



店舗外観

地元の野菜を使用した高品質な高齢者向けそうめん、 介護食用そうめんの新商品開発・販路拡大



実施した事業の概要と成果

従来にはない、高齢者にとって噛み易く、飲みこみやすいそうめん。ビタミン、βカロチン、鉄分、カルシウムなどの栄養を無理せずに美味しい食事として摂取できるそうめんの試作開発を行った。麺の長さを8cmに短くカットし、手延そうめんの食感を失わないように配慮したうえで、高齢者の噛み易さ、飲み込み易さを最大限追求した。

商品開発において、厳密な温湿度管理が要求されるため、「LPガス小型温風発生機」を導入した。これにより野菜粉末を練り込んだ高品質な商品開発に繋がった。また相乗効果として、通常商品の品質向上にも貢献し、燃料コストも約41%削減することができた。



導入設備：LPガス小型温風発生機



試作開発品：高齢者向けそうめん



製品開発や課題解決の具体的取組み

徳島県産の人参、ほうれん草の粉末を生地に練り込み、高齢者向けや介護食として、野菜の美味しさと栄養価の高いそうめんの開発を実施した。手延そうめんの食感を失わないことに配慮したうえで飲みこみ易さを追求し、麺の長さを通常の19cmから8cmに短くカットすることとした。

野菜粉末を練り込む場合、各野菜の粘度によって手延べ時の伸び方が違うため、乾燥工程においてより厳密な温度・湿度管理が要求される。しかし当社所有の蒸気ボイラー（灯油）では対応が不可能であった。そのため乾燥室内の温度・湿度を細かくデジタル管理できる「LPガス小型温風発生機」を導入した。これにより高品質な商品開発への取組みが実現した。

詳細な温度・湿度管理が可能になったことで、通常商品の品質管理も向上した。また、灯油からLPガスに代わったことによるランニングコストの削減にも繋がった。



開発した新商品

事業者	有限会社倭麺工房
代表者	代表取締役 井上 三千代
設立年月	平成13年2月
所在地等	〒779-4401 徳島県美馬郡つるぎ町 半田字松生120-2 TEL：0883-64-3988 FAX：0883-64-4000 http://www.handasoumen.com/
事業区分	革新的サービス
資本金額	300万円
従業員数	3人
業種	食料品製造業

有限会社倭麺工房 ①

代表取締役

井上 三千代



本事業取組みへのきっかけと目的

少子高齢化のなか、高齢者専用そうめんや介護食用そうめんなどの高齢者向け商品は未だ流通していない。しかし当社独自のアンケート調査を実施した結果、非常に高いニーズがあることが分かった。これら市場ニーズに対応し、新たな市場、販路を開拓し売上増加を図る。

今後の展望と活動予定

開発商品のコンセプトである噛み易さ、呑み込み易さや栄養が摂取できることに関する評価は高い。しかし味に関しては普通の美味しいそうめんとあまり変わらないとの感想が多く、今後の開発課題とする。