

3類型	鉱工業品	通巻番号	4-24-001
地域資源名	きしめん	認定日	平成24年6月20日
地域	名古屋市、豊橋市、岡崎市、半田市、春日井市、津島市、碧南市、刈谷市、豊田市、安城市、西尾市、蒲郡市、常滑市、江南市、小牧市、稲沢市、新城市、東海市、大府市、知多市、高浜市、愛西市、みよし市、あま市、豊山町、阿久比町、美浜町、武豊町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名: きしめんの製法技術を活用し新しい食感を実現した減塩乾麺類の製造販売事業**

会社名: 株式会社金トビ志賀

所在地: 愛知県蒲郡市丸山町4番38号

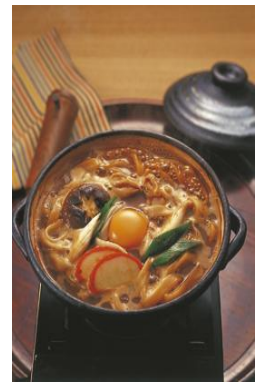
連絡先: TEL: 0533-69-3111

FAX: 0533-69-3119

HP: <http://www.kintobi.co.jp/>

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・同社は全国でも珍しい麺用小麦粉専門のメーカーであり、機械化しつつも、微妙な調整をしながら、高品質の小麦粉製粉と乾麺製造に取り組んできた。
- ・本商品は、味噌煮込みうどん店より、自店舗で出している手打ち麺のような食感を保った乾麺が製造できないかと依頼を受けた事がきっかけである。
- ・同社が長年培ってきた、きしめんを始めとした乾麺の製造(練り行程、圧延工程、乾燥工程)に関するノウハウを活かす事で、塩分を調整しながらも、ボリューム感(厚さ、幅)を保ち、表面がつるつるし、溶けるような食感(手打ち麺のような食感)を有した乾麺が完成した。



【左写真: 本事業製品】

【右写真: 採用例(味噌煮込みうどん)】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

- ・本商品は、食感、茹で伸び、味覚等において、通常の塩分量の既存品と比較して遜色がない。このような乾麺で減塩化を実現した製品は、当地域においては、初めてであり、競争力を有する。

#### ◆市場性

- ・国内外問わず、健康志向が高まる中で、健康食へのニーズが存在している。特に、減塩市場の拡大が今後も予想されている。

#### ◆販路

- ・小売店を通じた販売網を全国に広げるとともに、お土産品や給食等の業務用への販路開拓も目指す。さらには、アジア・欧州等の海外市場へも販路展開する。

### 地域における関係事業者との連携

- ・同社会長が中部製粉工業協同組合の理事長、同社社長が愛知県乾麺工業協同組合の理事を務めており、地域の同業者と連携して「JAPANブランド育成支援事業」を実施している。
- ・蒲郡商工会議所、金融機関とも連携して事業を進める。