

2017年12月11日発行(毎月1日発行 第49巻第12号通巻531号)

小麦粉から めんの販売まで 〈めんの総合専門誌〉

月刊 麺業界

The Noodles

2017

12

麺業界展望 ～この人に聞く!～

小林生麺 小林 宏規 社長

スーパー売上・店舗数一覧2017 [中四国・九州・沖縄]

“瀬戸内商勢圏”をめぐる攻防

2大連合の形成と勢力拡大するハローズ

もう年末なのに吞みたいな色合い! 大阪・楼蘭「柚子塩ラーメン」

目次

麺業界展望 ～この人に聞く！～ vol.118	6
グルテンフリーめん、アメリカで本格展開 小林生麺 小林 宏規 社長	
東洋水産 チルドめんは復調傾向 「鍋用ラーメン」好調、新製品も	8
アシストバルール オンリーワン商品にこだわる「世界No1ラーメン」が好評	10
秋田の自腹～めん 一うどん編一 有楽町「よかよか」うどん+かしわめしセット(なす天トッピング)(700円)	11
スーパー売上・店舗数一覧2017 【中四国・九州・沖縄】	
“瀬戸内商勢圏”をめぐる攻防 2大連合の形成と勢力拡大するハローズ	12
スーパー33社第2四半期 増益5社のみ、人件費増響く	21
大手スーパー7社中間期 人件費高騰で減益相次ぐ 価格競争進み既存店も減収	24
吉原食糧 「さぬきうどんタイムカプセル⑪」開催 近未来うどんは健康×おいしさ	26
業務用小麦粉価格を12月20日納品分から改定	27
＜連載＞	
巻頭評論「食の嗜好のループ」……………5	「知っておきたい!海外進出のABC」⑤④ 松井健一……28 「肩のこらないお話」⑦① 長谷川 汎……………30
＜ニュース・資料＞	
業界ニュースファイル……………38	資料・統計……………41 売れ筋POSベスト50アイテム【10月】…………44

月刊麺業界購読申込書

年間購読料17,000円+税
(送料込み)

FAX.06-6881-6859

1. 期間 年 月から

2. 部数 部

御住所 □□□-□□□□

御社名

御担当者名

TEL

FAX

麺業界展望

この人に聞く！

VOL.118

小林生麵 小林 宏規 社長

グルテンフリーめん、アメリカで本格展開

日本でも知名度が高まりつつあるグルテンフリー製品だが、小麦食が一般的な欧米諸国の関心は日本国内とは比較にならないほど高い。そんな中、小林生麵（岐阜県岐阜市白山町）が製造するグルテンフリーのめん類が注目されている。いち早くアメリカでGFCO（Gluten-Free Certification Organization）の認証を取得した同社は、このたび「アメリカでのグルテンフリーめん普及」の功績により、食品産業技術功労賞を受賞した。今後も国内外で積極的にグルテンフリーめんを拡販していく計画だ。

売上の25%は海外市場

――現況は。

小林 16年度のグルテンフリー製品の売上高は約1億円、そのうち25%が海外での売上になっている。アメリカ

カ・ロサンゼルスには現地法人（Kobayashi Noodle U.S.A.）があり、ライセンス契約を交わしているOEM工場がある。「グルテンフリーマ

イスター」ブランドはアメリカで商標登録されており、当社製品はネット通販大手Amazon USAのグルテンフリーヌードル部門の検索1位も獲得している。

――海外進出の経緯は。

小林 もともと今から13年



小林 宏規 社長

ほど前、先代の社長が小麦粉アレルギーの友人の言葉をきっかけに、米粉を原料にしためんの開発に取り組んだことがはじまり。7～8年前にJETROの紹介でニューヨークの展示会に出展したのが海外進出のきっかけだった。

当時はまだ「グルテンフリー」という単語を知らず、展示会1日目に「この商品はグルテンフリーなのか？」と聞かれても意味が分からなかった。その夜、グルテンフリーという単語を調べ、翌日から展示会場で「グルテンフリー」と掲げると、会場が一番長い行列ができ、需要と関心の高さを実感した。「米粉のうどん」として出していた商品だが、需要があるのならばアメリカで展開すればおもしろいのではないかと考えた。パッケージをアメリカ向

