

「もち麦」を使った麺商品を開発し 他社との差別化を図る

課題

希少性の高い「もち麦」の 商品化は調達が課題

創業は1866年（慶応2年）と、150年以上の歴史を誇る株式会社西村製麺。創業当初から地域素材の活用や無添加にこだわり、おもにうどんやそばなどの麺類を製造してきた老舗で、現在でも、麺類全般の製造・販売を行っている。卸売や工場での店頭販売を中心に、通信販売やネット販売も行っており、ネット販売は今後の伸びが期待される。

とはいえ、今や製麺業界は成熟しており、競争も激しい。そこで、伝統技術を大切にしながらも、同社では斬新な新商品の開発にも取り組み、順調な成長につなげてきた。

そんななか、商品開発の過程で出会ったのが、一般的な大麦よりも水溶性食物繊維を多く含む大麦の一種「もち麦」という素材だった。「もち麦」は、一般的な麺に使われる小麦に比べて高タンパク・高ミネラルで、コレステロールを低下させる働きがある「βグルカン」という成分を多く含んでいる。また、粘性が強いため、「もちもち」した食感が得られるのも特徴だ。そして同社では、この「もち麦」を使って、新食感の麺の開発に着手。しかし「もち麦」は希少性が高く、安定した原料の調達先を見つけることが難しいという課題に直面。筑西市商工会の支援のもと、課題解決とともに商品開発を目指すことにした。

支援

調達先のアプローチや 新商品の販路開拓

懸案だった「もち麦」の安定供給先の確保は、さまざまなアプローチの末、地域資源活用の会とその会員である某国立大学の教授との出会いで調達が可能になった。これによって、「大地の恵み」の大麦シリーズ（うどん、そうめん）、「大麦パスタ」などの新商品が誕生した。

商工会では、この開発支援と同時進行で、経営革新計画の策定を支援。承認を得ることができた。さらにその後、小規模事業者持続化補助金の活用を提案。パッケージデザインの作成と、カタログチラシやダイレクトメールによる販売促進活動を支援した。

そして、さらに茨城県産食材を使った新たな商品開発にも挑戦。「常陸秋そば」の実と「もち麦」をブレンドした「雅の常陸秋そば」「大地の恵み～そば～」を開発した。この商



「もち麦」を使った「大地の恵み」シリーズ

品の販路開拓にあたっては、いばらき産業大県創造基金助成金の活用に向け申請支援を実施。これにより、幕張メッセで行われた「スーパーマーケットトレードショー 2018」に出展し、顧客増につなげることができた。

こうした展示会や商談会への出展支援は、全国的な大手スーパーとの取引が成立し、得意先の開拓に貢献した。また、プレスリリースの作成支援も行い、地元新聞や地域情報誌、ケーブルテレビなど多くのメディアに取り上げられたため、一般消費者への認知も促進。工場の販売所での新商品の売り上げも好調である。

支援の経過

期間	支援内容
2016年8月	経営革新計画の策定支援
2017年1月	持続化補助金の申請支援
5月	いばらき産業大県創造基金助成金の申請支援
2018年11月	プレスリリースの作成支援
2019年8月	持続化補助金の申請支援

会社概要

会社名：株式会社西村製麺
住所：茨城県筑西市関本中88-1
電話番号：0296-37-6555
URL：<http://www.menkoubou.com/>
代表者名：西村有美子
創業年：1866年
従業員数：10名
商工会名・担当者名：筑西市商工会・吉澤功