

「クラフトソーメン 東の会」発足

～停滞するそうめん市場を活性化することを目的に、
ソーメン研究家のソーメン二郎、全国の手延べそうめん製麺所、ミツカンが連携～



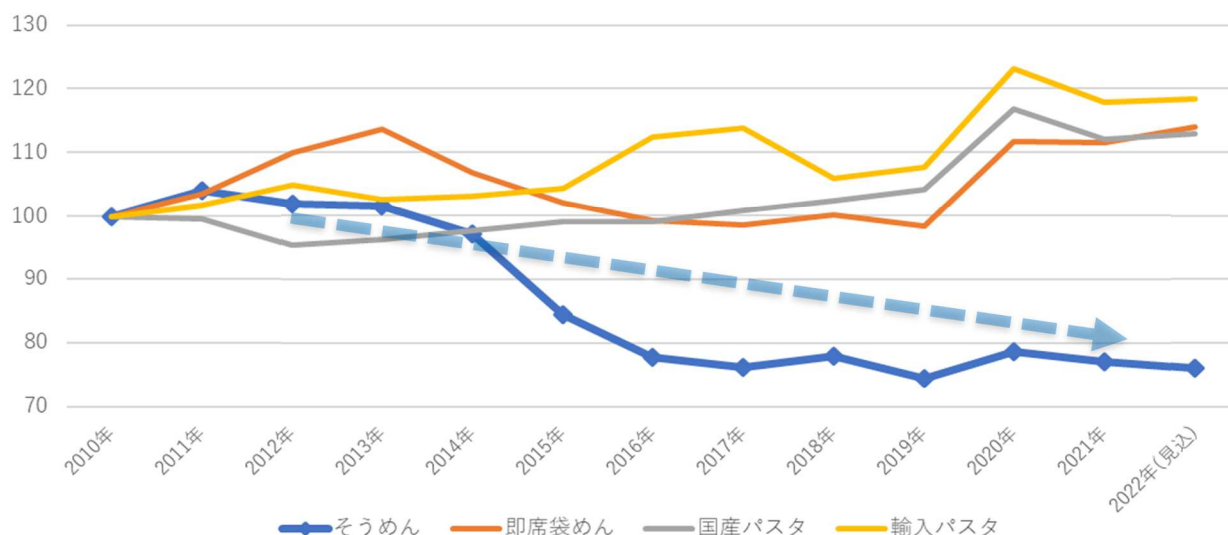
ソーメン研究家ソーメン二郎は、そうめん業界の活性化を実現するため、全国のこだわりをもった製麺所とこだわりの手延べそうめんの啓発活動を行う「クラフトソーメン東の会」を発足しました。「クラフトソーメン」とは、小規模の手延べそうめん製麺所が、伝統の製法と新しい技術を合わせて作り上げるこだわりのそうめんです。

そうめん業界の現状 と 会の発足背景

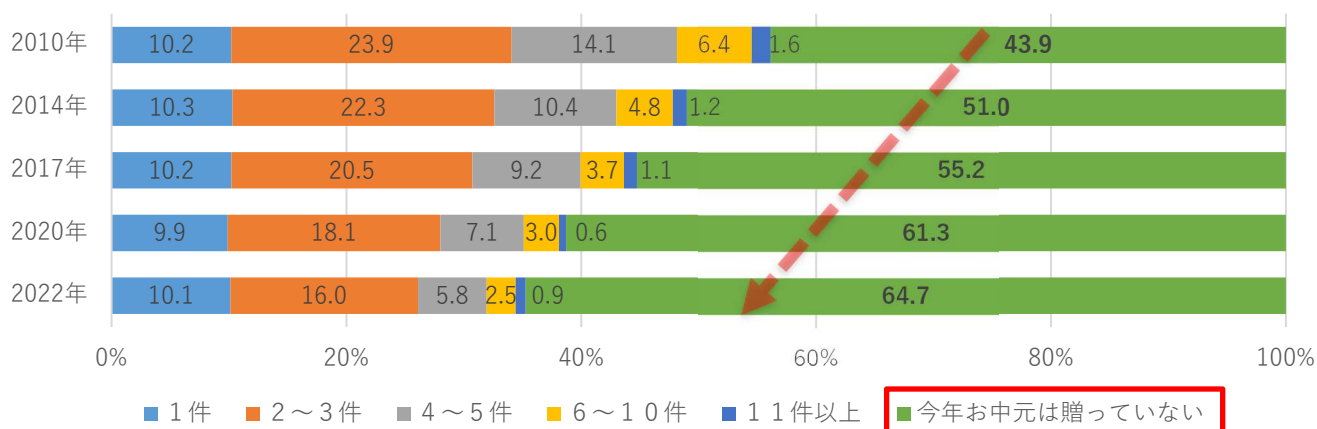
そうめんは、夏の風物詩として、長年日本で愛されてきた食文化ですが、近年販売量が縮小しています。(※1) かつてはお中元の定番品でしたが、お中元の文化が近年衰退していることや(※2)、麺類の中でも即席袋めんやパスタなどの販売規模が拡大していることからそうめんの喫食機会が減少していることが要因と考えられます。