けに変えて、アメリカ市場に向けた商品にした。私はもともと飲食業を展開しており、当時、ハワイへの出店の話があった。同じタイミングで海外での営業活動をはじめたところ、最初は相手にされなかったが、徐々に取引が増えていった。その後は取引の実績を示して商社にアピールし、本格的なアメリカ市場での取り扱いが始まった。

アメリカで本格的に発売

ネット通販ではAmazonで土台をつくり、それが倍々に増えつつある。展示会に出展すると、大手の小売店などから声がかかるようになったが、求められる量が半端な量ではなく、とても製造が追いつかない。取りこぼし

より小麦粉製品に近い食感を

――商品特徴について。

小林 小麦アレルギーの人に与っては、めんを食べられるというだけで喜んでもらえる。しかし、それだけでは非常に小さな市場となる。一般の人にもおいしく食べてもらえることが重要だ。一般の人が食べるとなると、比較対象は小麦を原料とした「普通のめん」となる。コシ、つるみが必要になってくる。コシやつるみはグルテンならではの

特徴的な食感だ。原料となる米の品質、粒度、添加物などを工夫し、小麦粉製品に近づけていかなければならない。現在も改良を重ね、研究を続けている。特に特殊な製麺機や機械を使っているわけではない。

国内での引き合いも強く、高質スーパーなどでグルテンフリーの棚をつくっているところもある。おいしさという点での評価も得られなければリピートはのぞめない。より小麦粉に近い食感を追求していく。

――今後の展望は。

小林 16年にはハラル認証も取得し、可能性は広がっている。今年は「グルテンフリーマイスター」シリーズからシユウマイの皮の販売も始まった。アメリカでの製造も本格的にスタートし、ますますの拡販に取り組んでいく。



めん類店新規開業サポートシステム

めん類店の新規開業をお考えの方や現在営業中でお悩みの方、淡口(うすくち)醤油のトップメーカーのヒガシマル醤油が、豊かな経験と技術力で、夢の実現をしっかりとサポートいたします。

無料相談会の日程など詳しくはホームページをご覧ください。<http://www.higashimaru.co.jp/>
淡口醤油発祥の地:兵庫県たつの市ヒガシマル醤油株式会社 ☎0791-63-4635(お客様相談室)



コクの一滴 香味担担麺 2人前

ん、醤油はストレート細めん、醤油豚骨は太目のストレートめん、というように、それぞれのスープに合っためんを使用している。だしは自家製で香味油もフライパンで熱して自社でつくっているというこだわりぶりだ。「最後の一滴まで飲み干せるようなスープを目指した」とする。「外食のラーメンも価格が上がってきている。プレミアムフライデーや働き方改革などで帰宅時間が早まれば、自宅で本格的なラーメンを食べることも

増えるのではないかと語る。12月には新商品として「香味担担麺」を発売する予定だ。「おいしいさ」重視で

また、冬商材では「鍋用ラーメン」も好調だ。10月後半から一気に動き始め、前年比20%増で推移している。今年は葉物野菜の価格も落ち着いており、早くに気温が下がったことも影響しているようだ。この9月には新商品として「鍋用半生うどん」を発売した。下茹でが不要で、鍋のつゆを吸ってさらにおいしくなる。特に西日本を中心に引き合いが強い。

チルドめん市場については「徐々にレンジめんが定着してきた」という感想を持つ。毎年数字を伸ばしており、このタイミングで「認知度を高めていきたい」とする。「確実にヒットしており、リピート

増えるのではないかと語る。12月には新商品として「香味担担麺」を発売する予定だ。

「おいしいさ」重視で

また、冬商材では「鍋用ラーメン」も好調だ。10月後半から一気に動き始め、前年比20%増で推移している。今年は葉物野菜の価格も落ち着いており、早くに気温が下がったことも影響しているようだ。この9月には新商品として「鍋用半生うどん」を発売した。下茹でが不要で、鍋のつゆを吸ってさらにおいしくなる。特に西日本を中心に引き合いが強い。

チルドめん市場については「徐々にレンジめんが定着してきた」という感想を持つ。毎年数字を伸ばしており、このタイミングで「認知度を高めていきたい」とする。「確実にヒットしており、リピート

