



新分野への果敢な挑戦で 盛岡の麺文化を支える

盛岡市

株式会社 兼平製麺所

市内の小さな製麺工場に始まり、現在は数多くのコンビニやスーパーとの取引を展開する株式会社兼平製麺所。長年かけて培った麺づくりのノウハウを元に、米粉を使ったオリジナル製品開発に意欲的だ。新規事業の決断と実行を進めてきた兼平賀章社長にビジョンを伺った。

盛岡の麺文化を豊かにしてきた製品開発力

全国区の盛岡冷麺をはじめ、多彩な麺の文化が定着している岩手県。街なかでは個性的な専門店が好評を博し、スーパーや食料品店にはさまざまな麺製品も並んでいる。そんな岩手の麺文化を支えているのが、盛岡市の株式会社兼平製麺所。主力の中華麺をはじめ日本そばやうどん、盛岡冷麺のほか、麺・具・スープなどがセットになった調理麺の開発も手がけ各コンビニチェーンなどへ提供。取り扱い品数は200種類を超えるという、総合製麺メーカーである。

戦後間もない昭和24年、配給用小麦の製粉・製麺業から始まったという同社。昭和30年代にはラーメン用麺製造にも進出、日常食として浸透するにつれ需要も増えたが「当時はまだ家内企業に過ぎなかった」と、兼平賀章社長は会社の歩みを振り返る。転機は平成4年、市内川目町に整備された盛岡中央工業団地へ入居したことだ。新しい工場は、当時の製麺工場としては非常に珍しい2階建。そこには兼平社長の戦略があった。

「同業他社の主力はラーメンで、当時一番規模の小さかった当社は別な製品に取り組む必要があった。そんな時に大阪の業者の助言を受け、うどん製造設備を導入しました。関西のうどん生地は柔らかく、工場2階で打った麺は下階ですぐに茹でる方式だったため2階建の必要があったのです」。

盛岡初となった“コシのある”関西風うどんだが、発売当初は赤字続き。特に夏場は売上げが落ちたため、対策として兼平社長が目にしたのがコンビニ向けの冷やしそば弁当だった。スープの製造ラインまで作り、そばやうどんの調理麺の開発に着手、地元コンビニチェーンを皮切りに大手スーパーへの導入が決まると取引先は一気に拡大。現在は県内外のコンビニやスーパーのほか、流通最大手グループのPB商品も手がけている。

そんな同社が次に注目したのが米粉麺。平成24年には専用工場を建設、「いわて純米めん」シリーズを世に送り出した。新たな挑戦の根底には、兼平社長が抱い

てきた日本農業への危機感が。「必ず来る世界的食料危機に日本が備えるには、唯一自給できる米の利用しかない」と断言する。さらに食物アレルギー問題や欧米で注目されるグルテンフリー食品など、米の可能性は大きいと続ける。今春からは連携する「農事組合法人となん」に新たな健康効果で注目される高アミロース米の作付けを依頼、1年後の製品化を目指し米粉製の焼きそば麺の開発も進んでいる。

「全ては人との出会いでここまで来た」と感謝する兼平社長。積極的な商品開発は、支えてくれた人々や地域への恩返しでもある。

代表取締役社長
兼平 賀章





- | | | |
|---|---|---|
| ① | ② | ④ |
| | ③ | ⑤ |

①現在の工場は4階建。最上階でミキシングされた粉は順次下の階に送られ練り行程、圧延行程を経て製品化。うどんには寝かせ行程もある。②麺によって切り刃を使い分けている。③1台で100kgの粉を練る真空ミキサー。④製麺以外は手作業となる調理麺の製造ライン。スーブや具材も自社工場でも製造できるのが強み。⑤最も少ない冬場で日産1日約10万食を製造する。



兼平製麺所の技術

デンプン100%の米を麺にするには加熱して餅化させる(蒸燥)行程が必須。これでデンプンがアルファ化して柔らかくなり、再度練り上げることでコシが生まれる。米粉のみなのでアレルギーの原因となる特定原材料を含んでいないのも大きい。



▲ペレット状に形成



▲蒸し行程



いわて産業振興センター活用事例

平成15年度より設備貸与制度を利用、現在進める米粉製焼きそば麺の開発では専用の蒸し機を導入する。(平成29年3月導入)ほか新商品開発にいわて農商工ファンド助成金を活用。販路拡大のため「いわて食の大商談会」にも参加している。

企業データ

会社名 株式会社 兼平製麺所
 本社 岩手県盛岡市川目町23-17
 電話 019-622-3029
 代表者 兼平 賀章
 創業 昭和24年(1949)

CORPORATE DATA

従業員 150名
 業種 生麺、ゆで麺の製造
 URL <http://www.kanehira.co.jp/>
 年商 35億円(平成29年3月期予測)