

成長期待企業 の イチオシ!

中小企業支援ネットひょうごは成長性を見込んだ企業を「成長期待企業」として選定し、複合的な支援を実施。頑張る企業が誇る製品を紹介します。

手延べ麺

明和株式会社

原料、製法に工夫を凝らし 多種多様な商品作り 手延べ麺の可能性を広げる

手延べそうめんの技術を生かし、原料や製法に工夫を凝らした麺類を製造。中元・歳暮の贈答用を中心に、主に百貨店や通販ルートで販売しています。

1950年にマッチ製造業として創業しましたが、76年に多角化の一環でそうめん製造に着手しました。西播磨地域のそうめん製造業者の大半は「揖保乃糸」を統一ブランドとする兵庫県手延素麺協同組合に加盟していますが、同社はその道を選ばず独立独歩の姿勢を貫きます。「ルールに縛られることなく、アイデアを生かした商品を作りたいという気持ちがあったようです」と、魚田峯男会長は先代の思いを代弁します。

以来、手延べそうめんだけでなく手延べうどん、血液の流れをよくする韃靼ソバを原料に使った「手延韃靼蕎麦」、兵庫県産小麦を使った「姫路城うどん」など数多くの商品を送り出してきました。

その後、乾麺にして発酵を止めた後に

蒸気を加えて柔らかくした半生手延べ麺（うどん、パスタ）を開発。生麺の食感を持ちながら賞味期限が製造日から90日間と長いのが特長です。その技術の延長線上で、ハート型や結び型など自由に麺を成型した手延べうどんを開発、また昨年には、神戸学院大学栄養学部と共同で半生手延べうどんに食物繊維を混ぜ込んだ「一生健康」を開発しました。「食物繊維は血圧の低下や脂質代謝の活発化につながるといわれており、高齢者施設などに販路を開拓していきたい」と展示会などで積極的に売り込みを掛けていこうとしています。

「次は半生手延べそうめんの開発を進めていきたい」と語る魚田会長。「大手と同じことをやっていたのでは埋もれるだけ。世の中のニーズを先取りしながら手延べ麺の可能性をさらに広げていきたい」と意気込んでいます。



神戸学院大学と共同開発した「一生健康」



手延べ麺の製造風景

◎明和株式会社
の手延べ麺

明和株式会社 / 所在地: 姫路市白浜町甲841-37 / 代表取締役会長: 魚田峯男
事業内容: 手延べそうめんを主とした製麺
TEL 079-245-1631 / URL <http://www.mensho-an.co.jp/>

編集後記

「好況時には増産要請が、不況時にはアウトソーシングの依頼があり、どちらに転んでも求められる」と、「元気企業訪問」で取り上げたエイティロジックの阿曾師郎社長。変化に強い業態が、強気の設備投資戦略をさらに後押ししているようです。

JUMP

2018年2月号 平成30年1月30日発行
発行人: 赤木正明 編集人: 角 正憲

明日へ飛躍する企業をサポート

ひょうご産業活性化センター通信

発行所 公益財団法人ひょうご産業活性化センター
神戸市中央区東川崎町1-8-4
神戸市産業振興センター1階・2階・7階

TEL 078-977-9070(代) URL <http://web.hyogo-iic.ne.jp/>