

# 人気店の麺米粉で再現

昨年12月にみかづき(新潟市)のやきそば「イタリアン」を発売したのに続き、この秋、新潟・古町地区の代表的ラーメン店「三吉屋」のあっさりしょうゆラーメンと、県内のつけ麺ブーム火付け役の「ラーメン亭孔明」(同)のつけ麺を相次いで商品化した。いずれも売れ行きは好調という。

**会社概要** 1952年、山形県小国町で齋藤与志雄社長が創業。79年に法人化。現在も登記上の本社は小国町。資本金1000万円。米粉麺の製造に力を入れ、来年秋には胎内市の中条中核工業団地に新工場が完成予定。従業員約50人。問い合わせは同社(0254・47・2121)へ。

## 地元の名店シリーズ

(胎内市・小国製麺)

我が社のこれっ!



地元の名店シリーズ商品と企画した齋藤部長

昨年4月に入社した齋藤成高営業部長(40)が、県内の小売店に並んでいる麺を見て、「県外の有名店商品に攻め込まれている。県内にもこない商品があることを全国にアピールしたい」と、まずは代表的なB級グルメのイタリアンを再現した。県外へのおみやげに購入する人が

多く、目標の年間20万食を大幅に上回る50万食を売り上げた。

次に目を付けたのは「50年以上、食べられていて、商品化されていないのが不思議」という1957年創業の三吉屋。最初は気が進まなかったという店主を何とか説得。あっさりしつつもコクがあるスープ、のびが早い極細麺などハードルは高かったが、工夫を重ねてオリジナルに近づけた。

首都圏では定着しているつけ麺を県内でいち早く人気メニューに押し上げたラーメン亭孔明の商品には、すりゴマを同店特有の濃厚な和風魚介系のスープ袋に入れた。消費者の手間を省き、一段と手軽に食べられるようにした。

これら2商品には、県産米粉を使用している。イタリアンでも、年内には県産米粉を使用した新商品を発売する予定という。

同社入社前、コンビニのオリジナルカップ麺などの商品開発を手がけていた齋藤部長の発想・企画力と、同社の製麺技術が融合したのが今回の新商品。齋藤部長は「米粉と有名店という二つの武器の相乗効果が期待できる。県内の麺文化は水準が高く、札幌、尾道、喜多方ラーメンにも負けない」とさらなる商品展開を考えている。