

3 類型	鈹工業品	通巻番号	5-22-004
地域資源名	淡路手延素麺	認定日	平成22年6月15日
地 域	兵庫県南あわじ市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：淡路島伝統の手延素麺技法を活用した「和麺パスタ」及び「サラダ麺」の開発と販売

会社名：平野製麺所

所在地：兵庫県南あわじ市福良乙650-2

連絡先：TEL：0799-52-1618 HP：<http://www.mekabumen.com>

FAX：0799-52-1618

事業概要（新たな活用の視点）

・大正初期に創業し約100年の歴史を持つ老舗製麺所として、淡路島伝統の手延素麺技法にこだわった高品質の手延素麺及び手延うどんを製造し、ギフト用、業務用、通販（主に固定客）、OEM販売に取り組んでいる。

・本事業では、淡路島伝統の手延素麺技法を用い、新食感を楽しめる和麺パスタ、サラダ麺を開発する。

・本製品は、1本1本丁寧に作り上げるという淡路島の伝統手延べ技法を用い高品質の麺に仕上げる為、茹で延びしにくく、しっかりと練り固めた麺生地から作られており、独特の「もちもち」とした歯ごたえが生まれ、又、手延べ麺は麺生地を一方向に引き延ばして作る為、繊維が一定方向に揃っており、麺表面が独特の「つるつる」とした舌触り（のど越し）の製品である。



【和麺パスタ】

売れる商品づくり（競争力、市場性、販路）

◆競争力

・料理レシピとして手延べ素麺やうどんを使ったスパゲティ、サラダ麺は提案されているが、専用麺として商品化されているものはなく、開発商品は麺にビタミン豊富な淡路島産の野菜粉末を練り込むことで、自然の色合いが楽しめる健康志向の高い商品である。

◆市場性

・麺商品の市場において「本物・本格感」「健康」「簡便性」などの付加価値商品に対するニーズが高い傾向にある。

◆販路

・既存の販売先その他、食品展示会等に積極的に参加し、大手食品流通会社への販路構築を通じて、百貨店等の贈答用ギフトユース、高級スーパーや小売店などのデイリーユースの販売を目指す。



【サラダ麺】

地域資源における関係事業者との連携

・使用する野菜粉末は、地域の農家と連携し厳選した淡路産野菜を使用し、生産規模の拡大には地域内の素麺業者と連携を図る。