

3類型	鉱工業品	通巻番号	3 - 27 - 259
地域資源名	うどん	認定日	平成28年 2月 3日
地域	栃木県小山市	所管省庁	農林水産省 経済産業省

事業名：小山の地粉「イワイノダイチ」100%のうどんの開発と販売 および小山うどんのブランド化

会社名：蕎麦処 浅野屋茂兵衛

所在地：栃木県小山市間々田1175-1

連絡先：TEL：0285-45-1719

H P：http://asanoya.info/

FAX：0285-45-9468

事業概要(地域産業資源の活用)

栃木の地粉である「イワイノダイチ」を100%使ったうどんの生麺、半生麺、持ち帰りできるうどんのつゆの開発と販売を行う。イワイノダイチは、通常的小麦粉よりもグルテン含有量が少ない一方でデンプン質が多いことから生地作りは難しいが、独特のモチモチとした食感とつるつるしたのど越しを実現することができ、含有量を多くすればするほど特徴のあるうどんを打つことができる。半生麺と持ち帰り用のつゆを開発することで、これまで店内のみで提供するしかなかった小山うどんを外部で販売することが可能となり域外への流通を進めていく。



【浅野屋店内】

新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)

◆市場性

うどんをよく食する層は年々高齢化しており、トマトのつけ汁といった従来のうどんにはない味を提供することで新たな層を開拓していく。また、外販用の半生麺とつけ汁によって簡単に調理できることから個食化が進む家庭や、小山を新たなうどんの産地としてアピールし、全国のうどんを食べ歩くうどんマニアに訴求していく。



【イワイノダイチ】

◆販路

生麺の販売は自社店舗に来店する顧客に対してメニューとして販売する。半生麺および持ち帰り用のつゆは、自社店内、うどん会会員の店内、小山市内を中心とした小売店舗、県内外で開催されるイベントという4つのチャネルで販売していく。

◆商品の特性

イワイノダイチは、一般的な小麦粉に比べてでんぷん質が高く粗タンパクが低い。そのため白く透き通った美しい艶となめらかなもちもちとした食感を実現することができる。



【小山うどん】

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

うどん会会員の店舗の持ち帰り用つけ汁は、事業拡大に伴い小山うどん会の会員店舗のつけ汁供給を要請していくとともに、イワイノダイチ100%のうどんの生産のノウハウをうどん会会員に開示していく。