

「めん、もち」の専門メーカー 城北麺工株

創業70年「美味しさ」追求

お正月に欠かせない餅の製造がピークに入った。生活スタイルの変化に合わせた小さなサイズから、昔ながらの大きなサイズまでが全国に出荷される。創業70年、卓越した技法でバラエティに富んだ手作りの「めん、もち」を提供。健康と社会に貢献する専門メーカー 城北麺工株を紹介する。

こうした当時の社会情勢を背景に、麺類の配給を行うこととなった山形市内の米穀店が「山形食糧加工出資組合」を設立、城北町の現在地に乾麺工場を建設し、乾麺を加工し配給した。5年後の昭和29年暮れ、杵と臼を農家から借りて米穀店の餅加工を請負い、翌年に餅つきの設備を機械化して生産拡大を図り、昭和31年6月、城北麺工株設立した。以来、一貫して品質にこだわり、消費者はもとより業界で高い評価を受けている。佐藤誠代表取締役社長は次のように語る。

同社の創業は昭和24年（1949）6月。太平洋戦争終戦と同時に国家により統制はすべて解除され、自由経済への復帰を原則として解放されたものの、国民生活の必需品は絶対量不足のため、自由市場に放出されず、主食の米穀は厳格な統制が維持され、その他の小麦、塩などの食料品・燃料は価格統制や配給量制限が続いた。

当社の餅の製造過程を説明しますと、餅米は伸びが良く滑らかな食感の山形県産のヒメモチが主力。古米、古古米を一切使わず、年度産米を玄米で購入し、

生産計画に基づいて、その日に製造するのに必要な分を前日に精米・浸水し、36時間以内に製品化します。それと「食感」を大事にしています。現在は「練った餅」が市場に多く出回っていますが、当社ではコシが強く伸びがあり、焼くとプウーと膨らむ「搗いた餅」を提供しています。東京の大手問屋で毎年目隠し審査が行われておりますが、当社の製品は、全国生産量の8割を占める新潟県内の大手2社を含む全国14専門メーカーでトップの評価をいただいています。「ミスター城北麺工」として全国に知られた峯田吉男会長の思いを受け継いでいるのです。

一方、同社は消費者のニーズ、健康志向など時代の変化に対応するため、商品開発チームを立ち上げた。新商品の第一弾が「低糖質麺」と「低糖質そば」。一般的なそばめん、冷や麦、そばと比較して糖質を50〜60%カットした。開発のきっかけは糖質制限されている顧客からの問い合わせ。「その声に応えたい」と結城渉史商品開発担当を中心に、食物繊維が豊富に含まれている粉を使って400パターンほどの配合を試し「もちもちでおいしく、1食で1日に必要な食物繊維を摂取できる麺」を2年がかりで開発した。糖質制限中の消費者はもとより、20〜30代の女性をターゲットに、パッケージデザインは女性社員や女子大生の意見を取り入れた。その結果、女性目線で次のトレンド商品と



鏡餅の製造が山形市城北町のクリーンルーム工場でピークに入った。年内に製造される鏡餅は約50万個。工場から全国に出荷され新年を迎える（山形新聞社提供）



山形商工会議所主催の会員異業種交流会に参加し自社製品を紹介



山形市北町の直売店「はぐる庵」で商品を説明する佐藤社長

なる食品を選ぶ「Foodex 美食女子گرانプリ2018」のミール部門で見事グランプリを受賞した。また、特別栽培のつや姫の玄米ともち麦と、一般の大麦に比べて約2倍の食物繊維を含むオーストラリア産スーパー大麦・バリーマックスを配合したシリーズをラインアップしている。「新商品開発とともに定番商品も大切にしていきたい」と佐藤社長は話し、次のように続ける。

その一つが「あれ、うちの商品じゃない？」と社員が気づいた「赤飯」。宇宙ステーションで山崎直子、野口聡一の両飛行士が食べていました。添加物・着色料不使用・国産原料のみ使用の食品がNASAの審査を通り宇宙食として持ち込まれたのです。

また、驚いたことに中国で当社が輸出した餅が人気を集めています。焼き肉店で肉の代わりに焼いて焼肉のタレをつけて食べているようです。商社を通じて輸出し、3年余りで販売量の1割を占めるほどです。

山形の豊かな自然から生まれた伝統の味を受け継ぎながら、消費者が満足する食品を、社員一丸となって届けている。

