

元気企業
訪問

淡路麺業
株式会社

淡路産小麦、野菜を使用し 生パスタを製造 工場・店舗をリニューアルし 地産地消に一役

苦境脱出目指し、生パスタに着目

かつてパスタといえば乾麺を意味していましたが、近年生パスタを扱う店が徐々に増えています。小麦本来の風味ともちもちとした食感が特徴の生パスタの製造を2007年から始め、ブームを支えているのが淡路麺業です。

1968年に淡路島内の5つの製麺業者が集まって設立。工場を建設し、朝7時まで製造を終え、各自が地元を持ち帰ってうどん店などに配達しました。90年には直営のうどん店も開業します。ところが90年代に入ると、明石海峡大橋の開通もあり、本州から大手資本の安価なうどんが入り込んできました。売り上げは見る間に減少し、90年に約1億円あった売り上げは2006年には5千万円ほどに落ち込んでいました。

そのころ、代表取締役社長の出雲さんが新たな事業として着目したのが生パスタの製造です。「さまざまな麺を製造してきましたが、パスタだけは作ることがなかったので挑戦してみたかった」と言います。しかし初めてのことでゆえ勝手が分かりません。粉を変え、水や卵の配合を変えながら出来上がった生パスタが地元ホテルの料理長に評価されたことで自信を得、本格的

に製造を開始。大阪、東京のパスタ店へと着実に販路を広げ、現在卸先は千店にまで増えました。売り上げも2億5千万円に達しています。

ファンド活用し試作品を開発

出雲社長はかねてより淡路島の経営者たちと島をもっと元気にする方策を考えていました。そんな折、ひょうご産業活性化センターの「ひょうご農商工連携ファンド事業助成金」を知り、農家との連携による淡路産の小麦と野菜を使った生パスタの製造に乗り出します。使ったのは生パスタに最も適しているとされる本場イタリア産の小麦で

あるデュラム種と国産硬質小麦のゆめちから。ホウレンソウ、カボチャ、バジルなどをパスタに混ぜ込んだタイプも試作しました。「デュラム種を日本で栽培するのは難しいと聞いていましたが、すんなり収穫できたことがよかった」と出雲社長。助成金を活用して、東京や大阪、福岡などの展示会に出展し、高い関心呼びました。さらに次のステップに進むため、国の「農商工等連携事業」も活用。試作を進めてきた生パスタの来年夏の商品化をにらんで新たに大型のパスタ押し出し機を導入し、製造能力を現在の2倍に増強します。「県と国の制度をシームレスに使え



直営のパスタ店「生パスタ工房 トットピアット」

たことでスムーズに試作から商品化までつながった」と喜んでいきます。

来年の秋には工場とパスタ店を合わせた新本社の建設も計画しており、

パスタ店では生パスタだけでなく具材にも淡路産の野菜や魚介類を使った地産地消のメニューを前面に打ち出していくとのこと。「観光で島外から来店

したお客さまに、お店で食べた生パスタをおいしいと感じていただくことができれば、ブランド価値も向上する」と今後の展開に期待を寄せています。

会社概要
淡路麺業株式会社

所在地 淡路市志筑65-1
代表取締役社長 出雲文人
事業内容 生パスタ、うどんなど麺類の製造・販売

TEL 0799-62-0839
URL <http://www.namapasta.net/>

支援メニュー講座

ひょうご農商工連携ファンド事業助成金

中小企業者と農林漁業者が連携した、 新商品、新サービスの開発を応援します。

制度概要

県内の農林水産物などの地域資源を活かした、中小企業者と農林漁業者等の連携による新商品・新サービスの開発の取り組みについて支援を行っています。

この助成事業により、魅力ある農林漁業ビジネスや市場ニーズに適応した新商品の開発を実現し、事業者の収益拡大に貢献するとともに、地域経済の振興を図ります。

今回の募集から既に新商品開発に取り組んでいる事業も対象となりました。

メリット

- 商品開発に対して、500万円を限度とした助成金（助成率は、対象経費の3分の2以内）の交付が受けられます。（対象経費：原材料費、加工費、機械装置費、デザイン料、販路開拓費等）
- 中小企業者と農林漁業者が連携することで互いの強みを活かした商品開発が可能となり、新たなビジネスチャンスが広がります。
- 助成期間を最大2年間設けていますので、開発計画に合わせて事業期間を自由に設定できます。
- 助成を受けた事業については、兵庫県とひょうご産業活性化センターが共同してPRの取り組み支援も行います。

問い合わせは ひょうご産業活性化センター創業推進部新事業課 TEL 078-230-8110