増えるのではないかと語る。12月には新商品として「香味担担麺」を発売する予定だ。

「おいしいさ」重視で

また、冬商材では「鍋用ラーメン」も好調だ。10月後半から一気に動き始め、前年比20%増で推移している。今年は葉物野菜の価格も落ち着いており、早くに気温が下がったことも影響しているようだ。この9月には新商品として「鍋用半生うどん」を発売した。下茹でが不要で、鍋のつゆを吸ってさらにおいしくなる。特に西日本を中心に引き合いが強い。

チルドめん市場については「徐々にレンジめんが定着してきた」という感想を持つ。毎年数字を伸ばしており、このタイミングで「認知度を高めていきたい」とする。「確実にヒットしており、リピート

増えるのではないかと語る。12月には新商品として「香味担担麺」を発売する予定だ。

「おいしいさ」重視で

また、冬商材では「鍋用ラーメン」も好調だ。10月後半から一気に動き始め、前年比20%増で推移している。今年は葉物野菜の価格も落ち着いており、早くに気温が下がったことも影響しているようだ。この9月には新商品として「鍋用半生うどん」を発売した。下茹でが不要で、鍋のつゆを吸ってさらにおいしくなる。特に西日本を中心に引き合いが強い。

チルドめん市場については「徐々にレンジめんが定着してきた」という感想を持つ。毎年数字を伸ばしており、このタイミングで「認知度を高めていきたい」とする。「確実にヒットしており、リピート

増えるのではないかと語る。12月には新商品として「香味担担麺」を発売する予定だ。

「おいしいさ」重視で

また、冬商材では「鍋用ラーメン」も好調だ。10月後半から一気に動き始め、前年比20%増で推移している。今年は葉物野菜の価格も落ち着いており、早くに気温が下がったことも影響しているようだ。この9月には新商品として「鍋用半生うどん」を発売した。下茹でが不要で、鍋のつゆを吸ってさらにおいしくなる。特に西日本を中心に引き合いが強い。

チルドめん市場については「徐々にレンジめんが定着してきた」という感想を持つ。毎年数字を伸ばしており、このタイミングで「認知度を高めていきたい」とする。「確実にヒットしており、リピート

増えるのではないかと語る。12月には新商品として「香味担担麺」を発売する予定だ。

「おいしいさ」重視で

また、冬商材では「鍋用ラーメン」も好調だ。10月後半から一気に動き始め、前年比20%増で推移している。今年は葉物野菜の価格も落ち着いており、早くに気温が下がったことも影響しているようだ。この9月には新商品として「鍋用半生うどん」を発売した。下茹でが不要で、鍋のつゆを吸ってさらにおいしくなる。特に西日本を中心に引き合いが強い。

チルドめん市場については「徐々にレンジめんが定着してきた」という感想を持つ。毎年数字を伸ばしており、このタイミングで「認知度を高めていきたい」とする。「確実にヒットしており、リピート

増えるのではないかと語る。12月には新商品として「香味担担麺」を発売する予定だ。

「おいしいさ」重視で

また、冬商材では「鍋用ラーメン」も好調だ。10月後半から一気に動き始め、前年比20%増で推移している。今年は葉物野菜の価格も落ち着いており、早くに気温が下がったことも影響しているようだ。この9月には新商品として「鍋用半生うどん」を発売した。下茹でが不要で、鍋のつゆを吸ってさらにおいしくなる。特に西日本を中心に引き合いが強い。

チルドめん市場については「徐々にレンジめんが定着してきた」という感想を持つ。毎年数字を伸ばしており、このタイミングで「認知度を高めていきたい」とする。「確実にヒットしており、リピート

増えるのではないかと語る。12月には新商品として「香味担担麺」を発売する予定だ。

「おいしいさ」重視で

また、冬商材では「鍋用ラーメン」も好調だ。10月後半から一気に動き始め、前年比20%増で推移している。今年は葉物野菜の価格も落ち着いており、早くに気温が下がったことも影響しているようだ。この9月には新商品として「鍋用半生うどん」を発売した。下茹でが不要で、鍋のつゆを吸ってさらにおいしくなる。特に西日本を中心に引き合いが強い。

