

3類型	鉱工業品	通巻番号	7-24-004
地域資源名	うどん	認定日	平成24年6月20日
地域	香川県全域	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名:「うどん」の生産に係る技術を活用した出汁につけずに食べられる味付きの讃岐ゆでうどんの開発・製造・販売

会社名:こんぴらや販売株式会社
(共同申請者:ことひら製麺株式会社)
連絡先:TEL:0877-73-5701
FAX:

所在地:大阪府大阪市中央区高麗橋2-5-18
(営業所 香川県仲多度郡まんのう町東高篠1140)
HP: <http://www.konpiraya.jp/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・本事業では、「うどん」の生産に係る技術を活用し、出汁につけずに食べられる味付きの多層化した讃岐ゆでうどんの開発・製造・販売を行う。
- ・うどんの生産に係る技術である「練り」の工程において塩分調整等を行うことにより食感の向上と保存期間の延長が可能となる。また、「熟成」の工程において麺を多層化し、通常より長時間の熟成を行うことにより麺の一体感を向上させ、食感を保持することが可能となる。この多層化麺の実現により、出汁等の味は封じ込められ、つゆなしでも食することができる。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・本事業で開発する商品は、パックを開封後、調理や食事の道具(箸や容器)を一切必要とせず、すぐに食すことのできるファーストフードである。
- ・また、常温保存ができ、持ち運びが簡便で、時と場所を選ばず食べたい時にすぐに食することができる。

◆市場性

- ・食関連産業における不祥事やデフレ経済下にあって外食市場規模が微減傾向にある中、中食市場規模は堅調に推移している。
- ・本事業で開発する商品は中食における主食惣菜としての位置づけにあり、ファーストフードでテイクアウトできるという利便性からニーズは十分あるといえる。

◆販路

- ・食品の雑貨感覚での品揃えや新感覚の食品等の開発が期待されている情報発信力の高い大手の生活雑貨店での商品採用を目指す。その後、実利を取るためにコンビニエンスストアへ販路を移していく。

練りの工程

三層構造の麺



地域における関係事業者との連携

- ・香川県産業技術センターの協力と指導を仰ぎ、製品の保存試験を継続して行なうとともに地元のまんのう町商工会のアドバイスを受けながら、本事業の発展をめざしていく。