

『島原手延べそうめん』の 伝統を引き継ぐ一方、 新商品も開発

「島原手延べそうめんプロジェクト」で、「スープ生姜めん」「スープほうれん草めん」「スープにんじんめん」を相次いで開発。

所在地：長崎県南島原市布津町丙 1763-1
TEL 0957-65-1110
FAX 0957-72-6887
URL：<http://www.mennoyamaichi.co.jp/>

代表取締役社長 殿村 高平
創業：1982年(昭和57年)
資本金：1,000万円
従業員数：30名



手延べ麺文化の継承と安心・安全な食品の提供

同社は、1636年(寛永14年)に始まった『島原手延べそうめん』の歴史を引き継ぎ、『おいしい。』『うれしい。』『笑顔になります。』を合言葉に創業40年。手延べ麺文化の継承と安心・安全な食品の提供、そして新しい「食」の提案を目指し日々研究を重ねている。『島原手延べそうめん』の伝統を引き継ぐ一方、地元の長崎県立島原農業高校等と連携して、広い世代に受け入れられる商品開発を行い、話題となっており、アンテナショップ、通信販売等で売上を伸ばしている。



「島原手延べそうめんプロジェクト」で新商品開発

350年の歴史がある島原手延べそうめんの更なる知名度アップと活性化に向けた「島原手延べそうめんプロジェクト」において「スープ生姜めん」「スープほうれん草めん」「スープにんじんめん」を相次いで開発した。450ccの水を沸騰させ、めんを入れて3分間ゆで、商品に付いている粉末スープを溶かすと完成するシンプルな調理法も魅力となっている。

福岡市の繁華街や経済界会合での試食会でも絶賛する声が相次いだ。現在では、百貨店などで販売しており、高校生にも口コミで人気が拡大している。



地元企業、島原農業高校、行政等と連携して地元業界に新しい刺激

同社をはじめとする地元企業、島原農業高校、県、市、県中小企業団体中央会で構成される「そうめんプロジェクト」を立ち上げ、既存のイメージを打ち破った特徴ある商品を開発したことにより、地元業界に新しい刺激を与えている。

また、『そうめんプロジェクト』において、「スープそうめん」を開発した高校生2名が入社するなど地元へ雇用を生んでいる。

