

株式会社ミールワークスフーズ

認定テーマ名：新規需要米「越のかおり」を使用した半生タイ式米麺の開発と製造販売

1. 認定事業の現況

近年、女性に大人気のタイ料理、トムヤンクンヌードル、ベトナム料理のフォー。これらに使用されている米粉麺は、タイやベトナムから輸入された「乾麺」を使用するのが一般的であるが、乾麺だと現地のような「もちもち」や「つるつる」した食感を生み出しにくいのが現状である。そこで、本事業により、米粉麺の原材料である米の稲作から麺の加工まで一貫した生産管理を実現し、現地の味に可能な限り近づけた、国産生米麺「タイ式クイッティオ（ベトナムであればフォー）」を完成させた。クイッティオは、高アミロースのインディカ種と同等な成分を有する新潟県産の「越のかおり」を使用し、「もちもち」と「つるつる」の食感を実現し、国内でも珍しく大量生産を可能とした。お客様からは、「海外へ行かずとも現地の味を日本で堪能できる」、「美味しい!」、「持って帰りたい!」と大人気で、生産が間に合わない状況になっており、更なる増産が急務となっているほどである。



写真：生米麺「クイッティオ」、生米麺専用の田圃、生米麺

2. 今後の展望（見通し）

現在は、首都圏、大阪、名古屋、福岡などにタイ料理 24 店を含む 48 店のレストランを展開する関連会社の(株)ミールワークスの直営レストラン他 10 グループの飲食店での提供がメインとなっているが、タイ料理やベトナム料理のレストランや個人のお客さまから自宅でも作りたいという声が多いため、小売店販売用の個食製品や惣菜などを含め、生産量を更に増やしていく予定である。

3. 認定を目指した経緯

タイやベトナム本場では生麺が主流でありながら、日本では乾麺を輸入して提供することが一般的であったため、本場の味を日本で再現しようと考えていた折、新潟県の米農家や麺製造工場と生米麺を共同開発できる機会を得、(株)ミールワークスの関連会社として平成 27 年 5 月 1 日に法人設立をし、農商工連携事業の認定を目指した。

具体的には、タイ式米麺に適した高アミロースの品種「越のかおり」を生産する農業者のショヤマ農場（新潟県上越市）、タイ式の製麺設備を持つ株式会社自然芋そば（新潟県上越市）、と連

携し、株式会社ミールワークスフーズ（東京都港区）でタイ料理に適した生米麺の開発・製造・販売を行い、タイ国で使用されている生米麺と同品質の米麺を日本のタイ料理店を始めとするエスニック料理店等に幅広く提供していくことになった。

4. 利用した中小機構の支援策

(1) 中小機構枠 Foodex への出展

中小機構の販路開拓支援事業として、毎年雑貨や食品などの展示会で出展ブースを確保し、認定事業者の皆さまに活用いただけるよう案内を行っている。その食品展示会「Foodex」などに出品され、新たな販路を見出された。

(2) 伊藤忠食品の展示会への出展

中小機構の販路開拓支援事業として、約 120 の食品・非食品パートナー企業と協力関係にある。パートナー企業の伊藤忠食品さんの自社展示会に出展され、社内の営業担当者とは会う機会を得るなど、新たな販路を見出された。

(3) 「DIET&BEAUTY」美容・健康業界の最新ニュースサイトへの掲載

中小機構の販路開拓支援事業のパートナーである、UBM さんの「DIET&BEAUTY」美容・健康業界の最新ニュースサイトに掲載された。

<https://www.kenko-media.com/dietandbeauty/archives/4311>

5. 企業概要

事業者名	株式会社ミールワークスフーズ		
本社所在地	東京都目黒区下目黒 2-17-18		
ホームページアドレス	https://mealworksfoods.co.jp/		
設立年月	平成 27 年 5 月 1 日		
資本金	1,000 千円	従業員数	2 名

※平成 31 年 2 月 1 日現在

6. 認定事業の概要

テーマ名	新規需要米「越のかおり」を使用した半生タイ式米麺の開発と製造販売
テーマの概要	高アミロースのインディカ種と同等な成分を有する新潟県産の「越のかおり」を使用し、アジア式製法と併せ「もちもち」と「つるつる」食感の半生タイ式米麺の製造・販売を行う。
認定期間	平成 27 年 10 月 14 日～平成 30 年 12 月 31 日