

株式会社讃州

一般型

設備投資

「半生うどん」の高品質化と生産性の向上等をめざした生産機械設備の導入

近年、「プレミアム商品」を求める取引先から、より本格的なうどんを求める声が高まっている。より手打ち製法に近づけるために、加水量(小麦粉と混ぜ合わせる水の量)を高めることが必要であり、その「超多加水製造」に対応できる機械設備を導入した。

Q 取組の背景

Background of efforts

弊社は、先代が昭和22年頃創業した製麺業を継承後、平成4年に株式会社讃州として設立後20年余り、自社生産の「半生うどん」中心に委託加工の乾麺とL Lゆでうどんを「讃州の讃岐うどん」として、スーパー、デパート、ギフト店へ、また高速道路のサービスエリア、キオスク等への土産物類を販売してきた。

20年ほど前は、スーパーではうどんは、乾麺か日配のゆで麺くらいしかなく、今までにない「半生うどん」は、高い評価を得て、売上も上がりました。さらに讃岐うどんブームの効果もあり伸長してきた。多くの消費者は「讃岐うどんの銘店巡りツアー」等を通して、本当に特徴のある讃岐のうどん店の味を知り、冷凍うどんや全国チェーンのうどん店の味とは違うこと知り、香川に行かなくても本当に美味しい讃岐うどんを食べたいという需要は根強い。取引先からは、むしろそうした本物志向の讃岐うどんは進化して拡大するという認識であり、そうした点からも消費者の要望を満たす、高品質の半生うどんの供給を強く求められている。

事業の実施内容

Implementation content

近年、「プレミアム商品」を求める取引先から、より本格的なうどんを求める声が高まっている。機械打ちの製品も、より手打ち製法に近づける必要があり、そのために、加水量(小麦粉と混ぜ合わせる水の量)を高めることで応えている。加水量を従来よりも増やすことで、グルテン等のつながりが強くなり、食感が良く、美味しいうどんに出来上がる。しかし、既存設備での多加水製造は製造効率の悪化、歩留まりの悪化と清掃作業の増加を招いていた。

よって、本事業では、生産性の向上と、さらなる本格的なうどんを作ることをめざし、手打ち麺に近い超多加水製造に対応できる機械設備を導入する。



【図1】導入した「230mm製麺製造設備」

事業の成果

Achievement

加水量は、旧機械に比べ、3%程度増加することができた。目標値にはまだ届いていないが、今後ミキサーのコントロールや複合機の調整により達成可能な手応えを感じた。さらに導入した綾織り装置は、一度できた麺生地を斜めに折りたたんで伸ばすもので、麺生地に様々な方向で弾力を持つようになり、より豊かな食感が実現できた。この加水量アップと綾織りで、半生うどんでありながら、手打ちうどんと比べても遜色のないものを出荷できると期待している。

清掃時間は、作業員2名の合計で4時間の削減を行う事ができた、これは、麺機の圧延ローラーを鋼製からステンレス製の物へ変更したため、生地がこびり付くことが減った。

製造口スは、以前の機器は鋼製のローラーを使用していたためどうしてもサビが発生し、十分な清掃実施しても最初に通した麺生地には必ずサビが付着し破棄する必要があったが、今回はステンレス製のローラーになりサビが発生しなくなったため、破棄する必要がなくなり製造ロスが大幅に減る事ができた。



【図2】商品一例(ギフト商品)

今後の展望

Future prospects

デパート外商(ギフト、お取り寄せ企画等)、生協(共同購入)、販促品(自動車ディーラー、金融機関など)、ネット販売について、品質の向上を依頼されている。

また、高速道路のサービスエリア、土産物店からも要望は強い。四国周辺での土産物でのうどんの需要は、高速道路の割引の悪化以来、減少している。だからこそ特色ある「讃岐うどん」が求められていると理解している。弊社も四国四県、岡山、広島、兵庫地区での土産物類では、一定の知名度を得ており、パッケージ含め魅力ある製品を出すことにより、車内販売等の囲い込みルートの開拓を含め、一定の売上アップを図る。

トピックス

▲http://www.sanshuan.co.jp/online_shop/

弊社は、販売店への卸とあわせて、ネット直販「讃州庵オンラインショッピング」を運営しています。このたびの事業で導入しました装置は、従来よりも加水量を増やすことができ、増やした水のおかげでグルテンの結合がよりいっそう強くなり、手打ちと遜色のないコシのある美味しいうどんができるようになりました。

今後、ほぼすべての商品の製造を、新しい機械に切り替えてまいります。パッケージは従来通りですが、中身は一新。どうぞ、ご期待ください。

弊社は、販売店への卸とあわせて、ネット直販「讃州庵オンラインショッピング」を運営しています。このたびの事業で導入しました装置は、従来よりも加水量を増やすことができ、増やした水のおかげでグルテンの結合がよりいっそう強くなり、手打ちと遜色のないコシのある美味しいうどんができるようになりました。

今後、ほぼすべての商品の製造を、新しい機械に切り替えてまいります。パッケージは従来通りですが、中身は一新。どうぞ、ご期待ください。

COMPANY PROFILE



株式会社讃州

所在地 〒769-1611
香川県観音寺市大野原町大字大野原6923

TEL 0875-54-4860

設立 1992年10月

代表者 藤川 精陽

業種 食料品製造業

従業員数 14名

URL <http://www.sanshuan.co.jp>

事業内容

乾麺類、半生麺、生タイプゆで麺、めんつゆ、の一般商品及びギフト商品の製造・販売

主要設備

125kg用ミキサー / 複合機 / 圧延切出機 / 綾織り装置 / 冷風乾燥機 / 自動包装機



代表取締役 藤川 精陽

パッケージはそのままですが、製法一新！讃岐うどんの美味しさをますます追求してまいります。

弊社は、先代が昭和22年ごろ創業した製麺業を継承した後、平成4年に株式会社讃州として設立後20年余り、自社生産の「半生うどん」中心に委託加工の乾麺とL Lゆでうどんを「讃州の讃岐うどん」として、スーパー、デパート、ギフト店へ、また高速道路のサービスエリア、キオスク等への土産物類を販売してきました。

「うどん県」として香川県が観光PRを行ったおかげもあり、讃岐うどんは全国区で知られるようになり、本当に特徴のある讃岐のうどん店の味を知り、冷凍うどんや全国チェーンのうどん店の味とは違うこと知り、人々の舌も肥えてきているように感じています。このような状況を背景として、香川に行かなくても本当に美味しい讃岐うどんを食べたいという需要は根強くあります。弊社はこうしたニーズにお応えできるよう、本物志向の讃岐うどんを作りつづけていきたいと思います。