卓上製造機を開発

十割そばの石渡社長

盛岡市上堂の十割そば（石渡隆司社長）は、新製品のそば卓上製造機「味玄（みげん）テーブルマック」を開発。11月下旬から小規模店や福祉施設関連などを中心に販売を開始する。海外展開も視野に入れている。

海外展開も視野に

1時間で35食分製造

新製品は高さ62㌢、幅21㌢、奥行き30㌢、重さ25㌔の軽量タイプ。一定割合の粉と水を入れるだけで、こね、のばしから製麺（めん）までを行う。1時間で35食分のめんの製造が可能。販売価格は48万円（税別）。同社の大型製麺機に比べ10分の1の重さで価格は約8分の1という。

同社は1995年の創業。注文から2分で打ち立て、ゆで立てで柔らかなのど越しの十割そばが食べられる。味玄十割そば製法としてシステム開発し、市場浸透を図ってきた。

独自の粉やたれ、自社開発の製麺機、そして製法の3点をパッケージとしたシステム販売も行ってきた。既に大型の製麺機は約500台を販売。同システムとしては、全国で300店以上に導入されている。直営店もあり、盛岡市内のフェザン店のほか仙台市、埼玉県、東京都、静岡県など5カ所で開業している。

この間、経営改革や経営の透明性を高め、販路開拓の変更や内部の効率化など経営改善に着手。病院や学校などの給食市場の需要開拓、直営店の展開、海外販路開拓のための試作なども行ってきた。

現在、一般の食堂やホテル、チェーン展開している大手外食店などに普及。新たなビジネスモデルとして注目され、いわてインキュベーションファンドからも投資を受け、研究開発にも力を入れている。

今回は新たな販路拡大などを目指しての製品開発。「軽量で大きな厨房スペースは要らない。小さな店舗や介護施設などで潜在ニーズがあり、開発した。複合店舗などの開業予定者にも簡単に利用できる。既に数軒の商談が入っている。雇用問題への解決にも役立ちたい」という。

同社では卓上機の海外展開も検討している。ドイツや大連、香港、シアトルなどで試食会も実施した。「どこの見本市も好評だった。盛岡、岩手の十割そばを国内はもとより世界で発売したい。まずは県の岩手事務所がある大連や香港で販売する」と話す。

「岩手県を代表する1次産業に立脚して地域貢献したいと考えてきた。そばは農薬や肥料が必要なく栽培にも手間がかからない。低脂肪で高たんぱく質、ビタミンやミネラルが多く含まれている。安全、安心できる21世紀の食品。今後も高品質の製品開発や食材の提供に努めたい」と力を込める。問い合わせは十割そば、電話019－645－6687。

新製品の「味玄（みげん）テーブルマック」で製麺する十割そばの石渡隆司社長