(※1) <販売金額の推移> (各カテゴリーの2010年を100とした場合)

出典: (株)富士経済 2014～2022年食品マーケティング便覧



(※2) <今年贈ったお中元の件数> 出典:マイボスコム(株)調べ



このような現状を打破し、業界を活性化するために、「クラフトソーメン束の会」を結成することになりました。1つの製麺所ではできないことも、各製麺所が束になり、協力しあうことで、クラフトソーメンの魅力を伝え、新しい市場を形成したいと考えます。

また、そうめんに欠かせないつゆのメーカーである、株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼CEO:吉永 智征、以下ミツカン)もこの取り組みに共感し、スポンサーとして参画しました。ミツカンのつゆやメニュー開発のノウハウを活用することで、各製麺所の特徴を活かしたユニークなメニューを開発しました。

主宰 ソーメン二郎の想い



この会は私が出会ってきた全国の手延そうめん製麺所の職人の方々とそうめんのごとく「束」になり、クラフトソーメンの普及活動を行うことを目的としています。

そうめんは日本の食の定番ですが、「どれも大きな違いがなく昔から代わり映えしないもの」と捉えている方も多くと思います。この認識を覆し、業界の常識を変えていきたい。そのために、皆さまに伝統の製法と新しい技術を組み合わせ生まれた、クラフトソーメンの美味しさを味わって欲しいのです。

全国各地にクラフトソーメンは存在しますが、まだまだ知られていません。クラフトソーメン束の会は「こんなにおいしいそうめんがあるんだ!」という驚きを与えられる製麺所が集まっています。

是非召し上がっていただき、おいしさを体感いただきたい。そして、夏だけではなくいろいろなアレンジで「年中そうめん」を全国の皆さんに楽しんでいただききたいのです。

<ソーメン二郎 プロフィール>

そうめん研究家。奈良県桜井市の三輪そうめん製麺所の家系に生まれる。

全国の手延そうめんをマルチメディアで紹介し新しいそうめんレシピを考案する活動を行う。

著書に「ラク旨！無限そうめんレシピ」(扶桑社ムック)、そうめん絵本「そうめんソータロー」(ポプラ社/作・岡田よし
たか、原案企画・ソーメン二郎)がある。年中そうめんが流通し食べてもらえる食文化にすることがスローガン。

近年 TV 露出も増加しており、「ZIP！」(日本テレビ)「櫻井有吉 THE 夜会」(TBS)等の出演歴もある。

クラフトソーメン束の会 製麺所のご紹介

<銀四郎麺業(香川県) オリーブ素麺>

銀四郎麺業は、小豆島の手延べそうめん 400 年の歴史を受け継ぎ、手延べ麺づくりひとすじに“ほんものの味”を守りつつ、新しい時代にあった麺づくりにもチャレンジし続けています。

オリーブ素麺は、小豆島の老舗農園<東洋オリーブ>で収穫された小豆島産 100%のオリーブ果肉をふんだんに練りこんだ色鮮やかなそうめんです。伝統の「手延べ技法」でつくられたオリーブ素麺は小豆島の風土が生み育んだ味です。



