

2018年度 姫路市ものづくり開発奨励受賞製品

グルテンフリー乾麺 東亜食品工業株式会社



本当においしい麺を
世界中の人に安心して
食べてもらいたい!!
グルテンフリーが定着する
海外市場への進出!

世界最高水準 FSSC22000を取得

今、国内乾麺市場の大きな伸びが期待出来ない中、徹底して品質面にこだわり、弊社では消費者への安全な食品提供を第一に、又、同業他社と一線を画し、優位性を保つために、HACCP認証(2002年)、ISO22000認証(2005年)、FSSC22000認証(2012年)と常に最先端の食品安全システムを業界内でいち早く導入してきました。

ハラール認証の取得

海外では和食への関心の高まりがあり、弊社では海外向け乾麺の拡大を計画、その一環として2014年にハラール認証も取得しました。



姫路市ものづくり開発奨励

姫路産業

2019

HIMEJI INDUSTRY EXHIBITION

小麦粉・増粘剤を一切使わないグルテンフリー乾麺の開発に業界で初めて成功。



特長

小麦アレルギーを持つ人にも手軽に楽しめるおいしい乾麺を

ラーメンやうどんを乾麺にする際は、原料として小麦粉を使うことが一般的ですが、全人口の1~2%は小麦で作られる乾麺を食べる事ができません。同社では、アレルギーをもつ人にも手軽に食べてもらおうと、増粘剤不使用のグルテンフリー乾麺を開発しました。



増粘剤不使用へのこだわり



試作段階では麺の材料を混ぜ合わせても団子状にならず、1~2mmほどの小さな粒状になり、麺づくりに必要な粘り気が生じなかったのです。商品部や製造部が中心となって、生地温度や水の量、混ぜる時間や重ねる生地の厚みなどを1年近くかけてテストし、米粉がうまく結合する条件を確立しました。

そうめんの技術と歴史で知られる播州を拠点に、70年以上の歴史を誇る東亜食品工業株式会社は、播州そうめんをはじめ、中華麺やうどんといった乾麺製品を多数製造販売する全国に販路をもち、年間40万ケースの生産力を誇っています。



そうめんの技術と歴史で知られる播州

販売・製造元

東亜食品工業株式会社

〒671-0231 兵庫県姫路市御国野町深志野759-3

TEL.079-252-3831

FAX.079-252-5852

HP <http://www.toafoods.co.jp/>



有限会社
相互製作所
HP

海外への販売

グルテンフリーが定着する海外へ

将来を見据えた対策として、2014年にはアルコールや動物性由来の材料を使わないハラール認証を日本ではじめて取得した製品で、イスラム圏へ輸出するなど、既存のセオリーに縛られない柔軟な開発姿勢とフットワークを活かし、グルテンフリーが定着する海外へも市場を広げ、海外展開にも力を入れています。



海外ではトレンドのライフスタイル

欧米にはグルテンが原因とされるセリアック病に悩む患者が多いことや、スポーツ選手をはじめとする著名人の間でグルテンフリーの食生活が新たなライフスタイルとして定着しつつあることも、同社の大きな追い風となっています。



主力商品はそうめんやうどん、中華麺などの乾麺で、アイテム数は100以上にもなります。ハラール認証にもいち早く取り組むなど、高い開発力を武器にシェアを広げています。

会社概要

社名	東亜食品工業株式会社
代表取締役	井上 位一郎
設立	昭和25年4月
資本金	2,000万円
従業員数	50名

未



姫路産業館
2019HP