

3類型	農林水産物	通巻番号	4 - 21 - 026
地域資源名	小麦	認定日	平成21年12月4日
地域	三重県全域	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名：三重県産小麦を使用した新食感生パスタシリーズの開発、製造  
及び販路拡大**

会社名：株式会社いとめん本店

所在地：三重県四日市市伊倉2丁目9番7号

連絡先：TEL：059 - 351 - 5388

H P：http://www.itomen.co.jp

FAX：059 - 351 - 8109

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・同社は、伊勢うどんの他に、生うどん、生ラーメン、各種ゆで麺類、調理めん、冷凍麺など、多様な麺商品を長年製造してきた。
- ・本事業商品は、このような当社の長年培った各種麺類の製麺技術と三重県産小麦「ニシノカオリ」を活用することにより新しい食感のパスタを開発、飲食店などと連携し新たな生パスタ市場の開拓を目指すものである。



【ニシノカオリ100%製品】

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**競争力**

- ・ニシノカオリを使用することにより、コシが強だけでなく、のどごし感、もちもち感、ソフト感を併せ持ち、素材感(小麦の味)が高く、且つソースの絡まり度合いが高い製品を実現している。
- ・飲食店の求めに応じ、その店のソースにあった最適の麺をフルオーダー、小ロットで受注生産できる。

**市場性**

- ・麺類の消費量は減少しているが、スパゲッティに関しては増加基調にある。また、現在の主流は乾パスタであるが、生パスタへの関心も高まっている。

**販路**

- ・自家製麺を行っていないパスタ料理専門店、こだわりの食材を扱う店舗、地場産品を販売している店舗等を中心として販売する。



【ニシノカオリ20%  
デュラムセモリナ80%製品】



【市販用製品】

**地域における関係事業者との連携**

- ・三重県製麺協同組合や製粉業者と連携し、質のよい三重県産小麦、パスタ麺の製造に取り組んでいる。また、地域のレストランと連携し、お客様の声をもとに、製品の開発、改良を行っている。