

「十割そば」卓上製めん機

全自動、1時間に35食分

製めん機製造販売の「十割そば」(盛岡市、石渡隆司社長)は小麦粉などのつなぎを使わない十割そばの卓上自動製めん機を開発した。そば打ち経験がなくても簡単に作れる。十一月から関連会社を通じて国内販売する。二〇〇九年度中に中国での発売も計画、大連に拠点を設ける。飲食店のほか、健康食材として高齢者や介護施設の需要を見込み、三年間で千五百台の販売をめざす。



卓上自動製めん機はそば打ちの経験がなくても簡単に作れる

中国販売も計画

開発した卓上機は高さ六十二センチ、幅二十一センチ、奥行三十センチ。重さは二十五キログラム。使用電源は百ボルトで、一時間に三十五食分のめんを作ることができる。価格は四十八万円。

卓上機が「こね」「伸ばし」の作業を独自技術で機械化することで、そば粉と水を一定の割合で混ぜて投入するだけでめんができる。ノズルを交換すると「細打ち」「手打ち風」など三種類のめんが作れる。

製めん機に加えてそば粉やタレ、ゆで釜や石臼製粉機も扱い、製めん研修も合わせたそば製造のシステムを提案する。

同社は現在、中大型の業務用製めん機を販売している。卓上機を商品群に加えることで、飲食な

どの施設のほかに、お祭りなどイベント会場でも利用されると見込んでいる。そばは肥料や防虫剤を使わず栽培できるた

め、食の安心・安全志向が高まる中でも消費者の支持を得られるとみている。また、中国でのそば需

要の開拓も目指す。国内で使用されるそばの多くは中国から輸入していることから、現地でそば食

の需要をつくり出せると考える。また、中国でのそば需

要の開拓も目指す。国内で使用されるそばの多くは中国から輸入していることから、現地でそば食の需要をつくり出せると考える。また、中国でのそば需