



岩手産製  
川喜ノ麵

からだに  
やさしい  
やさしい  
麵づくり

## 誕生「いわて南部地粉そば」

～JST復興促進プログラム採択課題～

～東経連ビジネスセンター連携支援～

株式会社 川喜

代表取締役会長 川端實



# 会社概要

社名	株式会社 川喜	(主な商品)
代表者	川端 實・川端 力	
創業・設立	昭和24年・昭和52年3月	
資本金	47百万円	
売上高	214百万円(H27/9)	
従業員数	24人	
業種	生・茹で麺 製造業	
主な商品	「南部そば」(岩手県地方)、 「ラガーラーメン」 「和山高原そば」 「釜石ラーメン、中華めんシリーズ」	

# 川喜の首都圏市場開拓の経過

- 昭和30年代釜石の人口10万人弱→製鉄所の合理化で人口減少→統計では将来的には3万人台まで減少見込
- 昭和60年頃から首都圏市場の開拓開始。  
高級スーパー「エスカマーレ」阿出川社長との出会い
  - ・東京で通用するには、添加物をできるだけ不使用（身体にやさしい麺づくり）
  - ・エリアマーケティング（安売りの店NG 問屋さんNG）
- 平成10年ころから市場が増加  
スーパーあおき、クイーンズ伊勢丹、丸井食遊館、紀ノ国屋、明治屋、東急百貨店、**北野エース、成城石井**



# 2011年3月、東日本大震災

- 津波被害はのがれたが、停電、**20日間**物流ストップ  
**約3週間**売り場を空けたことにより他業者に代わる
- 従業員のカットや合理化の問題を抱えながらも地域の炊き出し実施
- 放射能汚染を心配しながら、12haのソバ畑作業



# 復興促進プログラムに応募の動機

- 売上げ減  
2008年2億3000万円→2011年9月期1億8800万円、  
売上げの7割が首都圏市場

麺屋川喜のこだわり

- 首都圏でのそば試食販売でのお客様の要望
  - 岩手産原料100%で作ってほしい→自家栽培に挑戦
  - 添加物(PH調整剤・アルコール)を使わないそばを食べたい
- 添加物を使用しないそばは日持ちが3日→10日以上
  - 添加物使用すると日持ち2週間→ そばの風味や味が損なわれる
- 本物を求める消費者に「そば屋専門店」の味を家庭で。
  - なんとか、無添加で日持ちができないものか 考え続ける



# JST復興促進プログラム申請の道のり

- 震災等の影響で首都圏販路を失い、危機感を募らせ、課題解決策を求めて、23年7月岩手大学主催の「三陸復興支援プログラム事例紹介シンポジウム」に出向き、岩手大学産学官コーディネータにそばの日持ち延長方法を相談。
- 1か月後、岩手大学農学部三浦靖教授のヒヤリング
  - ・ 低酸素気流を利用した粉体連続式殺菌装置の開発提案をいただく
  - ・ 装置の開発には高額な予算が必要であることから、JST復興促進プログラムに申請を決断。
- 装置開発に岩手大学工学部の協力を要請、申請書作成。  
(JSTマッチングプランナーの協力)
- 7月申請→8月プレゼン審査→9月採択決定→10月スタート



# ソバ粉の持つ特性

## 【生菌数が多い】

全国のソバ生産者が持つ悩みです。

ソバはコンバインで刈取りの際、土埃を抱いて刈取されるため、小麦などに比べれば生菌数がどうしても高い。

ソバ粉体原料の一般生菌数が $10^5$  を殺菌装置で $10^2$  にすることを目標とする。

## 【加熱しすぎると風味がなくなる】

ソバ粉の菌数は、熱を加えれば減るが、熱を加えすぎるとそばの味、香りが台無しになる。このため微妙な加熱加減を連続的にコントロールする必要がある。三浦教授の連続式加熱殺菌構想が、この開発の重要なポイント。



# 無添加生そば開発 JST復興促進プログラム採択

## 「低酸素気流を利用した連続式粉体殺菌装置」の開発

2012年10月よりソバ粉自体を高温気流により瞬時に加熱殺菌処理装置を岩手大学が3部門連携で開発開始。

岩手大学農学部のアイディアを工学部が伝熱工学と流体工学にて装置を開発、そして知財部門が特許出願（公開）

## 粉体の殺菌効果確認

殺菌ソバ粉でアルコール無添加の生そばは風味を保ったまま10日間保存出来ることを確認



# 無添加生そばのブランディング

・東経連ビジネスセンターの支援、ブランド構築

## 「いわて南部地粉そば」誕生



# 無添加生そば「いわて南部地粉そば」拡販

2014年2月 スーパーマーケットトレードショーに出展。

- ▶ 3月 QI社様、M社様ほか商談成立。  
首都圏高級スーパーにて取り扱い開始。
- 6月 岩手県ふるさと食品コンクール  
【最優秀賞】 受賞
- 9月 いわて特産品コンクール(食品部門)  
最高賞【岩手県知事賞】 受賞

2015年 東北ニュービジネス協議会

【アントレプレナー大賞】受賞

2016年 全国優良ふるさと食品中央コンクール

技術開発部門【農林水産大臣賞】受賞

・JST復興促進プログラム採択年度に対し2015/9  
期

売り上げ対比120%

・従業員採用・正社員2名、パート2名合計4名増員

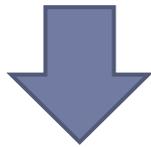


会場俯瞰②



## 更に上の商品作りに挑戦

- 2015年地域資源活用事業の認定(東北経済産業局)  
ふるさと名物応援事業 採択
- 2014・2015年補正「ものづくり補助金」に採択(岩手県中小企業団体中央会)  
[岩手県産地粉を使用した8割そば(ソバ粉高配合)の開発]



他社にまねのできない、独自の付加価値商品開発で岩手釜石から全国に発信してまいります。

JST・東経連ビジネスセンター・岩手大学、その他ご協力いただきました皆様に感謝いたします。

