

## 有限会社たばた商事（下川町）

### 北海道の素材と職人の製法にこだわった 日本最北の手延べ麺

#### 社長の思い

顧客に対し、より付加価値が高く、より安全で、より安心してもらえる商品の提供を目指す。下川町の手延べ麺を全国ブランドに育てたい。

#### 企業概要・背景

乳製品等卸売の傍ら手延べ麺の製造を開始。もともと地元ではうどん作りが盛んであったが、従来の下川の手延べ麺から、より付加価値の高い商品の開発を目指す。北海道産にこだわった製法で全国に向け販売を行う。

#### 活用した強み・とらえた機会

##### [強み]

夏場の冷涼な気候や清らかな水が、手延べ麺製造に適する。製麺技術の取得と事業協同組合や産業クラスタとの連携。

##### [機会]

営んでいた乳製品販売で設備更新の必要が生じた際、人口減少など今後の乳製品販売は将来性が低いと判断。行政が失業者に対し手延べ麺製造の訓練を実施していることを知り、事業の多角化を決意し製麺への設備投資を行った。

#### 先進性・独創性・特徴

日本最北の手延べ麺として、北海道産にこだわり、より高い付加価値を目指す。「ハルユタカ」をはじめとした北海道産小麦を100%使用し、自然塩「宗谷の塩」、滝川産「菜種油」を使用した手延べ麺である。

食品添加物を一切使わず、職人の手による製造で、従来の麺より甘みがあり、こしの強さと、のどごしの良さが特徴である。

#### 今後の展望

「雪の華舞」「奥蝦夷白雪」などを北海道はもとより首都圏へ販路拡大をして、下川町の特産品としてブランド化したい。自社だけでなく、下川町の手延べ麺製造者全体が抱える後継者不足を解消できるように付加価値の高い手延べ麺の需要拡大に努めた上で、生産性を向上させるための技術者の育成や生産の一元化などの方策を講じていきたい。

#### 事業所データ

代表者	田畑 寿彦
業種	製造業（食料品、手延べ麺）
創業	昭和39年（昭和48年法人化）
所在地	上川郡下川町共栄町247番地
電話	01655-4-2032
URL	<a href="http://www.shimokawa.ne.jp/tabata/">http://www.shimokawa.ne.jp/tabata/</a>

