

麺一筋、匠を極める

—米も、酒も、麺も やっぱり新潟—



(有) 麵匠 高野

代表取締役 佐々木 里美
〒950-1241 新潟市南区下塩俵1078-1
TEL 025-362-0011 FAX 025-362-0021

業 種：食料品製造
取扱製品：そば、うどん、乾燥ワンタン、ラーメンなど
資 本 金：1,000万円

新潟市南区にある大正7年創業の製麺会社(有)麵匠高野。製麺業界で初めて、^{ふのり}布海苔を使った「へぎそば」の量産に成功し、生そば・うどんの長期保存が可能な独自製法を開発した。現在も、食品メーカーと共同で新たな商品開発に励む。創業100年を迎えた老舗企業だが、日々進化し新しいことへの挑戦が続く。

こだわりの麺を追求し続け100年

同社は、大正7年（1918年）に新潟市（中央区）古町にて製麺会社「高野うどん屋」として創業。素材にこだわった麺を追求し、昭和59年（1984年）には、製麺業で初めて、布海苔を使ったへぎそば「匠そば」（現：越後へぎそば）の量産に成功。また、長期間保存可能な独自製法も開発し、特許を取得した。

現在では、業務用として東京や名古屋、最南端では沖縄の飲食店向けに生そばを販売するほか、県内有名ラーメン店や全国の学校給食および自衛隊の食堂向けにラーメンの生麺や乾燥ワンタンなども製造する。また、長期保存可能な生そばは、カタログやインターネットで販売しており好評。全国から注文が届く。



▲生そばの風味をそのままに30日間保存が可能なへぎそば「越後へぎそば」



▲青森県産の布海苔だけを使用。豊かな風味を最大限に活かす

乾麺とはひと味違う生そばの風味

同社が製造する「越後へぎそば」は、厳選されたそば粉の芯の部分だけを使い、つなぎには青森県産布海苔を使用する。また健康によいとされる海藻の一種「スピルリナ」を生地に練り込むことで、鮮やかな緑色と磯の風味を引き出す。ゆであがり後に冷水で引き締めれば、乾麺とはひと味違うモチモチとした食感とツルツルとしたのど越しを楽しむことができる。

また、同社では生そばの製法を応用したうどんも開発。原料には小麦粉と新潟県産コシヒカリ米粉、そしてそば同様に布海苔をつなぎとして使用。試行錯誤の末見つけ出した絶妙な配合比率で混ぜ合わせ、独特の柔らかくしっとりとした食感を出す。20日間の長期保存も可能。



▲B級グルメとして知名度が高い「燕三条系背脂ラーメン」も商品化



▲「常に新しいことへの挑戦」と語る4代目佐々木社長

素材にこだわり、ないものを創り出す

さらに近年では、贈答用として「燕三条系背脂ラーメン」セットの販売も開始した。背脂ラーメン用のうどんのような太い麺はもちろんのこと、煮干しを使った醤油系スープ、特製のトッピング用焼き豚などは専門家の監修の元、研究を重ねてようやくたどり着いた味だ。

現在も食品メーカーと共同で様々な麺の商品開発に励む。「この厳しい業界で生き残る秘訣は、品質にこだわり、市場にないものを創り出すこと」と4代目佐々木社長は言う。創業100年を超える長寿企業であっても、決して歴史に安住することなく新しい挑戦は続く。