

有限会社 横内製麺

認定テーマ名：地元産小麦を使った「夏場でも食べられるほうとう麺」及び「付随するスープ」の開発と販売事業

1. 認定を目指した経緯

ほうとうは山梨県の郷土料理であり、農林水産省の「農山漁村の郷土料理百選」にも選定されている。伝統的な郷土料理ほうとうは、小麦でつくったほうとう麺と季節の野菜を甲州味噌ベースの汁で煮込んだ料理であり、寒い時期の秋から春にかけて一般的に食べられるものである。

有限会社横内製麺は、八ヶ岳南麓の「名水の里」と呼ばれる北杜市長坂町で、その豊かな水と気候風土を生かした麺の製造を行っており、ほうとう麺は有限会社横内製麺の主力商品のひとつで年間約9,000万円の売上を上げている。しかし、ほうとう麺は煮込み料理に使われる麺であり、冬期の需要は大きいですが、夏期の売上は落ちる状況であった。

こうした状況を踏まえ、平成23年度、有限会社横内製麺は、夏期の売上を上げるために、夏期の需要を高める夏向けほうとう麺と夏向け冷製スープの試作開発に着手した。夏向けほうとう麺は、地元契約農家で生産された小麦粉と八ヶ岳名水百選に選ばれている八ヶ岳南麓湧水群の女取り湧水を使用し、麺の味、コシ、歯ごたえ、厚み、幅、のどごしなどの点で、郷土料理である「ほうとう」をイメージさせるものでありながら、夏期に適した麺となることを目指した。夏向け冷製スープについては、夏期にほうとうを食べる文化がなかった山梨県において、夏期のほうとうの食べ方の提案を兼ねて、ほうとうをイメージさせるよう甲州味噌を活用したスープとすることとした。このようなコンセプトにもとづき、夏向けほうとう麺と夏向け冷製スープを試作し、山梨県商工会連合会が実施した「美味しい山梨を作るプロジェクト」に参画したところ、多くの方から好評を得て、事業化に大きな手応えを感じた。

そこで、本事業において、山梨県において夏期にもほうとうを食べる文化を定着させ、山梨県全域の活性化をはかるため、地域産業資源活用事業計画の認定を目指し、平成25年2月に認定に至った。



<地元契約農家>



<地元契約農家の小麦畑>

2. 認定事業の現況

本事業において、夏向けほうとう麺、夏向け冷製スープを開発し、平成28年に商品化に成功した。平成28年は、限定的な宣伝・営業に留まり、販売先が一部の県内スーパーと土産問屋に限定

されていたが、予想以上に好評で、350万円の売上を上げることができた。



<冷やしぶっかけほうとうの盛りつけ例>

平成 28 年に商品化し、販売した商品は以下の通り。

○消費者向け、冷製スープ付き、半生麺

- ・ 冷やしぶっかけほうとう 4 人前 (家庭用)
- ・ 冷やしぶっかけほうとう 2 人前 (家庭用)
- ・ 冷やしぶっかけほうとう 3 パック入り (ギフト用)
- ・ 地粉ぶっかけほうとう (家庭用)

○業務用、冷製スープ無し

- ・ ゆで冷凍ぶっかけほうとう
- ・ ぶっかけほうとう半生



<冷やしぶっかけほうとう 4 人前>



<冷やしぶっかけほうとう 2 人前>

平成 29 年は販路を拡大して、3,000 万円以上の売上を見込んでいる。夏期に売上が落ち込む伝統的なほうとうの売上をカバーするために、当初年間 4,000 万円程度の売上を目標としていたが、当初の予想以上に夏期の需要減をカバーできそうな手応えを感じている。

3. 今後の展望（見通し）

現在の家庭用の麺は一定の賞味期限の長さをクリアするため、半生麺となっているが、生麺の方が小麦粉の香り、味がわかりやすい。今後、さらに研究・開発をすすめ、製法の技術を確立して、生麺で日持ちするものを開発していっそう普及させたいと考えている。

現在の業務用の麺は、ゆで冷凍麺がメインであり、店舗における調理時間を短縮することができる。このように店舗が気軽に使えるゆで冷凍麺を充実させて普及させたいと考えている。

こうした取り組みを通じて、山梨県において夏期にもほうとうを食べる文化を定着させるとともに、県外では、東京圏に加えて、関西圏や名古屋圏でも積極的に販路を拡大していきたい。こうして、4～5年後には夏向けほうとう麺だけで伝統的な冬用ほうとう以上の1億円の売上をあげることが目標としている。そのために、手狭となってきた工場を新築することを検討している。

4. 利用した中小機構の支援策

中小機構のハンズオン支援や地域活性化パートナー事業を活用することによって、事業計画認定前には出展したことがなかった展示会・商談会の紹介・案内を受けることができた。このような展示会・商談会に積極的に参加することで、自社と既存商品を含む自社商品の認知度向上につながるとともに、販路を開拓することができて、とても有用だった。

5. 企業概要

事業者名	有限会社横内製麺		
本社所在地	山梨県北杜市長坂町長坂上条 2076 番地		
ホームページアドレス	http://yokomen.com/		
設立年月	昭和 52 年 3 月		
資本金	11,000 千円	従業員数	15 名
売上高	全体 180,000 千円、認定事業の売上高 3,589 千円 (平成 28 年 9 月決算期)		

※平成 28 年 9 月 30 日現在

6. 認定事業の概要

テーマ名	地元産小麦を使った「夏場でも食べられるほうとう麺」及び「付随するスープ」の開発と販売事業
テーマの概要	夏期の需要が落ち込むほうとうの夏期の需要を高めるため、地元産小麦を使った夏向けほうとう麺と付随する夏向け冷製スープの開発し、需要の開拓を図るとともに地域の活性化を図る。
認定期間	平成 25 年 2 月 4 日～平成 28 年 9 月 30 日