

3類型	鈹工業品	通巻番号	6-25-002
地域資源名	出雲そば	認定日	平成25年7月8日
地域	島根県雲南市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：「出雲そば」の製麺技術を活用した、特殊フリーズドライ麺、レンジアップ出雲生そばなどの開発及び拡販

会社名：株式会社出雲たかはし

所在地：島根県雲南市加茂町東谷371-1

連絡先：TEL：0854-49-7290

H P：http://www.mysoba.com/

FAX：0854-49-7314

事業概要(新たな活用の視点)

同社が培ってきた出雲そばの製麺技術を活かして、新たな製麺商品の開発、販売を行う。

「特殊フリーズドライ麺」においては、出雲そばの伝統的な乾燥方法である「寒晒し」の製法を用いた、自社独自の「二段階熟成冷凍」の乾燥技術を開発、活用する。これにより、独特の食感(コシ)を生み、麺のうま味を凝縮することが可能となる。あわせて、保存料・着色料・化学調味料を添加しない麺づくりを実現する。

「レンジアップ出雲生そば」では、「出雲そば」ならではの手打ち麺の香りやうま味、麺のコシ等の魅力を活かすため、自社独自の製造工程及び容器の機能的な工夫に取り組む。また、電子レンジ等での簡単な調理により、誰もが手軽に本格的な出雲そばを味わえることを目指していく。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

特殊フリーズドライ麺は、共同開発を行った老舗高級料亭にOEM商品として採用されるほどの品質をもつ商品であり、一方、レンジアップ出雲生そばの類似品は少なく、差別化が図れる商品である。

◆市場性

本事業における商品は、カップ麺相当の商品であり、カップ麺市場は袋麺市場に比べて、2倍の市場規模であり、また、今後も漸次伸長傾向にあると予測されている。

◆販路

特殊フリーズドライ麺は、自然食取扱店、通信販売会社、レンジアップ出雲生そばは宅配、業務用など、それぞれの商品特性に合わせた販路開拓を行っていく。

地域資源における関係事業者との連携

雲南市農商工連携協議会が運営する「うんなんスパイスプロジェクト」と連携し、唐辛子など活用した麺商品を雲南市の特産品として他地域へ販売などを行う。



【特殊フリーズドライ麺】
上：パッケージ
下：麺



【レンジアップ出雲生そば】