

3類型	鉱工業品	通巻番号	4-25-005
地域資源名	氷見のうどん	認定日	平成25年7月8日
地域	氷見市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：氷見のうどんの製法を活かしたパスタ麺の製造・販売事業

会社名：かなや麺業
 所在地：富山県氷見市大野364番地
 連絡先：TEL：0766-73-7309
 FAX：0766-74-3619
 H P：http://www.udonkanaya.com/

事業概要(新たな活用の視点)

- ・同社のうどんは、手延べによる天日干し半生麺の伝統製法で製造している。
- ・氷見のうどんが持つ独特の食感等を洋風料理にも活かすことができないかと考えていたところ、氷見の食材をメニューとするコンテストでの受賞がパスタ麺づくりのきっかけとなった。
- ・同社は、手延べによる天日干し半生麺の伝統製法を活かし、小麦粉、塩分量や熟成時間の調整等により、パスタとしての個性と氷見のうどんの特徴をあわせ持ったパスタ麺を完成させた。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・グルテンが多い小麦粉をベースにオリーブオイルを使用する工程を加えるとともに、天日干し半生仕立てにより氷見うどん独特のコシのあるもちり、しっとり、つるつるとしたのどごしが味わえる、これまでにない新食感のパスタに仕上がっている。

◆市場性

- ・氷見うどんはグルメブームに乗った各種メディアの紹介により、独特のつるつる感とコシの強さが広く認知されているため、その風味を活かしたパスタに対する好感度も期待できる。
- ・現在複数のレストランで賞味されており、評判は良好であることから、需要をさらに拡大できると考えている。レシピの紹介などの工夫を加えることでさらなる市場展開も見込まれる。

◆販路

- ・業務用として、レストラン等へ納入。直納もしくは食品問屋の販売チャネルを利用する。
- ・一般家庭向けとしては、専門家の力を得ながら氷見の魚介類との組み合わせをレシピとして紹介するなどの工夫を行い、新しい食べ方の普及を狙って、新食感のパスタ麺の市場展開を図る。販売方法としては食品問屋を経由するほかネット販売も行う。



【手延べ製法】



【半生パスタ】



【パスタ商品例】

地域における関係事業者等との連携

- ・氷見市内の地域活性化を目指すグループや団体と連携して事業を進めていく。