



CLOSE UP VOICE

山本製粉 株式会社
代表取締役社長 山本 忠男 さん

グローバル市場で羽ばたく ご当地麺メーカー

国内市場の縮小を見越し、持続的成長への活路を海外に求める企業が増えているが、現地ニーズの把握、文化や商習慣の違い、為替変動リスク、販路確保など、越えるべき課題は少なくない。「ボンボコラーメン」を看板商品とする山本製粉株式会社は、製粉業と製麺業をあわせ持つ強み、そして自社製品や多くのOEM商品で培った開発力を武器に国内外いずれの市場でも独自の存在感を発揮している。海外展開やグルテンフリー商品の開発、小売業参入などを中心に戦略的な取り組みを伺った。

昔ながらの味を守りつつ、
海外市場へ果敢に挑戦

——貴社の事業内容を教えてください。

山本▼1916年に製粉会社として創業した後、製麺事業を加え、乾麺・袋麺・カップ麺といったインスタント麺の製造・販売、OEMを展開しており、年間5000万食以上を生産しています。当社でも1964年に発売した袋麺の「ボン

に進めており、販売先は20カ国以上に及んでいます。日本の人口減少が加速する見通しのなかで、国内需要に依存することなく、海外市場へ目を向けることは重要な選択肢の一つでした。20年以上前にOEMのお客様からいただいた要望を受けて

始めた台湾や香港への輸出を足がかりに、アジア圏や北米、オーストラリア、ヨーロッパ諸国へと販路を拡大してまいりました。各国の食文化やニーズに寄り添った商品開発を進めています。

——貴社の特徴や強みを教えてください。

山本▼製粉から製麺、インスタント麺の商品開発・製造・販売までをワンストップで展開している点が、競合他社にはない大きな特徴であり強みです。とくに製粉業と製麺業を兼ね備える企業は日本でも数少なく、それらが一本化されていることで、お客様のニーズを満たし、高品質かつ低価格で素早く提供することができます。また、50年以上にわたって培った高い技術力とノウハウを武器に、多品種小ロット生産にも対応しており、ニーズや食の嗜好が多様化するなか、OEMのお客様や消費者にご満足いただける商品が提供できると自負しています。

ポコラーメン」が爆発的な人気を集めました。半世紀以上が経った今日でも、当時と変わらぬ懐かしい味が楽しめるご当地ラーメンとして親しんでいただき、年間約100万食を売り上げるロングセラーになっています。商品名には「お腹ボンポコ、お腹いっぱいになってほしい」との想いを込めており、袋麺は5食入り一般的なのですが、6食入りで販売しています。

また、現在は海外進出も積極的

——海外事業でのご苦労をお聞かせください。

山本▼海外展開の道のりは、決して順風満帆なものではありませんでした。2001年ごろに世界的規模で発生したBSE（牛海綿状脳症、通称「狂牛病」）により、世界各国で輸出入の規制強化が図られ、該当する動物性の食材や添加物が1つでも含まれていると輸出が差し止められたり、査察が入るようになりました。大手食品メーカーの多くが動物性食材を使用していたため、海外との取引ができない事象を数多く耳にしました。

そうしたなかで当社は、まず円滑な海外取引を図るため、海外でも通用するISO9000を取得後、FSSC22000の認証を取得するとともに、いち早く動物性食材を含まない商品の開発を進めました。競合他社も次々と開発に乗り出していました。が、なかなか思うような味が出せず苦戦を強いられていたようです。我々は、粘り強く試作を重ね、基準に適合する動物由来の原料を使わない商品開発に成功し、海外取引を復活させることができました。

BSE問題以降も食に関わる取引規制は、安全安心の観点からより厳しさを増し、国内では問題なく

INTERVIEW



山本製粉 株式会社
豊川市小坂井町八幡田37-1
0533-78-3131

—— 地域との連携について、どのようにお考えですか。
山本 ▼豊川市観光協会様からいただいた、お土産品開発の相談をきっかけに、豊川稲荷や地元の有名ラーメン店とのコラボ、豊川市政施行80周年を記念したカップ麺などを商品化しました。また、コロナ禍で出荷が落ち込んだ大葉農家の支援の一助になればと考え、大葉をふんだんに使用した「とよかわ大葉サラダうどん」を製造販売いたしました。商品化には至りませんでしたが、日本一の産出量を誇る豊川市のバラを使用したユニークな商品を考案するなど、地元の特産品を活かし、地域に活力をもたらす官民協働の取

