



# 健康・本物志向に応える グルテン不使用麺で競争力を強化

## 課題

### 成熟市場で競争に勝つ 新製品を開発したい

山形県北部、秋田県との県境に位置する真室川町で昭和27年から製麺業を営む有限会社庄司製麺工場。素材にこだわり、独自の素材の配合、熟練の職人技で製造するラーメン・そば・うどんの生麺や乾麺、生パスタを製造している。販路は、スーパー、量販店、一般小売店、飲食店、土産物店への卸売のほか、百貨店の催事や物産展、イベントでの直売も行っている。

看板商品は、神室山系の清流と挽きたての小麦粉で打つ生麺「まむろ川ラーメン」、「キムチラーメン」。また、地域のブランド「真室川ブランド」に認定された、県内産そば粉と地元産わらびや、伝承野菜の碓五右門芋を使ったそばやうどん、堆肥発酵促進剤で栽培された真室川産ワーコム米を20%配合したそばなど、オリジナル商品の開発にも意欲的に取り組んでおり、若年層から高齢者まで、幅広い層をターゲットにした商品開発力が強みだ。

そんな本社にとっても、麺類業界の市場の成熟化、少子高齢化による需要の縮小、製品の多様化・高付加価値化など、業界をめぐる環境の変化は厳しいものと受け止めざるをえなかった。まさに商品開発力がこそが今後の企業の明暗を分けるカギになると考え、消費者の本物志向、健康志向の高まりに着目した、新たな商品開発に取り組むことにした。

## 支援

### グルテンフリー製品の開発と 新規事業の直営飲食店

同社が目指したのは、そば粉を高配合した八割そばの乾麺・生麺の開発だ。しかも、小麦アレルギーや小麦粉に含まれるグルテンが健康に影響をおよぼす可能性があるとして注目されるグルテンフリーの食事法などのトレンドをふまえて、グルテンを使わない八割そばの開発に取り組むことになった。

相談を受けたもがみ北部商工会では平成27年、小規模事業者持続化補助金の活用を提案し、経営計画や補助事業計画の作成支援を実施。採択を得て、新たに開発用の製麺機を導入、試作開発を行った。グルテンを使わない製麺を行う製麺業者は少ないため、製品化により同業他社との差別化につながり、開発するとすぐに新規取引先からの問い合わせが入り、商談が成立。その後も順調に販路を拡大している。



ホームページのネットショップ機能で販路を拡大

グルテンフリーの八割そばの開発と並行して、以前から構想していた飲食店の開設にも乗り出した。商工会のエキスパートバンク事業を活用した専門家によるテナント出店条件の精査、計画書の作成、資金調達の支援などにより、山形市内の物産館に新設されたイートインスペースに出店。同社のアンテナショップ機能をもつ新規事業の直営飲食店は、計画書通りの収益を確保して順調に推移している。平成29年には商工会のサポートでホームページにネットショップ機能をもたせ、国内外への販路の拡大につなげていく。

### 支援の経過

期間	支援内容
H28年2月	直営飲食店の開設支援
5月	新商品開発（八割そば）の支援
H29年1月	ネットショップの開設支援

### 会社概要

会社名：有限会社庄司製麺工場  
 住所：山形県最上郡真室川町大字新町字小林777-1  
 電話番号：0233-62-2760  
 URL：http://www.shoji-men.jp/  
 代表者名：代表取締役社長 庄司安男  
 創業年：昭和32年  
 年間売上高：1億1936円（平成29年）  
 従業員数：13名  
 商工会名・担当者名：もがみ北部商工会・大沼彰