

白石伝統の 温麺の製法を 機械で再現



株式会社きちみ製麺

株式会社きちみ製麺

代表取締役社長 / 吉見 光宣

所在地 / 宮城県白石市本町46

T E L / 0224-26-2484



株式会社きちみ製麺 代表取締役社長 吉見 光宣 氏

信条

温故知新



生地をまとめる自動麺圧延設備



上品な舌触りともっちりとした歯ごたえが特徴

事業
テーマ

【平成29年度補正】

高品質と低価格を両立した
新たな白石温麺の開発及び生産体制確立

➡ 会社の強みは何ですか？



温麺専門店としての品質とブランド力です。だからこそむやみに安くするのではなく、良いものをきちっと届けることが大切です。

➡ 機械の導入で苦労・工夫した点は？



機械が大きいため壁を抜いたり床を補強したりしました。うちの温麺に合わせ、より品質を上げるために、現在もメーカーと一緒に機械の調整を続けています。



足踏みしたものを細く整え機械を使って小引する

片倉小十郎が治めた
白石の伝統文化を受け継ぐ

江戸時代よりおよそ400年受け継がれる白石温麺は、油を使わない伝統製法で身体に優しく、子どもからお年寄りまで食べられる白石の名産品。白石温麺の製造には「手延べ製法」と「機械製法」の二つがあり、明治時代からの長い歴史を持つきちみ製麺では、手延べ製法でしか出すことのできない白石温麺の美味しさにこだわっている。職人の手で伸ばされる温麺は、表面が滑らかで上品な舌触り、そしてもちりとした歯ごたえが特徴だ。その一方で生産に多大な労力と時間がかかるため、低コスト・高品質な状態で商品を提供できない状態が続いていた。本事業では手延べ製法の生産技術を再現できる最先端設備を導入し、これまでの手延べ以上の美味しさを実現する開発を試みた。



引き延ばす長さや速度を数値で管理



温度湿度調整で季節を問わず安定した品質管理

手延べ製法でしか作れない
温麺の品質を再現

麺生地をまとめる「足踏み」と同じ効果をもたらす、複数のローラーを持つ自動麺圧延設備で圧力をかけることでコシが強く弾力のある、滑らかさと食感の良さを実現した。次に麺を引き延ばす長さや速度を数値入力するだけで、均一の細さで小引作業を行う自動小引設備で6人の作業が4人でできるようになった。さらに従来手作業で行っていた麺分けを自動麺分設備で行い、効率が上がったのみならず麺が外気に触れる時間を短くし、作業中の経時変化を防ぐことにも繋がった。そして製麺用の温度湿度調整機も導入し、季節や環境に関わらず、常に麺の管理に最適な状態を保ち、品質の向上・安定を実現した。



伝統を守りながら新たな工夫もしていく

地域経済の牽引役として
伝統産業を守る

設備を導入したことにより、1日の加工上限が小麦粉1袋(25kg)が4~5袋だったのが6袋まで加工できるようになった。今後は8袋の加工を目指している。「機械製法より値段が高いわけですが、手延べの美味しさはお客様にはきちんと評価していただいています。だからこそ品質管理を大事にして、良いものをきちんと届けて行きたいですね」と吉見社長は語る。地域の経済の疲弊は地場産業への影響が大きい、やはり地域を引っ張る企業でありたいと考えている。

