

## 星形の雑穀こんにやく麺 で海外に進出

# 有限会社 石橋屋

福岡県  
大牟田市大字上内529



代表取締役  
石橋 渉

1992年(平成4年)設立  
Tel 0944-58-6683

手作りにこだわり全国に販路展開。さらに、こんにやくを使った麺で海外市場に展開し、産学連携による機能性食品の開発にも取り組む。

### こだわりの手作りのこんにやく製造

有限会社石橋屋は1877年(明治10年)創業の老舗のこんにやく専門店。オンリーワンのこんにやく屋を目指し、手作りにこだわった「バタ練り」と呼ばれる製法でコシのある「食感」を持つこんにやくを製造。「バタ練り」はこんにやく芋の粉末と水を金属製の羽が回る箱の中に入れ、その日の温度や湿度に応じて手で食感を確認しながら、練り上げてゆく熟練の技。全国の百貨店や高級スーパーに販路展開し順調に売上げを伸ばし(平成19年4月の売上は1億4千万円)、平成14年からは海外でも販売を開始。

### 海外でも受け入れられるこんにやく麺の開発

海外では嗜好の違いから、こんにやくの色や食感を敬遠する傾向がある。こうした点を克服し、海外でもこんにやくを食べてもらえるように、「雑穀こんにやく麺」を開発。本製品は1袋(200g)で28kcal、レタス2個分の食物繊維を含むもので、メタボリック対策やダイエット関連食品として売り込みを行い、海外だけで年間10万食の販売実績を上げている。

同製品は特殊加工により麺の断面を星形にすることでつゆの絡みが良い麺に改良。また、8種類の雑穀を入れることで添加物や着色料を使用しない色づけに成功。

味にくせが無く、水洗いだけで簡単に食べられ、海外で好評を得ている。

また常温で1年間の賞味期限を持ち、伸びず、熱にも強いことから、東京の秋葉原で流行したラーメン缶の麺にも採用され、業務用・非常食としての可能性も期待されている。

### 大学との連携により機能性食品を開発

大学との連携により、低カロリーであるこんにやくの特性を活かした糖尿病及び生活習慣病の予防に向けた機能性食品を開発中。

