トークトーク Talk&Talk

オリジナル冷凍麺に自信

安田製麺所社長　安田 亨氏

インターネットで「冷凍麺」と検索すると、日本各地のご当地麺や大手製麺所が並んでいる。兵庫県尼崎市の安田製麺所もその1つだ。

創業以来約70年にわたり、うどん、和麺類、パスタ、中華麺など、粉もの麺づくりに携わってきたが、なんといっても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麺が強み。

取引先の要望を細かく聞き、30回以上足を運ぶこともあるという。冷凍うどんのレンジアップでも40以上にのぼり、「アイテム数は相当多い」と胸を張る。

冷凍麺の販売を開始したのは93年。関西内では後発で、試行錯誤を繰り返した。

「相当の投資が必要だったが、もしこの時に冷凍麺を始めていなければ、今とは全く異なる形になっていたかもしれない」と話す。

ユーザーからの要望は、原価計算のシステムなど細部に、カレーうどん専門店用に煮崩れしにくい機能性を与えた麺、地元産の小麦を使用した麺など多岐にわたる。最近では、賞味オフなど、保存機能性を付与した麺の需要もある。

オリジナル麺を製造しているため、お客から問い合わせがあることがほとんどで、創業以来営業をしたことがないのもめずらしい状況だ。

今年の3月には冷凍麺のラインを二新し、細かな要望への対応を一層強化する。

「当社が作っている麺は国内生産重視」とし、1次にも関与したい。廃業する見込みはまだ十分あるが、「何とか信頼を得る。(中原)

ユーザーの細かな要望にも対応