

健康志向の消費者ニーズに対応した 生タイプの大豆麺を日本で初めて開発・商品化

概要

グルテンフリーや低糖質の食品が人気を集めている中、早くから米粉麺を手掛けてきた生麺専門の製麺業者である当社で、まだ国内には製造されていない生大豆麺の開発に乗り出した。当事業で製造に関わる諸問題をクリアにし、商品化に成功した。

本事業への取り組みの経緯

当社では創業以来、一貫して生麺を製造している。長らく業務用のうどん、ラーメンなどが製品の主流であったが、平成17年に小麦アレルギー対策商品として生米粉麺の開発に着手したことを機に、それまで以上に消費者の健康を考えた商品の開発を行うようになった。

近年、小麦や大麦などに含まれるグルテン（タンパク質の一種）の摂取を控えることでアレルギー体質の改善、健康増進、美容効果などを得る「グルテンフリー」が注目を集めている。当社の生産する米粉麺はグルテンフリー食品であり、消費者ニーズの高まりを受けて米粉麺の商品バリエーションを増やしていった。現在は米粉ラーメン、米粉焼きそば、米粉うどん、米粉パスタを製造販売しており、健康意識の高い消費者から評価を得ている。

当社では米粉麺に留まらず、より低糖質かつグルテンフリーの食品として、大豆の麺の生産を企図した。他社では大豆麺の乾麺と冷凍麺を手掛けているところはあったが、生タイプで常温流通の麺を生産している製麺会社はない。そこで、生麺の製造技術を持つ当社が、これからますます高まるであろうニーズに応じるべく、新製品の開発に着手した。

事業概要

当事業では、大豆だけを使った低糖質・グルテンフリーの生大豆麺の試作・製造に取り組んだ。

当初、下記のような技術的課題があった。

- ①小麦粉と比較すると結着しにくい性質を持つ大豆粉を、どのようにして結着させるか。
- ②麺を常温で流通させるにはどのように加工するか。
- ③小麦の使用が欠かせない当社工場において、コンタミネーション（製造過程でアレルギー物質が意図せず混入すること）をいかに防ぐか。

①については、新たに導入した真空ミキサーをこれまでの経験に基づきカスタマイズし、減圧の度合いを調整して結着させることに成功した。



真空ミキサーで結着した大豆粉を麺帯にする工程

食料品製造業

小林生麺株式会社

代表取締役 小林 俊夫

●所在地/〒500-8172

岐阜市白山町2丁目23番地の5

●TEL/058-262-9374 ●FAX/058-267-3268

●設立/昭和56年5月1日

●資本金/1,001万円 ●従業員数/34人

http://www.kobayashiseimen.jp

e-mail:kobamen-kk@basil.ocn.ne.jp



代表取締役
小林 俊夫

企業概要

昭和22年創業。生うどん・生そば・生中華そばの製造からスタートし、昭和30年に餃子の皮、平成元年に生パスタ、平成17年に生米粉麺と順次製造品目を拡大してきた。早くから美味しさ・健康の両立を目指した製品づくりに取り組んでおり、特に全国でも珍しい100%の生米粉麺のメーカーとして注目を集めている。平成27年には「グルテンフリー認証マーク」を取得し、海外にも販路を広げている。

事業成果

当事業により、大豆麺の生産体制が整い、常温流通が可能でグルテンを含まない生大豆麺を、日本で初めて製造した。

この生大豆麺は食味がよく、グルテンフリーだけでなく、小麦粉麺と比較して糖質が約90%も低減している。



結着した粉を製麺機で麺状にする

菌の機器で真空パッケージした製品に加熱処理を施すことで、常温での流通が可能になった。

③については、他製品の製造工場とは別の場所に新工場を設置し、そこを大豆麺製造専用工場とすることでコンタミネーションを防ぐことができた。



新たに設置した大豆麺専用の工場

このほか、大豆には食物繊維が多く含まれているためどうしてもモソモソしがちだった食感を、試作を重ねて改良した。



完成した低糖質・グルテンフリーの生大豆麺

成果の活用状況

(補助事業実施後の取り組み)

現在はOEMの製造が中心となっているので、今後は価格設定、量目を再検討しつつ自社ブランドとして積極的に売り出しを図る。パッケージも「低糖質」を前面に押し出したデザインに変更し、消費者へアピールする。また、自社ブランドはホームページでの通販が主だったが、店舗での販売も視野に入れ、販売場所の開拓に力を入れていく。