

小麦・そば産地に根付く麺文化 地域独自の麺づくりが特長

北海道 東北

あり、全国のメーカー商品の加工を手掛ける。

北海道は小麦やそばの大産地。これらの国内産の大半を北海道が占めるため、潤沢な原料をもとに乾麺づくりが行われている。永谷園グループの藤原製麺、マルナカや新得そば、小田壺が点在する。岩手県は「わんこそば」や韓国由来の「盛岡冷麺」が人気。県北には冷麺をメインにした戸田久、そば専門の北館製麺、県南には白ものとそばを生産する小山（おやま）製麺がある。

秋田県は「稲庭うどん」の聖地。細くコシのあるうどんは全国にファンを持つ。佐藤養助商店、稲庭うどん小川など老舗や名門が点在する。乾麺を冷風乾燥で即席加工に仕上げる神室のめぐみも秋田に

山形県は「ラーメン県・そば王国」。エリアによって山形そばは「紅花そば」「山形そば」「天童そば」と分かれ、あちこちにそば屋が軒を連ねる。また日本一のラーメン消費地であり、1世帯当たりのラーメンの外食費は2万円と2位の新潟を大きく引き離す。ご当地ラーメン「鳥中華」でブレイクしたみうら食品、日清製粉ウエルナのルートで「とびきりそば」を販売する小川製麺所、「こんにやくそば」をはじめ地域の麺を再現した酒井製麺所、もち製造と製麺の城北麺工がある。

宮城県白石市は、「温麺（うめん）」の産地。そうめんの半分の長さで油を塗布せず製麺する。白石温麺協同組合にはアウトサイダーも入れて約10社、白石興産、はたけなか製麺、松田製粉、きちみ製麺などが携わる。福島県はそば生産が盛んで、奈良屋や主にセブンへ供給する池田食品工業がある。

小山製麺

名店タイアップ商品が充実

岩手県南の麺類メーカー。国定公園の焼石連峰がもたらす冷涼な気候のもと銘水・丹沢川水系の水と、地域の豊かな麺文化を受け継いだこだわりの麺づくりが特長。

乾麺、生麺、半生を生産し、第1工場で乾麺、第2工場では生麺や半生麺生産と使い分ける。小ロット多品種製造を得意とし、オリジナルのNB商品の他にOEM生産も多く手掛けており、近年は次の柱事業として強化している。

かつては白物がメインだったが、近年はそばや中華麺のウェイトが増えて、商品のバラエティ化が進む。国内販売は東北を中心に、小売や卸以外に地域の土産物屋や飲食店にも販売。食品安全認証FSSC22000の取得工場で生産するため、海外輸出にも対応可能。

NBの看板商品はロングセラーブランドの「とろろうどん」。山芋を練り込んだやや細目のつるつる食感が特徴。姉妹品にはそうめんやそばも展開。幅広の麺と独自の食感が人気のロングセラーブランド「べろっうどん」は地元を中心

に浸透する。

そばはオリジナル、OEMともに、そば粉の比率5割、8割、10割に高めた高配合そばが風味や品質の高さに定評があり、年々引き合いが強くなっている。NBでは地元の専門店とコラボした「そば処東家（あずまや）のわんこそば」が、名店とのタイアップ効果と品質が評価されて安定して販売している。このほか、海藻を練り込んだ「三陸めかぶそば」も人気商品。

昨春秋にはスープ付き1食入りの「ヤマト監修盛岡冷麺」を発売した。岩手県内で知名度の高いチェーン展開の焼肉店「ヤマト」とタイアップした商品。弾力の強い麺と牛のうまみが効いたスープ、ピリッとした辛味が三位一体になった。他社にはない乾麺タイプの盛岡冷麺で、手土産やローカルスーパーを中心に、今春より本格販売する。



そば処東家のわんこそば
240g