チルドめん市場については「徐々にレンジめんが定着してきた」という感想を持つ。毎年数字を伸ばしており、このタイミングで「認知度を高めていきたい」とする。「確実にヒットしており、リピート

増えるのではないかと語る。12月には新商品として「香味担担麺」を発売する予定だ。

「おいしいさ」重視で

また、冬商材では「鍋用ラーメン」も好調だ。10月後半から一気に動き始め、前年比20%増で推移している。今年は葉物野菜の価格も落ち着いており、早くに気温が下がったことも影響しているようだ。この9月には新商品として「鍋用半生うどん」を発売した。下茹でが不要で、鍋のつゆを吸ってさらにおいしくなる。特に西日本を中心に引き合いが強い。

チルドめん市場については「徐々にレンジめんが定着してきた」という感想を持つ。毎年数字を伸ばしており、このタイミングで「認知度を高めていきたい」とする。「確実にヒットしており、リピート

増えるのではないかと語る。12月には新商品として「香味担担麺」を発売する予定だ。

「おいしいさ」重視で

また、冬商材では「鍋用ラーメン」も好調だ。10月後半から一気に動き始め、前年比20%増で推移している。今年は葉物野菜の価格も落ち着いており、早くに気温が下がったことも影響しているようだ。この9月には新商品として「鍋用半生うどん」を発売した。下茹でが不要で、鍋のつゆを吸ってさらにおいしくなる。特に西日本を中心に引き合いが強い。

チルドめん市場については「徐々にレンジめんが定着してきた」という感想を持つ。毎年数字を伸ばしており、このタイミングで「認知度を高めていきたい」とする。「確実にヒットしており、リピート

増えるのではないかと語る。12月には新商品として「香味担担麺」を発売する予定だ。

「おいしいさ」重視で

また、冬商材では「鍋用ラーメン」も好調だ。10月後半から一気に動き始め、前年比20%増で推移している。今年は葉物野菜の価格も落ち着いており、早くに気温が下がったことも影響しているようだ。この9月には新商品として「鍋用半生うどん」を発売した。下茹でが不要で、鍋のつゆを吸ってさらにおいしくなる。特に西日本を中心に引き合いが強い。

チルドめん市場については「徐々にレンジめんが定着してきた」という感想を持つ。毎年数字を伸ばしており、このタイミングで「認知度を高めていきたい」とする。「確実にヒットしており、リピート

増えるのではないかと語る。12月には新商品として「香味担担麺」を発売する予定だ。

「おいしいさ」重視で

また、冬商材では「鍋用ラーメン」も好調だ。10月後半から一気に動き始め、前年比20%増で推移している。今年は葉物野菜の価格も落ち着いており、早くに気温が下がったことも影響しているようだ。この9月には新商品として「鍋用半生うどん」を発売した。下茹でが不要で、鍋のつゆを吸ってさらにおいしくなる。特に西日本を中心に引き合いが強い。

チルドめん市場については「徐々にレンジめんが定着してきた」という感想を持つ。毎年数字を伸ばしており、このタイミングで「認知度を高めていきたい」とする。「確実にヒットしており、リピート

増えるのではないかと語る。12月には新商品として「香味担担麺」を発売する予定だ。

「おいしいさ」重視で

また、冬商材では「鍋用ラーメン」も好調だ。10月後半から一気に動き始め、前年比20%増で推移している。今年は葉物野菜の価格も落ち着いており、早くに気温が下がったことも影響しているようだ。この9月には新商品として「鍋用半生うどん」を発売した。下茹でが不要で、鍋のつゆを吸ってさらにおいしくなる。特に西日本を中心に引き合いが強い。

チルドめん市場については「徐々にレンジめんが定着してきた」という感想を持つ。毎年数字を伸ばしており、このタイミングで「認知度を高めていきたい」とする。「確実にヒットしており、リピート

