

こだわりの生麺を世界へ発信

小林生麺株式会社
代表取締役 小林 俊夫 氏

麺類の製造に携わって60年余りの小林生麺株式会社は、皆様に安心して食べていただけるおいしい麺作りをモットーとしています。中でも生ラーメンや生パスタ、低カロリーでヘルシーな生米粉^{なまめい}麺^{こめめん}など、社名の通り生麺の製造にこだわり続けています。小林俊夫社長は「生麺ならではの美味しさと食感をぜひ味わっていただきたい」と語ります。

生麺の美味しさにこだわる

麺類には乾麺と生麺があるのは皆さんもご存知かと思えます。乾麺は乾燥させ水分を抜いてあるため長期保存に適していますが、茹



ISO9001
認証工場

▶玄米麺とお米のうどん。ともに特殊な加工を施し、生麺ながら90日の保存が可能

でて戻すのに多くの時間を必要とします。生麺は日持ちこそしないものの、乾麺とは異なった美味し

珍しい「生」の「米粉麺」

5年前から米粉を使った麺を作り始めました。米粉は小麦粉に比べて低カロリー、低脂質、低たんぱくという特徴があります。通常、麺類はダイエツトに不向きだといわれていますが、米粉麺であれば美味しい麺を食べながらダイエツトすることもできます。また、小麦粉や卵、そばなどのアレルギー

原料を使用していませんので、食物アレルギーが心配な方でも安心して召し上がりいただけます。一般的に米粉麺は乾麺ですが、当社は永年のこだわりから生で作っています。米は岐阜県内産のコシヒカリも使用し、地産地消の一翼を担っています。うどんやパスタなどの麺類から餃子の皮までを米粉100%で製造しているのは、世界で唯一当社のみです。米粉麺の本場である中国や東南アジアの方々は、乾麺ではなく生麺であることに驚き、しばしばその製造方法を視察にくることもあります。

健康志向の「玄米麺」で海外進出

米粉麺での成功の後、もっと何か新しい商品を作ろうと思ひ、開発したのが玄米麺です。米粉よりも栄養が豊富な玄米を使うことで、より健康志向が高い人たちにも受け入れられるのではないかと考えました。小麦粉は一切使わず、ワカメや昆布等に含まれる食物繊維

維等をつなぎに使い、玄米100%の麺を作りました。今年3月にはニューヨークで開催された食の見本市「インターナショナル・レストラン・アンド・フードサービス・ショー」(IRFS)に出展しました。日本食が人気で、中でも栄養価の高い玄米がブームとなっているニューヨークでは、小麦粉を使わないヘルシーな麺として大変注目されました。これをきっかけに今後は、国内のレストラン等に販売促進を図るとともに、輸出にも力を入れていきたいと思っています。

▶日々研究を続ける小林社長



▶お米の Pasta。生麺のため茹で時間は約2分と手早く調理できる



Company Data

小林生麺株式会社

住所 ●岐阜市白山町2-23-5

電話 ●058-262-9374

事業内容 ●生麺の製造、販売

創業 ●昭和22年

HP ●http://www.kobayashiseimen.jp/