

# 食品加工工程のマッチング（米粉麺）

## 相談内容

米粉を使った新たな商品を作りたいので、ビーフンを作れるところを紹介してほしい。

## 対応

県内製麺企業数社に相談し、唯一、加工可能と回答のあった近森食品㈱を紹介

## 相談結果

協議の結果、ビーフンではなく、日々の食事やイベントなどで簡単に利用しやすい米粉を使った焼きそば麺の開発に着手。高知県工業技術センターに弾力性の評価等の協力を得ながら、もちもちぷりぷり食感の焼きそば麺を商品化。平成27年5月から「白いB麺焼きそば」として販売開始。

## 相談者コメント

当組合では、平成21年から米粉製粉事業を開始し、当時では四国初となる「新規米粉用気流式微細粉機」を導入、お米同士をぶつけて砕く「自己粉碎方式」で製造した「スーパーパウダー（微細粉）」を米粉パンや冷凍麺などの加工原料として活用してきました。

米粉の需要はあるものの冷凍麺の販売は伸び悩んでいたため、新たな商品として「ビーフン」を開発したいと相談したところ、近森食品㈱さんを紹介していただきました。商品化した「白いB麺焼きそば」は、蒸麺であるため、県内スーパーの定番コーナーでの販売も可能となり、幅広く販売ができるようになりました。今後は、「土佐の食1グランプリ」や「B1グランプリ」への参加を目指しPRしていきたいと考えております。



### 高知県農業協同組合 れいほく支所

所在地 高知県土佐郡土佐町土居284-1  
TEL 0887-82-2803  
FAX 0887-82-0386  
URL [https://ja-kochi.or.jp/branch\\_offices/933/](https://ja-kochi.or.jp/branch_offices/933/)  
事業内容 信用事業・共済事業・営農指導事業・販売事業等

近森食品株式会社



**土佐れいほく米粉**  
四国のまんなか、土佐「れいほく」地方。天空に向かって、棚田が幾重にも折り重なる美しい山国です。早朝に湧き立つ霧、吉野川源流の清らかな水、山の温み切った空気。自然の恵みを受けた棚田米から、うま味たっぷりのもちもち米粉ができるがります。

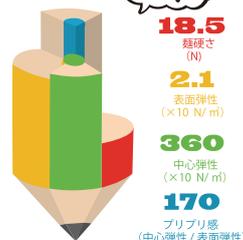
**ぷりぷり焼きそば**  
土佐「れいほく」の米粉を50%配合し、近森食品独自の製法でぷりぷり食感の蒸し焼きそばを作りました。ほんのりお米の味がするビーフン風蒸し麺。名付けて「B麺」やきそばに弾力がなく「ものたりなかった」と感じていた焼きそば好きには、待望の商品に仕上がりました。



焼きそばの食感比較

	硬度 (N)	表面弾性 ( $\times 10^{-1} \text{ N/m}$ )	中心弾性 ( $\times 10^{-1} \text{ N/m}$ )	プリプリ感 (中心弾性 / 表面弾性)
白い焼きそば	18.9	2.1	360	170
他社 A	12.6	1.5	210	145
他社 B	17.4	1.9	260	134
当社 C	12.0	1.4	150	105
他社 D	12.0	2.2	240	110
他社 E	8.4	2.1	150	69
他社 F	6.2	1.8	110	60

※白いやきそばが最も硬い麺である。詳細に解析してみると、白い焼きそばは従来麺に比べて、麺表面及び麺中心の弾力ともにトップクラスであると同時に、表面弾性に対して中心弾性が特に高い、すなわちプリプリとした食感を有していることが明らかになった。高知県工業技術センター食品開発課調べ



## 受注事業者コメント

高知県が誇る良質な米粉を使った新たな麺の開発について相談をいただき、昨今の米の消費量の落ち込みを少しでも緩和させることができるのではないかと考え、ハードルの高い開発にチャレンジしました。弾力性に優れた麺を作るために、開発当初から試行錯誤を繰り返し、独特な食感の蒸し焼きそばを開発することができました。高知県工業技術センターで行った麺の表面弾力測定では流通している競合他社商品（NBメーカー品を含む）より20%も優れた結果が出ています。

米本来の旨みが甘味として味わえる「白い焼きそば」は、米粉由来のビーフンであることから「白いB麺焼きそば」と名付けました。



### 近森食品 株式会社

所在地 高知県高知市鴨部1-1-18  
TEL 088-843-7000  
FAX 088-843-7542  
事業内容 食品加工・製麺所