

最新鋭うどん製麺機導入による生産性向上・品質高度化と 通販・テイクアウト商品開発による販路開拓



黄金出汁と自家製麺に
こだわった「しる万」の
「うどん」を多くのお客様に

販路展開

テイクアウト
お土産
通販



真空包装

製麺の最新鋭設備



熟成



製麺

株式会社粹屋やす井が運営する「しる万本店」では、うどんや鰻のせいろ煮を始め、蕎麦、丼、鯖寿司などの日本料理をご提供しています。中でも、鯉や昆布出汁にこだわり手間ひまかけた黄金出汁と自家製麺のうどんは店内一人気のメニューとなっております。お客様からは、お土産として持って帰りたいとか、「コロナ禍にあつては通販はないのか」というお問い合わせをたくさん頂いています。

しかし、現在の製麺機には、生産能力とアナログ的な条件設定という課題があり、これを30年あまりの経験と技術を持つ職人が補っており、お土産や通販というお客様の要望に応えることができません。

本事業では、最新鋭の製麺機の導入により、生産能力を現在の2.5倍に増加するだけでなく、細かな製麺条件をデジタルで設定することで職人の経験と技術を数値化し、麺の品質の安定化に成功しました。

また、麺のコシやうま味を増す生地の熟成工程（生地を寝かせる）においても、重要な温度をデジタルで細かく設定管理できる熟成庫も導入し、一層の品質向上を図ることができました。

さらに、加工した食材を熱いまま真空包装できる真空包装機も導入し、菌の繁殖温度帯を避けてパックし冷却することで、黄金出汁と自家製麺をセットでお土産や通販にご提供することが可能となりました。

ものづくり補助金活用

ここがポイント！



うどんのおいしさは、麺と出汁とのコラボで決まります。

しかし、麺の原料である小麦粉の品質は収穫年や品種に依存するため、麺としての出来栄を安定させるには、小麦粉毎の製麺・熟成という製造条件の設定が重要です。

さらに、豊富な経験と技術を有する職人の官能評価による麺と秘伝の出汁との相性も踏まえ、麺の最適な製造条件を見出しています。

FUTURE

今後の展望

うどん・蕎麦を選ぶ際に「材料の産地や品種」を重視する傾向にあるという市場調査の結果があります。

本事業をきっかけに滋賀県産小麦を使用した商品開発を行い、しる万本店のお客様のテイクアウトや通販に加え、隣接する「料亭旅館やす井」の売店でお土産、サービスエリア・道の駅・百貨店での販売（お持ち帰り）、百貨店・金融機関などのカタログギフトへと展開していきます。

しる万で人気の お持ち帰り「うどん」シリーズ



きつねうどん

天麩羅うどん

大名うどん

滋賀県産の旬の素材に こだわったお料理のご提供

粹屋やす井は、彦根城主の井伊家から井の字を頂いて名付けた明治二年創業の老舗旅館「料亭旅館やす井」と、隣接するお食事処「しる万本店」を運営しています。

特に、滋賀県産の旬の素材を使ったお料理とおもてなしの心をお客様にご提供することにこだわっています。今回の事業をもとに、滋賀県産小麦を使用した麺と滋賀県産の素材のコラボによる新たなうどんメニューの開発に取り組み、お客様に滋賀県の味を堪能して頂きたいと考えています。



代表取締役
上田 健一郎



株式会社 粹屋やす井

代表者名／上田 健一郎
資本金／1,000万円
従業員数／20人
設立年月日／2019年8月
事業内容／旅館業・飲食業

住所／滋賀県彦根市平田町808番地
連絡先／ TEL：0749-26-2299
FAX：0749-24-3422
代表E-mail／soumu@sennaritei.co.jp
URL／https://www.ryoutei-yasui.jp

