

企業紹介

多彩な麺づくりの技術でお応えします



株式会社 めんつう

代表取締役会長 羽田 一司
〒959-2205 阿賀野市寺社甲3848-209
TEL(0250)68-2170 FAX(0250)68-3509
URL <http://www.mentuu.co.jp>

業 種：めん類製造
資 本 金：2,000万円
事業内容：生麺類の製造及び販売、食材の仕入および販売

「麺の道の通」になるという目標から名付けられた株式会社めんつう。五頭連峰の麓に位置し、清冽な雪解け水や澄んだ空気など麺づくりに適した環境で製造された麺は、北海道から九州まで全国各地のラーメン店に販売される。2003年に増設した新工場では、「いかなる場合にも供給責任を果たす」という信念のもと、不測の事態にも即応できるようフル稼働体制をとらないなど、危機管理体制も万全に整える。

北海道から九州まで全国各地に販売ネットワークを持つ

同社は、1965年に安田町（現：阿賀野市）で「羽田製麺」として生麺の製造を開始。75年頃には、新発田市や新潟市にまで販売ルートを広げた。その後、新幹線の開通や高速道路の完成などから、大手企業が地方に参入し、競争が激化したものの、同社は交通網の発達を好機ととらえ、逆に首都圏へ進出。東京での配送や管理などの諸問題を、配送は宅配業者、販売や顧客管理は地元の食品卸売業者を活用することで解消し、首都圏でも販売先を拡大させてきた。現在は、四国を除く北海道から九州まで全国各地に販売ネットワークが広がっている。「宅配業者や卸売業者を活用する経営手法と、地道に麺の品質を追求し続けてきたことが、受け入れられたのでしょ。当地は麺製造に適した自然環境と優秀な人材が確保できるので、配送等にかかるコストよりも当地で経営するメリットは大きいです」と羽田会長は語る。



▲羽田会長

おいしくて、のびにくく、ゆで上がりの速い麺を量産

同社は、五頭連峰が創り出す恵まれた自然環境のなか、麺の品質にこだわり続け日々研究を進めてきた。その結果、独自の製麺システムを完成させ特許を取得。同システムにより、おいしくて、のびにくく、ゆで上がりの速い理想の麺が量産可能となった。現在、1日約20万食の麺を製造しているが、地域によって、好まれる麺のタイプが異なる。そのため、麺の太さや縮れ具合、こしの強さなど、約500種類の異なるタイプの麺も製造可能で、顧客のこだわりにも柔軟に対応する。



▲約500種類の麺が製造可能

メーカーとして供給責任を果たすための危機管理

同社では、品質の保証だけでなく、確実に安定した製品を供給するために危機管理体制も徹底している。地震や水害など災害時における輸送ルートが検証済みであることはもちろん、2003年には本社工場と同等の生産能力、人員を有する工場（テクノ工場）を新設。新工場では、平時は少量多品種の製品を中心に製造しているが、あえてフル稼働体制をとらず、万が一、災害等で本社工場が機能しなくなった場合、同工場で迅速に必要な数量を供給できる体制を整えている。



▲本社工場と同等の生産能力を持つテクノ工場