



日本産・環境・安心
食の3重丸
セレクション

日本産で環境にやさしく、
安心な製品を応援します



report 04 2012年7月18日更新

根岸物産株式会社を レポートしました

昔ながらのそばの味を再現。
石臼びきと地元の素材にこだわり
第3期セレクションを受賞

第3期「ニッポンの食、がんばれ！セレクション」を受賞した根岸物産株式会社は、地元・群馬県の素材にこだわり、麺製品の製造・販売を手がけています。麦の生産者であった曾祖父から4代、美味しさと安心への思いを代表取締役の根岸幹彦さんに伺いました。



根岸物産株式会社 代表取締役 根岸幹彦さん

根岸物産株式会社 概要

住所：群馬県藤岡市藤岡879

TEL：0274-22-0134

URL：<http://www.wind.ne.jp/ajino-udon/>

第3期受賞製品

- 今助 石臼挽きそば 1食

» 製品について詳しくはこちら

麦の生産者の思いを原点に、上質な麺づくりに取り組む



昭和46年に製麺工場として創業した根岸物産株式会社。その歴史は根岸さんの曾祖父・根岸今助さんにさかのぼります。群馬県で上質な麦の生産に携わった今助さんの遺志を継ぎ、祖父の代に製粉工場、そして先代が生麺専門の製麺工場を創業して今に至ります。

同社の製品づくりのこだわりは、地元・群馬県産の素材と、美味しいものをつくりたいという思い。幅広く麺製品を製造する会社では、「群馬県産の美味しい素材100%の製品もありますし、外国産でも素晴らしい原料がありますから、それを使ったものもあります。お客様に美味しいものをお届けするため、原料選びにはこだわっています」と根岸さんは話します。

さらに、安心・安全な製品づくりも大切にされているとのこと。根岸さんは「今後は安心・安全をキーワードに、有機栽培で作られたそば粉、小麦粉を使った製品づくりに力を入れたいですね」と意気込みます。

原料のこだわりと製造の工夫で、伝統的な田舎そばを再現

今回受賞した製品は、「今助 石臼挽きそば 1食」。麦の生産者であった曾祖父・今助さんの名前をとった一品です。その名を付けた背景には、並々ならぬ思いがありました。

「曾祖父の時代のそばの味、群馬の伝統的な田舎そばを再現したかったのです。そのため原料選別にこだわり抜き、北海道産の石臼びきのそば粉と、群馬県産の小麦粉に行きつきました」と根岸さん。石臼引きのそば粉を使ったことで、そば本来の風味が香り立つ、昔ながらのそばに仕上がりました。

実は、同社直営店の名前も「麦挽屋 今助」。同じく「今助」の名前が付けられたこの直営店では、受賞したそばを味わうことができます。「『今助 石臼挽きそば』は直営店でお食事にご提供していますが、遠くからお召し上がりに来られるお客様もいらっしゃいます」と好評の様子。

また、「今助 石臼挽きそば」は直営店の限定販売品としても人気ののだとか。

「そば本来のつくり方にこだわり、食塩や保存料を加えずに製造しています。そのため日持ちの問題がありましたが、パック方法の工夫で4日間という賞味期限を持たせることができました」
国産原料を用い、伝統的なそばの美味しさを再現した「今助 石臼挽きそば」。受賞をきっかけに、今後同社ではどのような展開を目指すのでしょうか。

「今回の受賞でスタッフ一同のモチベーションも高まっています。今後もお客様に美味しいと思っていただける製品づくりを続けながら、海外販路の拡大などにも取り組んでいきたいですね」



ここがPOINT



受賞した「今助 石臼挽きそば 1食」の特徴は、そばの香りを引き出す石臼びき。そして割粉には、地元・群馬県産の小麦粉を使用していることです。地元ならではの原料にこだわったことで、全国でここにしかないそばに仕上がりました。