

高齢者、障がい者、幼児のための 麺の開発販売

概要

高齢者、障がい者、幼児はうどんをすすって食べることができないため、現状は短く調理はさみなどで切って食べている。そこで誰もが簡単にフォークなどにひっかけて食べることができる輪状型の麺を開発販売する。

取り組みのきっかけ

古くからあるうどん店は店舗の老朽化、店主の高齢化、メニューの多様化によってチェーン店に押され、閉店が増加している。当店においても、20年以上付き合いがあるうどん店が15件から2件に減少した。一方で、ここ数年間は桑名市において個人経営のうどん店の出店はない。

また、個人客向けの店頭販売商品は「お客様が家で簡単においしく調理して食べられること」を理念としている。市内の同業他社は茹麺などを主力とし、スーパーへの卸、学校給食などが中心となり当店とは販売先が異なるため今のところ競合はしていない。平成21年には直営のうどん店も開業した。しかし、従来の顧客は徐々に高齢化し、売上は伸びず減少していくため、新しい顧客層の獲得が必要である。

このような中、特別養護老人ホームの介護士と話す機会があり、高齢者にとって麺は徐々にすすって食べることは難しいが、「食べやすいものがあれば入所者さんに食べさせてあげたい」と聞いた。また、以前友人から障がいを持った子供に、うどんを切ったり、輪にして食べさせているという話を聞いたことがあった。障がい度にもよるが、輪状型（リング型）の麺であればフォークにひっかけたり、すすって食べることが可能となり、一人で食べることができる簡単な食品となる。

現在、このような高齢者や障がい者の食の要望に応える分野はなく、新たな顧客層としてそのニーズにこたえる使命感とともに展開する価値があると判断した。

取り組みの目標

製麺機を新たに導入し、商品の開発を進める。製麺機を改良し導入することで、要望に応える商品開発をする体制に持っていく。

商品開発では、すすって食べることが難しい高齢者、障がい者、幼児などが容易に食べられる輪状型の麺の開発を進める。

取り組みの内容

1. 製麺機の導入

輪状型の麺を開発するために、具体的に調べてみた

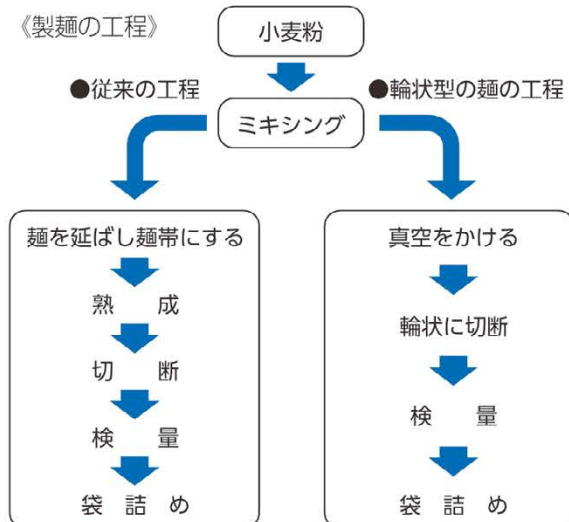
ところ、製造する専用機械がなく、製麺機を改良し導入することになった。

2. 商品開発

麺（うどん等）は長く細いもので丸く輪状にするという発想がなかったため、高齢者、障がい者の施設でも食べやすいように切ってスプーンやフォークですくって食べることであった。

今回の商品開発においては、うどんは麺带状にした麺を切り刃でシュレッダーのように切る発想であるのに対して、輪状型の麺は輪状にして切るという発想であった。

しかし、これまでの製麺工程とは異なり押し出すことで麺を打つことは食感などが異なることになる。そのため自社の強みであるノウハウを生かし、美味しい麺に仕上げることに専念し、新たな工程を構築した。



3. 試験稼働・試食の実施

機械メーカーの指導の下で試験稼働を実施し、同時に製品のでき具合を確認した。また、美味しく食べることができるように、小麦粉の配合などを変えて繰り返し試食を行なった。

取り組みの成果

輪状型の麺を作る機械を導入した結果、高齢者、障がい者、幼児など、今まで食べることができなかった人が

陣田屋商店

代表 神山 透

所在地：三重県桑名市東矢田町8番地

連絡先：TEL 0594-22-0273 FAX 0594-22-0271

E-mail：kamiyama@jindaya.com

URL：http://www.jindaya.com

企業概況

従業員数：5名

業 種：食料品製造業

特 色：昭和6年創業の老舗製麺業者。主に生めん・半生めん・乾麺を製造し、うどん店などの飲食店や有名ホテル・旅館への卸のほか、個人客へも店頭販売を行っている。

自分でフォークにひっかけて麺を食べることができるようになった。



試作品の
輪状型の麺（仮称）



試験稼働の実施（輪状型の麺が出てくるところ）

新しい顧客層への販売のチャンスを広げることができたかどうかを検証するため、試験稼働で試作した輪状型の麺を使い、障がい福祉施設で試食していただくとともに、入所者及び職員にヒアリングを実施した。

その結果、「麺がすくい易く、フォークに絡み食べやすくなっている」、「見た目がうどんに近く、うどんを食べているという感じが持てる」などの感想が聞かれた。今回は施設の入所者及び職員に試食をしていただいたが、もっと多くの人の意見を聞きたいと思い、障がい者が自宅で食事をする時に試食していただき、その感想や状況を聞けるように保護者に協力を依頼した。

なお、新たに販売先となった老健施設からは、うどんやラーメンとしてだけでなく、お好み焼き、サラダ、デザートなど他のメニューの食材としても利用できるといった反応も得られている。



輪状型の醤油ラーメン



他のメニューの食材にも

開発製品・技術などのアピール

当店は、勤続30年以上の職人が品質の高い小麦粉を使用し、その美味しさを引き出すため麺の熟成時間を十分にとって製造している。流れ作業で時間に追われて製造する製麺工場ではなく、スーパーには卸さず、大量生産をしない顧客の声を直接聞くことができる位置で麺を製造している。

これらのこだわりが全国の有名ホテルや旅館から高い評価を受け、それぞれ個別のオリジナル麺（季節の麺）の注文に対応するなど、顧客の好みの仕様で製造している。

今後の展望

輪状型の麺の開発販売により新たな顧客層（輪状型の麺を必要としている人）が増加するとともに新たなチャレンジへの道が開かれた。

施設などで無料の試食会の実施を重ね、その利便性、美味しさを理解してもらうとともに、アンケート調査を実施して試食会を行った施設の職員や利用者の声を集め、顧客の声として情報発信、商品の改良につなげていく。

今後は試食会を実施した施設から紹介を受けられる活動を展開するほか、介護関係の展示会等にも出展し、多くの介護士や関係者に試食していただくことを検討している。また、全国の人にPRするため、ホームページの充実を図っていく。

これらを通じた情報発信によって、これまで食べることができなかった自宅で介護される高齢者、幼児を持つ両親、障がいを持った子供の両親など幅広い年代の人たちが輪状型の麺のうどんやラーメンに触れることになる。しかも、有名ホテルや旅館で出される同じ材料で輪状型の麺を食べることができることで顧客からの喜びも増すと考えられる。