増えるのではないかと語る。12月には新商品として「香味担担麺」を発売する予定だ。

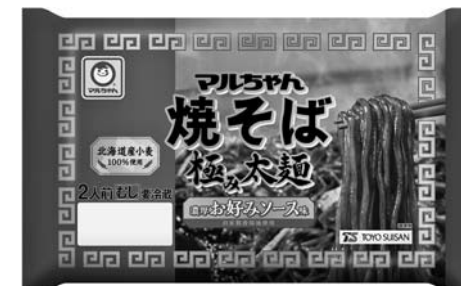
「おいしいさ」重視で

また、冬商材では「鍋用ラーメン」も好調だ。10月後半から一気に動き始め、前年比20%増で推移している。今年は葉物野菜の価格も落ち着いており、早くに気温が下がったことも影響しているようだ。この9月には新商品として「鍋用半生うどん」を発売した。下茹でが不要で、鍋のつゆを吸ってさらにおいしくなる。特に西日本を中心に引き合いが強い。

チルドめん市場については「徐々にレンジめんが定着してきた」という感想を持つ。毎年数字を伸ばしており、このタイミングで「認知度を高めていきたい」とする。「確実にヒットしており、リピート

チルドめんは復調傾向 「鍋用ラーメン」好調、 新製品も

東洋水産



マルちゃん焼そば 極太麺 濃厚お好みソース味 2人前

東洋水産の低温食品部門の17年上期は堅調に推移している。計画には未達だが、前年割れが続いていた生めんカテゴリは、9月に前年をクリアし、健闘している。

17年夏季は関東エリアで長雨が続くなど、天候に恵まれなかった。冷し中華をはじめとした夏物商品に大きな影響があったが、同社ではその他の商材がカバーする結果になった。「雨で外出を控えた結果、家庭内調理が増えたのでは」と営業統括部低温食品

部の松本健司次長は分析する。今年2月には「ざるラーメン」のつゆをリニューアルし、北海道・東日本・西日本の、それぞれのエリアに合っただしに変更した。このリニューアルが奏功し、全体に厳しい中、ざるラーメンが伸長した。

また、「マルちゃん焼きそば 極太麺（2食入り）」シリーズが好調だ。基幹商品である「マルちゃん焼きそば3人前」とは違った弾力のある食感が特徴だ。「3人前との住み分けができています。3人前はファミリー向けの味、2食入りは外食店のような味をイメージしている」と語る。この秋も好調は続いており、今後は楽しみな商品だ。

秋冬では「コクの一滴」シリーズを新発売する。「芳醇コク醤油」「濃厚まろやか味噌」「深み醤油豚骨」の3品で、味噌は北海道産のちぢれめ

- ◎小型自動茹上機
- ◎チェーン移行式自動茹上機
- ◎チェーン反転式自動茹上機
- ◎東京ガス認定ガス茹釜
- ◎圧力式蒸気長釜（二重底式）
- ◎リフト式殺菌庫
- ◎殺菌庫 無圧レトルト式
半生麺の殺菌が出来る
- ◎貫流ボイラー
- ◎冷水機
- ◎視水コーダー

HK 株式会社ヒゲタ

営業所 東京都足立区千住東2-19-15
〒120-0025 電話03(3882)8035代 FAX03(3882)8033
工場 東京都足立区南花畑3-23-25
〒121-0062 電話03(3884)0054代 FAX03(3884)0692



世界No.1社ラーメン

麺レビューサイト「The Ramen Rater（ラーメンレーター）」で第1位を獲得した企業のラーメンのことである。

「ホワイトカレー麺」は、2014年に第1位に選ばれた。地元マレーシアでも一時品薄状態になった一番人気の商品だ。クリーミーな白いスープとスパイシーなカレーペーストがマッチしている。

2015年に同じく第1位となった「赤トムヤム麺」は、トムヤンクンに欠かせないレモンガラス、ライム、唐辛子などの食材をフレッシュなまま使用し、食欲をそそるスパイスの香りと酸味のある辛さが麺と濃厚に絡み合うオリジナルヌードルだ。

「スパイシーえび麺」は、2016年に第2位を獲得した。濃厚なチリペーストとえびの出汁がたっぷり効いたスープが特徴となっている。

日本でも「ホワイトカレー麺」が最も売れているが、「スパイシーえび麺」もそれに迫る売れ行きだという。「スパイシーえび麺」が一番マイルドな味わいで、現地の屋台で食べるテイストだが、日本人にとっては「赤トムヤム麺」が最も辛く感じるとしている。

