



もともとは栄養不足になりがちが高齢者を想定して企画した商品だったが、人気ユーチューバーが「普通に美味しいうどん」と取り上げてからは、人気が高まり30〜40代の若年層を中心に広がっている。小売では、生協の宅配や食品スーパーでタンパク質を強化した企画棚などで採用されるケースが増えている。姉妹品には、「一食分のカルシウムがとれる細うどん」もある。

また金トビ志賀が乾麺初の機能

性表示食品として、水溶性食物繊維イソマルトデキストリンを配合した「細切りざるうどん」を販売している。食後の血糖値上昇を抑え、中性脂肪を減らす効果が期待されている。

一方、手延べうどんは市場規模が小さいが比較的安定している。生産量の約4割を占めるのが岡山県製粉製麺工業協同組合。総生産量は非公表で、ほかの手延べ産地同様に漸減傾向にある。「掛保乃糸」の兵庫県手延素麺協同組合が、冬場のギフト販売用に一時期生産量を増やし全体の生産量が底上げされたが、贈答用市場のダウントレンドもあり近年はやや下降気味にある。市場には稲庭うどんもあり、贈答用がメインだ。

岡山手延素麺が、手延べうどんを冷凍加工した「プレミアムうどん」を販売している。自家需要やパーソナルギフトに使ってもらおうと、通販顧客向けに販売。機械麺にはないコシとつるみ、ゆで時間2分で出来る手軽さが受けじわじわと注文が増えている。



細切りざるうどん

岡山手延素麺が、手延べうどんを冷凍加工した「プレミアムうどん」を販売している。自家需要やパーソナルギフトに使ってもらおうと、通販顧客向けに販売。機械麺にはないコシとつるみ、ゆで時間2分で出来る手軽さが受けじわじわと注文が増えている。

そうめん

手延べ補う機械麺が登場

機械麺・手延べ麺ともに生産ボリュームが大きい。冷凍麺やチルド麺、外食チェーン店など異業種の参入が少ない分野だけに乾麺が主流だ。市場は手延べそうめんが強く、機械製そうめんの生産量が3万t前後なのに対して、手延べそうめんが5万t弱で推移している。

乾麺自体、地域性や産地が重視される傾向にあるが、そうめんはその傾向がさらに顕著。手延べの代表産地は、播州（兵庫県）の「掛保乃糸」、島原そうめん（長崎県）、三輪そうめん（奈良）、小豆島（香川）の「島の光」など。そのほとんどが産地を前面に出した商品を展開しており、単品、贈答用ともに主力商品もこうした商品群。近年は次の柱商品を育成しようとする商品企画が進む。

差別化を図るため、国産小麦や原料産地にこだわった商品のほか、野菜を練り込みカラフルにしたそうめんが増えている。色麺は愛媛県の五色そうめんが発祥だが、近年は全国的に広がり、野菜を練り込んだ健康軸のものが多



色撫子 (いろなでしこ)

三輪の池利が販売する「色撫子 (いろなでしこ)」は、梅、青しそ、

