

がんばってます！ まちのものをづくり企業

市内には、高い技術や特殊技能で「ものづくり」に励む地元企業があります。市内でがんばる元気な企業を紹介しています。(隔月掲載)

県産品にこだわった 磯仕立て「ひじき麺」

資 荒木商会



荒木商会は、昭和22年4月に荒木製麺所として竹松本町に開業、昭和25年に今の合資会社荒木商会として設立されました。

当初は乾麺と生麺を扱っていましたが、昭和56年に富の原第二工場が完成し、半自動化ラインで製造するようになりました。現在では、全国の学校給食の皿うどんや、大手会社の生産委託、百貨店などに向け出荷しています。

ちゃんぽん・皿うどん麺の製造は、長崎特有の「唐あく水（かんすい）」を使うことで麺のコシや風味を格別のものに仕上げられています。ふくらみとして暖かみのある長崎ちゃんぽん麺は、この「唐あく水」が配合されることで消化を助け食欲を増進させます。

特に半生麺の製造には、麺のコシや滑らかさ、麺質の均質さ、麺の艶、しつとり感など作り方について研究を重ね、色素は使わないなど製品の安全性や保存期間の安定性などを追求してきました。

こうした技術の積み重ねにより、新たに開発したのが「ひじき麺」です。「ひじき麺」は、カルシウムや鉄分などのミネラル分や繊維質が豊富で、漁獲高全国1位を誇る長崎県特産のひじきを麺に練り込むことで、栄養価にも優れたオリジナル商品として販売されています。

工場は、半生麺工場と揚げ麺工場に分かれています。半生麺工場では、小麦粉に唐あく水などを加えてかき混ぜ、帯状のロール状にしたものを数段階に分け圧縮し、薄く伸ばしてカットし、独自に開発した遠赤外線装置にかけて乾燥させます。

揚げ麺工場では、薄く伸ばした麺帯を蒸してカットしたものを油であげます。使用する油は、「米油」にこだわり健康的で味が良く保存性の高い製品ができます。

「自立創作」の理念のもと、地元とかかわりのある製品や品質の向上と安全性を常に考慮した製品作りを心がけ、新たな商品開発も考えています。今後も長崎を代表する味として愛されている「ちゃんぽん・皿うどん」を中心に全国へ供給していきます。



代表社員
荒木 静男 氏

ちゃんぽん・皿うどんは長崎ブランドということもあり、県内の麺製造のレベルは高いものがあります。おいしい麺を作ることはもちろんですが、誰もが安心して食べられるものを作ることが第一です。
麺作りを通して全国の皆さんへ長崎の伝統の味をお届けし地元へ貢献していきます。



合資会社 荒木商会
本社：竹松本町947番地
☎58229
富の原第二工場：富の原2丁目506番地
☎50174
社員 約40人

社員さんからひとこと



津上里志さんは平成16年に入社、半生麺の製造ラインで働いています。「温度や湿度などその日の環境により、麺に加える水の加減が難しいのですが、上手にできたときは嬉しくやりがいを感じます。」と笑顔で語ってくださいました。



「ひじき麺」平成8年大村ふるさと産品新作展 最優秀グランプリ受賞



県内産ひじき