大量生産が可能となる製麺機です。

LOOK

今後の展望・活動予定

厳選した福岡県産小麦（筑紫W2号）と、カナダ産デュラム小麦粉を5:5の割合であわせ、モチリとした食感と小麦の薫り高い日本人好みの生パスタとして販売しています。飲食店への卸の他、贈答品としての販売を今後進めていく予定です。駅・空港など多くの集客ができる商業施設での販売や、福岡県や首都圏で営業しているパスタ専門店との取引も目指しています。ゆくゆくは当社直営のパスタ店をオープンさせたいと考えています。当社のブランド力強化を行いながら、食を通じた地域貢献を続けていきます。