



安田亨 社長

オリジナル冷凍めんで活路 安田製麺所 安田亨 社長

安田製麺所は兵庫県尼崎市の製麺所だ。創業以来70年以上にわ

たり、うどん・和蕎麦・パスタ・中華めんと、和洋中問わせん

づくりにまい進してきた。大手メーカーでは対応できない小ロット

のオリジナル冷凍めんが強みで、今年の3月には「ライン」を一

新し、細かな要望への対応を一層強化するという。今回、安田亨

社長に詳しく話を聞いた。

— 安田製麺所について。

安田 創業は1948年。私

の祖父がもともと尼崎近辺で

収穫されていた麦を換り仕事

をしており、その過程で小麦

も取り扱うようになった。そ

こで、その小麦を利用してめ

んを作るようになったのがそ

もその始まりだ。最初に製

造していたのは茹でめんだった。

尼崎近辺には工場が多く、社

員食堂などで食べられていた

のだろう。

現在の売り上げは約3億

5,000万円で、利益が約

500万~1,000万円だ。

現在、生産しているめんの割

合は数量ベースで冷凍めんが

6割、茹でめんが3割5分、

残りが生めんとなつており、

冷凍めんが増えている。

兵庫県内では後発

で、試行錯誤を繰り返した。

相当の投資が必要だったが、

もじこの時に冷凍めんを始め

ていなければ、今とは全く異なる形になっていたんだろう。
— 現在の取り組みについて。
安田 一部ストアにはNBB品の家庭用冷凍めんも提供しているが、基本的に外食店や学校給食、中食などに業務用として販売している。学校に提供しており、県産の小麦を使用している。

兵庫県内の学校60校ほどで供給しており、県産の小麦を使用している。

食育にも取り組んでおり、原材料の面で厳しい制約もあるが、アメリカ、カナダ、イギリス、香港など海外にも冷凍めんを輸出している。冷凍うどんが圧倒的に多く、現地の日本料理店で使われている。

4~5年前からは兵庫県学校給食・食育支援センターの体験学習の一環として県内の小学生を対象に手打ちうどん講習会を実施している。また、当社が93年に冷凍めんの製造を開始した。業界内では後発で、試行錯誤を繰り返した。相当の投資が必要だったが、もじこの時に冷凍めんを始め

渡る。また、最近では麺質オーフなど、健康機能性の高いめんの需要もある。

オリジナルめんを製造しているため、先方から問い合わせがあるため、問い合わせるところが多い。

当社位に当社が華がつてくる。

創業以来営業をしたことがない。最近では、「冷凍麺」で

インターネット検索すると相

当社位に当社が華がつてくる。

当社が作っているめんは国内生産量に対しても0~1%に

なっている。いずれ取り入れなければならないもののなかにならぬればならないものなの

で、今年はその点も視野に入れる。

当社が作っているめんは国内生産量に対しても0~1%に

なっている。いずれ取り入れなければならないもののなかにならぬればならないものなの

で、今年はその点も視野に入れる。

当社が作っているめんは国内生産量に対しても0~1%に

なっている。いずれ取り入れなければならないもののなかにならぬればならないものなの

で、今年はその点も視野に入れる。

当社が作っているめんは国内生産量に対しても0~1%に

なっている。いずれ取り入れなければならないもののなかにならぬればならないものなの

で、今年はその点も視野に入れる。

— 3月に冷凍めんのラインを一新

最近は設備投資が続いていることより、昨年は冷凍機を大幅にリユースアルしたほか、年末には保管庫を作った。合計で約5,000万円弱かけた。

3月に冷凍めんのラインを一新

新ラインは3月中旬ごろの納入を予定している。最新式の反転釜を使い、たっぷりの湯でめんを踊らせながら茹でるもので、同じ生地を使用してもこれまでとまったく違うものが製造可能だ。

— 貴社の一番の強みは。

安田 少量多品種のオリジナルめんなど、取引先の要望を細かく聞いて、求められている

ものを作るために、30回以上試作を重ねるなど、取引先の要望を細かく聞いて、求められている

ものを作るため、アイデム数は相当多いと自負している。大

ケット式は、同じものを大量に作ることには向いていないが、商品の多様化が進むと限界がある。

当社は、最小ロット1,200食でオリジナルめんの製造を請け負っている。そこで少量多品種の製造により対応できる方式を取り入れる。

新ラインは3月中旬ごろの納入を予定している。最新式の反転釜を使い、たっぷりの湯でめんを踊らせながら茹でるもので、同じ生地を使用してもこれまでとまったく違うものが製造可能だ。

— 今後の展望について。

安田 近年は同業者が減ってきており寂しい思いもある。20年前は、100社以上が兵庫県生産協同組合に加入して

いたが、昨年時点で30社程度に激減している。しかし、最も大きいのは、年々の需要が減っている。しかし、国内外での需要は高まっています。そのため、めんは絶対になくなることはないと考えてい

え。兵庫県の茶を混ぜ込んだめんや、カレーランド専門店用に崩れにくい機能性に特化したため、地元産の小麦を使用したなんなど多岐に

えば郷土特産の茶を混ぜ込んだめんや、カレーランド専門店用に崩れにくい機能性に特化したため、地元産の小麦を使用したなんなど多岐に

なる形になっていたんだろう。
— 現在の取り組みについて。
安田 一部ストアにはNBB品の家庭用冷凍めんも提供しているが、基本的に外食店や学校給食、中食などに業務用として販売している。学校に提供しており、県産の小麦を使用している。