

淡路麺業株式会社

淡路市

所在地：淡路市生穂新島 9-15
代表取締役社長：出雲 文人
事業内容：生パスタを中心とした麺の製造・販売、
飲食店コンサルティング

TEL 0799-64-0811
http://www.namapasta.net/

うどんから生パスタへ
業態転換することで
廃業の危機を乗り越え
淡路の恵みを全国に発信



生パスタに再起をかける

同社は1909年に氷室幸次郎氏が開業したうどん製造店が前身。その後もゆでうどんを中心に、製麺業者として淡路の地で営業してきました。5代目の出雲文人社長は、大阪の大学に進学し、淡路島を出たことで、農水産物が

豊富で自然豊かな島の良さを再確認。「いずれ島に戻って家業を継ぐ」という強い意志を貫き、2005年に同社に入社しました。

ところが、いざ入ってみると、「会社が傾いて先が見えない状況に陥っていた」と出雲社長。当時は良い製品を適正価格で販売することをモットーにしていまし

たが、安売り商品が台頭して売り上げが激減していたのです。出雲社長はスーパーメーカーで5年間営業職として働いた経験をもとに、販売のテコ入れを図りましたが、安売り商品には太刀打ちできません。ならばと価格以外の土俵で勝負するためにアイデア商品を打ち出したものの、苦境を打開するまでには至りませんでした。そこで、「すぎる思い」で開発に取り組んだのが、ゆでうどんの製法を生かせる生パスタだったのです。

V字回復と業態転換を達成

独学で500種類以上の試作を重ね、07年に生パスタの販売をスタートしました。レストランに的を絞って地道に電話をかけ、興味を示した店舗には無料サンプルを送付するという戦略を取りました。



地元のほうれん草を練り込んだ生パスタ



淡路島産デュラム小麦を使用した「島komugi」

「生パスタのもちもち感は米や餅の弾性に近く、日本人好みの食感です。サンプルを通して歯応えとおいしさを実感してもらおうと考えたのです」

次第に販売店が増え、現在では全国1,400店舗と取引を行うまでになりました。5,000万円弱にまで落ち込んだ売上高も、15年度決算で4億5,000万円に上昇。売り上げに占める生パスタの割合は9割以上と、V字回復と業態転換を同時に成し遂げました。

国産デュラム小麦の栽培に成功

出雲社長は高齢化が進む地元農家の将来も危惧していました。そこで、地元の農家と協業し、淡路島で栽培したホウレンソウやバジルを練り込んだ生パスタを開発。「パスタで淡路島の一次産業を元気にしたい」と意欲的に語ります。

さらに14年には、ひょうご産業活性化センターの「ひょうご農工商連携ファンド事業」の助成金を

を収穫。16年2月に島内産デュラム小麦を使った生パスタの販売を開始しました。

また昨年には、自社レストランを併設した新工場を建設。製造能力は従来の3倍に当たる日産3万食となり、販売量をさらに拡大するための受け皿が整いました。

「業績は順調ですが、まだまだこれから。オリンピックイヤーの2020年に売上高70億円、23年には100億円の突破を目指します。大きな目標を掲げ、淡路島の恵みを生かした生パスタ作りが進んでいます。



40種類の生パスタを製造する新工場

代表のメッセージ



ご当地パスタの開発で
日本の産地を元気にしたい

代表取締役社長 出雲 文人

パスタは肉や魚、野菜など全ての食材を受け入れてくれます。私は淡路島の素晴らしさを全国に発信したいという思いで事業に取り組み、自社レストランでも地元食材にこだわったパスタ料理を提供してきました。こうした活動の発展型として、14年に「全日本生パスタ料理協会」を設立。日本各地の食材を生かした“ご当地パスタ”の開発を通して、全国の一次産業を活性化するのが目的です。生パスタを媒介にして、全国で活躍されているシェフの方々の力もお借りし、日本の産地とその作り手を元気にできればと思っています。