

3類型	農林水産物	通巻番号	3-29-314
地域資源名	群馬の小麦	認定日	平成30年2月9日
地域	群馬県伊勢崎市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 群馬らしい風味のつけ汁と群馬県産小麦100%のうどんによる新たな上州名物の開発・販売

会社名: 株式会社景勝軒
 (法人番号5070001015473)
 連絡先: TEL: 0278-61-5633
 FAX: 0270-61-5643

所在地: 群馬県伊勢崎市連取町3054-6
 H P: <http://www.keishoken.jp/>

事業概要(地域産業資源の活用)

群馬県は、赤城山・榛名山などの噴火によるすそ野が広い火山台地であることからコメ作りには適していなかった。全国的に冬季の日照時間が長く、乾燥した気候のため二毛作が可能で、小麦作りには最適な条件であった。群馬県産小麦は、明るいクリーム色、粘りと硬さのバランスが良く、滑らかさを保ちながら弾力性を出す等の特徴がある。群馬県は小麦栽培が盛んな地域で、うどん・おっきりこみ・すいとん等といった小麦粉を使った「粉食文化」が根付いている。当事業では4種類の群馬県産小麦をブレンドし、群馬県伝統の「甘じょっぱい」味に合ったうどんを開発・販売していく。



【群馬の小麦】

新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)

◆市場性

群馬県民になじみ深い「甘じょっぱい」味の食品は多数あるものの、それらの多くは菓子類である。本事業では、群馬の名物の一つであるうどんを通じてその伝統的な味を味わいたいといった市場ニーズに応えていく。

◆需要の開拓の方針

当事業のターゲットは、20代～30代の男性・女性であり、単身のみならず小さい子供のいるファミリー層を狙っていく。



【試作開発中のうどん麺とつけ汁】

本事業によって群馬らしい甘じょっぱい味をうどんで表現することで、ラーメンではない外食メニューを食べたいと思う顧客層を新たに獲得していく。

◆商品の特性

4種類ともに中力粉でうどんに適した小麦粉であることから、でんぷん粘度が非常に高く、もちもちとした食感と滑らかなのど越しができることに加え、硬質小麦であるW8号をブレンドすることによりコシの強さがまし、一般的なうどん麺にはない特徴のある麺とする。加水率を調整し、甘じょっぱいつけ汁によく絡むうどんとする。

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

当事業で開発するうどんに適した小麦粉のブレンドは、県内の製粉業者である星野物産との連携体制を構築し、供給を受ける。群馬伊勢崎商工会に支援を仰ぎつつ、新たな上州名物を県内に波及させるために、地域のイベントなどへ積極的に参加していく。群馬県内のうどん以外の粉食事業者とともに、群馬の小麦のPRを行っていく。