◇オススメメニュー: 冷製パスタ風そうめん(使用ミツカン商品: 追いがつお®つゆ 2 倍)

<白滝製麺(徳島県) 半田そうめん>

自然豊かな山地で古くから伝わる伝統製法を駆使し、“銀河一美味しい”をモットーに掲げ、皆様に愛され続けるこだわりの麺を提供しています。

四国・徳島県発祥の半田そうめんは、通常のそうめんに比べて太くてもっちりとした食感が魅力です。私たちが開発した独自の製法により、特に「コシ」の強さを追求した逸品が誕生しました。

温かい料理でも冷たい料理でも、驚くほどの強いコシと味わい深い風味をお楽しみいただけます。



◇オススメメニュー:すだちのいきなりそうめん(使用ミツカン商品:大好きだし。麺と鍋™。ほどよい旨辛キムチ™)

<はたけなか製麺(宮城県) みちのく手延温麺>

明治二十三年創業以来、百三十余年にわたり培った製麺技術を活かし、伝統の手延べ製法と最新の機械製造で名産「白石温麺」を製造しております。白石温麺は、約四百年前に胃を患って大好きなそうめんを食べられなくなった父に、孝行息子が油を使用しない製麺を学び食べさせたことから、親を思う温かい心の麺「温麺(うーめん)」と名付けられました。長さ9cmと短く食べやすい温麺は、夏は冷たく冬は温かくして年中お召し上がれます。



◇オススメメニュー:サーモンのえびしおうーめん(使用ミツカン商品:大好きだし。麺と鍋。えび香る魚介だし)

<みそ半(長崎県) 島原手延べそうめん>

島原の乱の舞台となった長崎県南島原市で、契約栽培した国内産小麦と自社開発の塩「につぼんの海塩」を使用したそうめんを製造しています。創業当時、「ひっそり」とそうめんを作っていた初代の岩松の意思を継ぐべく「隠れ岩松」という屋号で現在も「ひっそり」と製造販売を行っています。国内産小麦独特の豊かな風味とつるつとしたコシ、食べる事がやめられない隠れ岩松のそうめんをお楽しみください。



◇オススメメニュー: そうめんちゃんぽん(使用ミツカン商品: 大好きだし。麺と鍋。クリーミーとんこつ)

<三輪山勝素麺(奈良県) 一筋縄そうめん>

これまでのそうめん作り 50 年を通して、食された方にご満足いただける麺づくりを一筋に生きることを守り、その信念を元に究極のそうめん「一筋縄」を創りあげました。そうめんのふる里三輪から心をこめてお届けしてまいります。一筋縄そうめんは、こだわり抜いて選んだ専用小麦が持つ本来の『甘みと香り』を限界まで表現した麺をつくりたいと、油を一切使わずに吉野葛を麺の表面に塗付する技の精度を研ぎ澄まし、熟成と乾燥に工夫を重ね、一筋縄そうめんをつくりあげました。



◇オススメメニュー: 大和野菜のいきなりそうめん(使用ミツカン商品: 追いがつおつゆ 2 倍)

東の会 イベントスケジュール

本年、期間限定で POP UP イベントを予定しております。詳細が決まり次第再度リリースにてご連絡いたします。

「クラフトソーメン東の会 POP UP」

- ・開催期間: 2023 年 6 月 29 日(木)~8 月 4 日(金) 予定
- ・会場: ハズ新宿店 7F クラフトソーメン東の会 POP UP スペース
- ・ハズ新宿店 HP リンク先: <https://shinjuku.hands.net/>

<クラフトソーメン東の会 HP>

<https://www.mizkan.co.jp/craft-somen/>

<クラフトソーメン東の会 動画公開>

<https://youtu.be/sT3ZIdU-sRk>

お問い合わせ先

<本件問い合わせ先>

ソーメン二郎 terryueda@gmail.com 090-4714-6380

<ハンズ POPUP イベント>

POPUP イベント 問い合わせ先:ハンズ広報部 press-all@hands.net