一般型

世界初「高付加価値半生手打ちうどん」の新規開発および海外展開

海外業務用・市販用に、高付加価値半生手打ちうどんを世界に先駆けて開発した。

当社独自技術を活かした「黄金うどん」や「低糖質うどん」と半生乾燥技術を組み合わせ、海外ニーズにあう賞味期間と新商品製造を実現することができた。

左：半生麺製造用冷風乾燥設備　右：世界に拡がる販売網

PURPOSE
事業目的

日本食ブームを受けて、海外からの問合せが増えてきた「うどん」のニーズに応えるため、(1)先発の大手チェーン店との競争に勝てる商品力(2)賞味期間の長さ(3)低コストの新商品を開発し、海外市場において、日本式麺メーカーのナンバーワンを目指す。またラーメンとパスタで実績のある低糖質麺のうどんも作る。

MOTIVES
製品開発のきっかけ

少子高齢化が進展、内食ブーム、労働力不足と食品小売業や飲食業の経営環境が厳しさを増すなか、製麺業界も廃業する工場が多くなっている。

こうした背景から当社は十数年前から海外市場への進出を図ってきたが、先に海外でブームとなった日本式ラーメンに続いて、より日本らしさを感じる日本式うどんはラーメンに比べて割安感もあり、急速に海外市場を拡大している。

当社の独自技術を活かした「黄金うどん」「低糖質うどん」に新たな半生乾燥技術を取り入れて、海外市場のニーズに応えたいと考えた。

TARGET
製品開発の目標

◆半生乾燥技術の確立
半生麺は生麺の風味と乾麺の保存性を併せ持つ製品である。乾燥工程で水分量を変化させても生麺の食感・味わいを失わない半生乾燥技術の確立。

◆生産性の向上
乾燥工程が増えても生産性の低下をまねかない製造工程の確立。

◆製造コストの削減
少子高齢化に伴う国内市場の縮小や、海外における日本食ブームの影響で、大手製麺業も海外市場に向かうなか、勝ち残れる競争力をつける。

DETAIL
製品開発の内容

当社独自技術製品で製造し、黄金の透明感、角立ち、ねじり、もちもち感で定評のある「黄金うどん」や健康志向食品である「低糖質うどん」を半生乾燥技術により味わいを失わないまま、海外輸出に耐えうる長期の賞味期間を実現させた。

また「瀬戸内さぬき方式手打ちうどん」とうたうことによって、海外における確固たるブランドを形成することを目指す。

海外へ出店していく飲食企業のサポートを、どの麺の分野でもできる製麺メーカーのパイオニアであり続けたい。

高付加価値半生手打ちうどん　製造工程

RESULT
本事業の成果

(1)全自動手打式製麺機・半生麺製造用乾燥設備の導入で自動での生手打ちうどんの製造と乾燥技術を確立。
(2)生手打式製造ラインの自動化・ロープコンベア導入・新技術乾燥設備の短期間乾燥能力で、生産性が向上し、製造コスト削減を実現。
(3)生麺では標準で1週間程度の賞味期間を3か月間と大幅な日持ち向上を実現。
(4)低糖質うどんの半生化の実現により、新たな顧客創造の可能性が高まり、低価格競争の負のスパイラルからの脱却、新需要を狙った商品開発が可能となった。

PROSPECT
今後の展望

当社は海外市場において日本式麺メーカーとしてナンバーワンを目指している。

海外をターゲットとした高付加価値の半生うどん麺は、他社においては一般的ではなく、特に美味しい低糖質のうどんを半生タイプで製造しているメーカーは存在しない。

日本食ブームと言われるように、高品質で美味しく、安全で健康によいとされる日本食は、海外市場で広く受け入れられる土壌が整ってきた。

当社はこのような人達に日本食の素晴らしさを知っていただき、幸せな食生活を営んでいく一助となりたい。

KEY POINT
ココがポイント！

世界初の「高付加価値半生手打ちうどん」海外輸出に適した長期賞味期間と、味わいや健康志向に応える高付加価値商品を実現した。

半乾燥終了

高付加価値半生手打ちうどん

CORPORATE DATA
事業者概要

クラタ食品
有限会社

住所：広島県福山市東手城町1-32-49
電話番号：084-945-6200
URL：www.fukuyama-ramen.com

代表者名　倉田　安彦
設立　昭和62年11月
資本金　500万円
従業員　40人
事業内容　食料品製造業

代表取締役
倉田　安彦

更なる成長へ向けて
このような企業様からのご連絡をお待ちしています

弊社は本補助金を活用することにより、味わいを損なうことなく賞味期間を確保できる「高付加価値半生手打ちうどん」を開発いたしました。

半生化で賞味期間が長くなった分、保存性が高くなったので業務用での使用もできます。

今までの事業のメインだったラーメン・パスタに加え手打式生うどん麺を海外販売等、新しい分野への進出をお考えの企業様からのご連絡をお待ちしております。