り組みに注力しています。
今後、地域経済の活性化に貢献できるように積極的に地元企業・団体、とりわけ豊橋市の事業者・行政とも協力関係を築いていきたいと思っています。
—— 貴社が描く将来のビジョンを教えてください。
山本 ▼時代のニーズに応えながら、当社でなければ製造できないような付加価値の高い商品を提供し、持続的成長を実現してまいりたいと考えています。
そのためには、ポンポコラーメンに匹敵するような、一目見て「山本製粉の商品だ」と認知いただける画期的なインスタント麺を開発するほか、数えきれない食料品で溢れる現代社会においても選ばれる商品づくりに邁進していきたいです。
昨今の原材料費の高騰や人材不足といった、厳しい経済環境下においても、工夫を凝らしながら、経営理念に掲げた「真心のある商品を提供し、人々に笑顔を。」の実現を目指してまいります。

販売できる商品でも、海外輸出では規制対象となってしまうものが数多く存在します。このような状況下においても、長年培った技術力と商品企画力により危機を脱し、事業継続を図ってまいりました。また副次的な成果ですが、宗教上の理由で肉食を避けなければならぬ方に受け入れやすくなったことは思いがけない幸運でした。
さらに、海外展開を視野に入れた日々の研鑽が身を結び、食品の審査・認定制度「ジャパン・フード・セレクション」及び、日本の優れた商品・サービスを発掘・認定し、国内外に発信するプログラム「OMOTENASHI Selection」(おもてなしセレクション)にて、それぞれ金賞をいただくことができました。海外における和食・ラーメンブームも強力な後押しとなり、とりわけ受賞商品の「豚骨風ラーメン」シリーズは、大変好評をいただいております。今後もお客様が喜んでいただけるような魅力ある商品を追い求めて日々精進したいと思っています。

2022年からグルテンフリーの米粉麺の開発に注力しています。健康志向の方や食物アレルギーに悩まれている方など、老若男女を問わず幅広い層からの需要を期待しています。米粉を使用した即席麺を製造する企業はまだまだ希少であり、動物性食料不使用のスープと合わせること非常に付加価値の高い商品を提供できると考えています。
現在、商品開発は試作を終えて、いよいよ販売開始の段階に進んでいます。この商品がグローバル市場での躍進の一手になればと大いに期待しているとともに、まだまだグルテンフリー製品が浸透していない国内市場においても、アレルギーに悩まれている方々の助けとなり、美味しさと健康を両立した生活を楽しんでいただけることを願っています。

「ポンポコラーメン」を越える 画期的なインスタント麺開発を目指す

FOUCS ON NEW SHOP



とよかわ大葉らーめん
大葉をふんだんに使用した新商品の「とよかわ大葉らーめん」。さらに追い大葉をすれば美味しさもアップ!

ポンポコフーズアウトレット ミノ輪店

山本製粉の自社製品やアウトレット限定商品に加え、ブラジルやベトナムなどの海外食品のほか、地元農家の新鮮野菜、お菓子などと、品揃えはバラエティ豊か。

住所／豊橋市三ノ輪本興寺9-15-2 営業時間／10:00～15:00
定休日／毎週土・日曜日、祝日



欠けていても良いのでインスタント麺を販売してほしい」というお客様からの声にお応えする形で本社工場の敷地内に第1号店を開設したのが始まりです。
店内には自社の定番商品はもちろんのこと、メーカー直のお菓子食品のほか、海外輸入品の珍しい品々もお値打ち価格で取り揃えており、思わぬ掘り出し物があると好評をいただいております。小規模なスペースに様々な商品を陳列した「小さな道の駅」を理想形とし、常にお客様の声に耳を傾け、多種多様な品揃

えを心掛けています。また、店舗を通じて消費者と直接繋がることで、思いもよらない物が人気商品になるなど、潜在的なニーズを探る場となっています。今後の商品開発にも役立てていきたいと考えています。
本年5月には豊橋市三ノ輪町に2号店を構え、また9月中旬ごろには豊橋市柱町に3号店をオープンいたします。値上げラッシュで家計が苦しい消費者の強い味方として今後、東三河を中心に目標50店舗を目指すとともに、フランチャイズ展開も視野に入れて店舗運営のノ

