

## 星形の雑穀こんにゃく麺 で海外に進出

# 有限会社 石橋屋

福岡県  
大牟田市大字上内529

1992年(平成4年)設立  
0944-58-6683



代表取締役  
石橋 渉

手作りにこだわり全国に販路展開。さらに、こんにゃくを使った麺で海外市場に展開し、産学連携による機能性食品の開発にも取り組む。

### こだわりの手作りのこんにゃく製造

同社は1877年(明治10年)創業の老舗のこんにゃく専門店。オンリーワンのこんにゃく屋を目指し、手作りにこだわった「バタ練り」と呼ばれる製法でコシのある「食感」を持つこんにゃくを製造。「バタ練り」はこんにゃく芋の粉末と水を金属製の羽が回る箱の中に入れ、その日の温度や湿度に応じて手で食感を確認しながら、練り上げてゆく熟練の技。全国の百貨店や高級スーパーに販路展開し順調に売上げを伸ばし、平成14年からは海外でも販売を開始。

### 海外でも受け入れられるこんにゃく麺の開発

海外では嗜好の違いから、こんにゃくの色や食感を敬遠する傾向がある。こうした点を克服し、海外でもこんにゃくを食べてもらえるように、「雑穀こんにゃく麺」を開発。本製品は1袋(200g)で28kcal、レタス2個分の食物繊維を含むもので、メタボリック対策やダイエット関連食品として売り込みを行い、海外だけで年間10万食の販売実績を上げている。

同製品は特殊加工技術により麺の断面を星形にすることでつゆの絡みが良い麺に改良。また、8種類の雑穀を入れることで添加物や着色料を使用しない色づけに成功。

味にくせが無く、水洗いだけで簡単に食べられ、海外で好評を得ている。

また常温で1年間の賞味期限を持ち、伸びず、熱にも強いことから、東京の秋葉原で流行したラーメン缶の麺にも採用されており、業務用・非常食としての可能性も期待している。

### 大学との連携により機能性食品を開発

大学との連携により、低カロリーであるこんにゃくの特性を活かした糖尿病及び生活習慣病の予防に向けた機能性食品を開発中。

