

地元で愛されてきた麺の美味しさを 新しい形で全国へ



それぞれのフレーバーに合うトッピングが入った「麵ざくざく」

事業 概要

平成28年度
補正

麺菓子製造工程での 真空冷却機導入による品質向上と短納期の実現

麺菓子「麵ざくざく」で時間的にも品質的にも不安定だった冷却工程を、真空冷却機の導入で時間を大幅に短縮、食感も改善された。さらに包装工程の自動化で作業効率をアップし、当日受注・当日発送を可能にした。

いつも暮らしのそばにある 麺から新しい楽しみかたを

マルニ食品は、迫川のほとりの麺茶屋として1885年に創業した。コンビニエンスストア向け調理麺を東北6県の店舗に出荷しているほか、自社製品として茹でうどん、中華麺など麺全般と、地元の郷土料理「はっと」をスーパーや量販店に出荷している。駅の土産物店やサービスエリアで見かけるご当地ラーメンの監修を手掛け、伝統工法による手延べ麺も自慢の逸品だ。麺菓子「麵ざくざく」は、米油でサクッと揚げた麺に牛タン塩味、仙台味噌味、かき醤油味、そして石巻の藻塩味など、宮城を代表

するフレーバーにトッピングを加え、「大人のちょっと贅沢なお菓子」、お酒のおつまみとして販売されている。



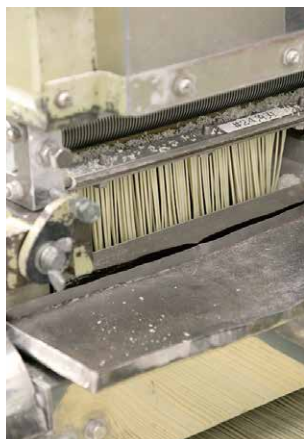
手延べ麺を一つ一つ丁寧に巻いていく

急速冷却で美味しさアップ 増加する通販の需要に対応

麺過熱後の冷却に、これまで冷蔵庫を使い丸1日かかっていたが、ものづくり補助金で真空冷却機を導入したことにより、冷却時間を30分まで短縮することが出来た。また急速冷却により食感が改善。酸化と細菌増殖の抑制にも繋げることが出来た。自動包装機も導入し、5名で手詰め作業していた包装工程を2名にし、製品在庫を持たず効率的な生産体制を図り、注文を受けた当日の商品配送を実現し、特に通販業者から要望の多い短納期に応えられるようになった。



真空冷却機で急速冷凍



独自の製麺技術で様々な麺が生まれる



麺のコシと滑らかさが人気の「花つるりん」



自動包装機の導入で、ほかの生産ラインへ社員を活かせるようになった

お客様とのコミュニケーションから 新しいファンづくりへ

「今後はB to BからB to CやB to F(ファン)を目指します」とブランド運営部課長 千田健一さん。震災の年にみんなが集える場所をと、温かい麺を提供する直営店を登米市内に構えた。2020年2月2日には仙台店、会社に併設したアンテナショップ「二階堂商店」もオープンするなど、さらにファンを増やしていく。「麺茶屋という原点回帰ではないですが、お客様とのコミュニケーションを大切にしていきたいと思います」製造や開発に携わる社員も、地元でずっとマルニの麺を食べて育ってきた。真空冷却機を様々な麺製品に応用し、多くのファンに届けたいと考えている。

会社の強みは何ですか？



創業以来130年培ってきた製麺技術です。他社には真似できない技術とノウハウがあり、定期的に製粉会社と製麺技術講習会を開いて技術向上に努めています。各地のご当地ラーメンの様々な麺を再現するのも、その技術があればこそです。

今後の「麺ざくざく」の展開は？



「青森りんごはちみつバター味」で5種類になりました。もっとお土産業界に定着させて、お酒のおつまみ業界にも売り込んでいきたいですね。名古屋の味噌煮込みなど、いずれは各県のご当地フレーバーも面白いかなと思います。



マルニ食品株式会社
ブランド運営部 課長 千田 健一 氏