

## 古都の歴史に育まれた“いかるがの里”でユニークな麺類を開発

イシメン 株式会社 奈良県生駒郡安堵町

古都の歴史に生まれ自然と文化が息づく“いかるがの里”で、おいしさ発見をモットーにユニークな商品開発をすることにより、うどん、そば、惣菜などの製造販売を行う「イシメン株式会社」(代表取締役・石田考志氏)。

同社は、関西の中堅スーパーなどを対象に事業を展開する地域密着型企业だ。

同社の創業は、1948年(昭和23年)。石田考志社長(52歳)の祖父の義治氏が、「石田製麺所」を個人創業。82年「石田製麺株式会社」として法人設立し、社長の父(義之氏)が初代代表取締役に就任した。その後95年に「イシメン株式会社」に名称を変更。98年に2代目社長として石田考志氏が就任し、いろいろな食感を楽しめる定番商品の麺類や、地域にスポットを当て、その土地ならではの食材・スープ・食べ方を再現した商品開発に取り組んでいる。



商品に応じて小麦を厳選使用

同社の特徴は、ユニークな商品開発にある。

02年にならグッドデザイン賞に選定された法隆寺名物「柿うどん」は、地場で獲れる柿の実と葉をそのままうどんに練り込み、味はもちろん、見た目も色鮮やかな逸品に仕上がっている。また、パート従業員のアイデアを元に去年開発した“もずく”と“とろろ”のコラボレーションによる「ねばとろそば」は、健康的であっさりした食感が大きなヒットにつながった。

他にも、ゆでずにフライパンや電子レンジで調理でき、インスタント感覚で生パスタのプリプリの食感を楽しめる欧風めんの「麺屋ばすた」も若者に人気の商品だ。

麺の美味しさを最大限に引き出すために、麺づくりには欠かせない原料(素材)の小麦を厳選して使用し、商品に応じたブレンドをすることにより、イシメンならではのオリジナルな麺が作られている。



あっさりした食感が人気の「ねばとろそば」(左)、インスタント感覚でプリプリの食感を楽しめる「麺屋ばすた」(右)

温度・入退室総合管理システムを導入している工場では、『イシメンの「5S」』活動に取り組むことにより、高品質な商品づくりが実現されている。具体的には、まず見えるところから、誰もがやれるところから、今できることはすぐに取り掛かるをスローガンに、整理、整頓、清掃、清潔、躰が、全社員に徹底されている。

あくなき商品開発に挑戦する石田社長は、今後は「奈良ブランド」を全国にアピールする方法を模索している。

奈良のお寺の門前で、その地域でしか食べられない食材や食べ方などを地道に情報発信できないか等、常に新しいアイデアを追求し、日夜努力を続ける同社の今後の活躍にこれからも注目したい。

(橋本公秀、吉村謙一)



**イシメン**

イシメン株式会社

〒639-1065 奈良県生駒郡安堵町笠目 426  
TEL: 0743-57-3231 FAX: 0743-57-4483  
URL: <http://www.ishimen.co.jp/>