松原社長は、「今後もオンリーワンを目指し続ける」と意気込みを語る。

オンリーワン商品にこだわる 「世界No.1社ラーメン」が好評 アシストバルール



松原 靖雄 社長

アシストバルール（大阪市中央区）は、バジルシードドリンクをはじめ、コールドプレスジュース、ビーツをふんだんに使用した「ボルシチスープ」など、ユニークな商品を立て続けに開発している。「家呑みのおともに」をコンセプトにした缶詰「酒とも」はCVSに定番採用されており、今年2月に新発売したマレーシアの「世界No.1社ラーメン」も好評だ。「ユニーク」「ハイクオリティ」「リーズナブル」の3つをコンセプトに掲げ、オンリーワン、パイオニアを目指すという松原靖雄社長に話を聞いた。

タイから輸入する「バジルシードドリンク」は2年前に大ヒットした。それを機にダイヤモンド社から依頼があり、「アシストバルールの競争戦略」として書籍化した。バジルシードは同社がパイオニアで、ペットボトル容器のバジルシードは同社のみが扱う商品となっている。

松原社長は、「オンリーワンにこだわる。すでにある商品は競争になり、それはリスクとなる。後発で商品を出したこともあるが、結果的にはオンリーワン商品の方が成功している。自分たちが発掘するロマンが面白い。理念として『先例がないの』は『チャンス！』を掲げている」と語る。

オーガニックコールドプレスジュース「MUST」は、熱をかけずに本来の栄養を壊さない低温低圧の圧縮方式を採用した野菜と果実のミックスジュースだ。ニューヨーク

「ホワイトカレー麺」、「赤トムヤム麺」、「スパイシーえび麺」の3種類（各250円税別）をそろえる。こだわりのスープペーストには、フレッシュな野菜をふんだんに使用し、本場の味を再現。「こんなインスタントラーメンは今までなかった」や「もはやインスタントラーメンのスープレベルではない」などと、大好評だ。同社の社員がマレーシア旅行で発掘した。

「世界No.1社ラーメン」とは、世界中のインスタントラーメンのランキングを毎年発表しているインスタント

発祥で、ジムに行った際や朝に飲むスタイルが流行しており、グロスリイとして当社が初めて売り出した。

また、今年2月には、マレーシアから輸入する「世界No.1社ラーメン」を新発売した。大手や高質SM、DSなどで販売されている。



秋田の
「自腹くめん」
うどん+かしわめしセット
(なす天トッピング) (700円)



博多と聞くとまず思い浮かぶのはラーメン。しかしながら今回食べたのはうどん。福岡の人はラーメンよりうどんをよく食べる、と噂で聞いたことがあり、福岡に赴任経験がある人に聞いてみたところ「一人によるけれど、食べる人は香川県民並に食べている。お酒の席の後のメにいいよね」とのこと。

さてさてその博多うどん、「コシがない」のが特徴だという。実際に食べてみたところ、伊勢うどんほどではないものの、柔らかくふわっとした口当たりがたまらない。香川県民はこのうどんを食べたらどんな反応をするのだろうか。出汁は薄い色をしているがアゴが

しつかり効いた旨味たっぷりの出汁。汁単体でも美味しかったぞうだ。

トッピングにはナスの天ぷら。これも美味しかったが、どうやら練り物かごぼうの天ぷらを乗せるのが定番らしい。後で知ったことである。そして醤油皿を埋め尽くすおろし生姜。隣の人を見ている限りどうやらすべて入れるらしく、半分程食べた所で出汁に生姜を投入。うん、これはこれで生姜のピリッとした味わいが出汁のまろやかさをより一層引き立ててくれる。このうどんを一言で表すならば「世界で一番優しいうどん」という感じだろうか。とにかく麺も出汁も柔らかくまろやか。生姜の効果もあり、少し冷えてきたこ最近、心身ともにほっこりさせられるうどんであった。

【よかよか】東京都千代田区有楽町2-10-1
食べた人…秋田。和酒担当記者として全国を駆け回るかたわら、めん探訪を欠かさない。最近ハンドパワーを手に入れた。