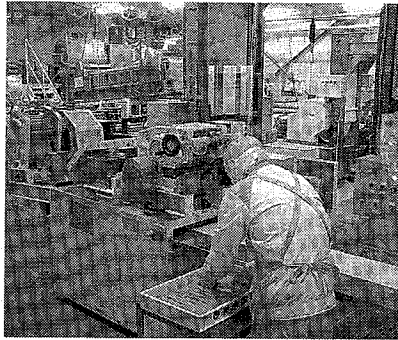


小国製麺

米粉麵生産能力10倍に

胎内に新工場 新商品を順次投入



供給能力を高めて米粉普及に弾みをつける（胎内市の黒川工場）

麵類製造の小国製麺（胎内市、斎藤与志雄社長）は米粉を使った麵類の増産に乗り出す。総額約10億円を投じ、胎内市内に新工場を建設する。2012年秋に完成する予定で米粉麵の生産能力は10倍程度に拡大する見通し。国や新潟県が普及拡大を推し進める米粉の加工食品で攻勢をかけ、増収を狙う。

新工場は胎内市の「新」した。胎内市の地区活性化
潟中条中核工業団地」に 化計画を活用し、国から
建設する。同団地は米粉 農山漁村活性化プロジェクト
の製粉会社などが集まる クト支援交付金として、
ため、麵の原材料の調達 総額4億5000万円の
でも利便性が高いと判断 補助を受ける。

今年12月ごろに着工す
る。敷地面積は1万65
00平方メートルで工場の延べ
床面積は4000平方
メートル。麵の生地を引き伸ば
す製造装置のほか、生産

した麵の包装装置を新た
に導入する。土地取得な
どを含めた工場の総投資
額は約10億円。新工場の
稼働に合わせて30人程度
を新たに雇用する。
生産するのは米粉を原
材料に使った焼きそば、
うどん、中華麵など。こ
れまで同社で販売してい
た麵類の一部も今後は原
材料の一つに米粉を使
い、もちもちとした食感
が出るように改良し、新
工場で生産する。
小国製麺は現在、県内
2工場で米粉麵を製造し

ており、生産能力は1日
当たり3000〜400
0食。新工場の稼働で生
産能力は12年度末に3万
7000食、さらに2
3年後には4万2000

食にまで大幅拡大する見
通しだ。
生産能力拡大に合わせて
麵の太さを変えるなど
した新商品も順次投入す
る。同社は県内のほか関

東や中部地方のスーパー
などに販路を持つ。今後、
全国に販売網を広げて攻
勢を強める。
米粉については新潟県
が小麦粉消費量の10%を

米粉に置き換える「R10
プロジェクト」を推進し
ている。新潟東港周辺の
米粉プラント集積構想
や、県独自の米粉の規格
策定を進めている。