



1約500mのチェーンコンベアーで一昼夜かけて徐々に乾燥、乾麺になる。
234玄そばは低温貯蔵庫で保管し、鮮度が保持される。なおそばは岩手県を中心に北東北の契約農家からも仕入れ、ほ場に赴いて生育状況の確認を行うほどの徹底ぶりだ。
5特にこだわる製粉にはスイス製の大型石臼を導入。金属ローラーと異なり摩擦熱が少ないので、そばの風味や香りが損なわれない。
6練り上がった生地は5段のローラーで麺帯に成形。
7自社の品質保証室で最終製品を徹底確認。
8乾麺はコンピュータ制御の裁断機で所定の長さで裁断。
9定番と人気商品。「細打ち」シリーズは9月よりパッケージを一新して販売。
10保管庫・製粉所・麺製造ラインが敷地内に揃う本社。平成19年にISO22000の認証も取得。

【支援企業紹介】 八幡平市 株式会社北館製麺

県内有数のそばの生産地・八幡平市に本社工場を置く株式会社北館製麺。国産原料と鮮度にこだわりつつ、様々な営業戦略で国産そばを全国に送り出している。企業活動の原動力を北館大輔専務取締役に伺った。

【いわて産業振興センター活用事例】
麺の自動計量機の導入等に設備貸与と制度を利用するほか「いわて食の大商談会」へも出展。今後予定される業務拡大や設備更新にともない、新たな設備貸与利用も想定している

そばの栽培から製粉・加工まで 業界では珍しい一貫生産を実現

県北地域の食文化を代表する産物「そば」。一帯では昔からそば栽培が盛んに行われ、地区内で製粉、そばに加工する生産サイクルも存在していた。この一連の工程をすべて自社で行っているのが、八幡平市に本社工場を置く株式会社北館製麺だ。良質なそばが穫れる安比高原に直営農場を展開し、収穫した玄そばは低温倉庫で管理、必要に応じて製粉し、製品を全国に送り出している。

「当社の体制は、出来立てを届ける『フレッシュ・ローテーション』。玄そ

ばは使う分だけ製粉し、製粉から96時間以内にお客様に届けます」。専務取締役の北館大輔さんはこともなげに話すが、業界ではほ場を保有するところは少なく、製粉も外注が一般的。それを乾麺日産2万食という規模の工場で守り抜くのは驚くべきことだ。

昭和23年、町場の小さな製粉工場としてスタートした同社。地域特産のそばの活用を念頭に、昭和46年には乾麺事業に本格参入する。昭和50年の法人化後は国産原料へのこだわりを加速させ、昭和63年には農業生産法人・有限会社あしろ農場を設立した。また原材料の吟味とともに自社の品質管理部門を構築し、厳し

い品質チェックを自ら課している。

「挽きたての美味しさをできるだけ早く届けたい」。

そば産地であることの自負と責任が、業界の常識をくつがえす一貫生産体制を実現したと言える。

商品ラインナップと販売戦略で 岩手のそばを全国にピーアール

国産原料や鮮度へのこだわりは同業他社との差別化にも繋がり、関東や東北の生協との取引は20年以上前から。「そば畑を持つそばメーカー」は、食の安全に敏感な消費者に受け入れられている。

商品ラインナップの多さも魅力だ。

創業時からの「八幡平やまいもそば」はじめそば湯が楽しめる「打ち粉たっぷりそば」、夏の「そばそうめん涼」や「もりおか冷麺」など、定番・看板・季節ごとの商品のほか、これらを組み合わせた贈答品も実に多彩。ギフトシーズンには百貨店に自社コーナーを設置し、オリジナルギフトも作成する。新そばの季節は県内各スーパーにのぼりを掲げて試食販売を実施している。すべて「美味しいそばをいち早く届けたい」との思いからである。

県内2店の直営店「北の蕎麦屋」に加え、昨年6月には東京目黒に「いわての蕎麦 やまきた」を開店。各店では店頭製粉を行い、新鮮なそばと

岩手産食材の料理を提供している。通販には以前から力を注いでいたが、今年4月からは楽天にも出店、「これまで培ってきた通販のノウハウと店舗で得た生の声を、楽天サイトへ水平展開していく」と北館専務は話す。

「乾麺は非常食ではない」。きっぱりと話す北館専務。同社の戦略とは、そんな世間一般の常識をも変えるための戦略でもあるようだ。美味しいものを美味しいまま全国へ。その試みは他の県産食材や特産品も巻き込んで、岩手のイメージアップに繋がっている。

そばを核に「岩手のよさ」を発信していきたい

店舗では岩手の海の幸や山の幸、酒造会社などとタイアップして料理を提供しています。また直営農場ではそばのほか、ネギなど野菜栽培も始めています。こういう食材も、いずれば通販サイトで提供していければ。岩手のよさを伝えたいですね。

技アリ!ポイント

企業データ

会社名 株式会社北館製麺
本社 八幡平市叭田176-1
電話 0195-72-7248
代表者 北館 充史

創業 昭和23年(1948)5月
従業員 32名
業種 各種乾麺、半生麺製造販売
URL <http://shop.kitadate.co.jp>

一貫生産体制で、
美味しい国産そばを全国へ

専務取締役
北館 大輔

