

創麺屋株式会社 <http://www.soumenya.jp/>

「手間ひまをかけた手延べ麺と麺文化を小豆島から世界へ」

<事業者の概要>

1. 所在地：香川県小豆郡小豆島町木庄甲226番地2
2. 代表者：代表取締役 中村 基
3. 主な品目：手延べ麺（半生麺及び乾麺のそうめん、そば、うどん）
4. 主な輸出先国・地域：香港、フランス、台湾、中国
5. 事業概要：1991年創業 手延べ麺の製造販売及び食品冷凍業。
麺にコシを生む手延べ製法で商品を製造。



輸出商品
(半生麺)



インバウンド客の箸分け体験

【輸出の取組内容】

- 2007年から中国向けの輸出を開始。現在は香港、フランス、台湾へ拡大。
- 県内の地域商社と連携し、高い製麺技術が必要な半生麺を主力に輸出。
- 1995年頃から小豆島町や一般社団法人小豆島観光協会と連携し、そうめん製造工程の一つである「箸分け」の体験教室を開催し、近年はインバウンド客も受け入れ、海外へも小豆島の手延べ麺文化を普及することに努めている。

【取り組み経緯】

- そうめんは、昔から多くが贈答品として親しまれてきたが、近年は贈答文化も陰りがあり、需要が減少しているため、2007年から海外への販路拡大を検討。
- 同年、ジェトロや香川県に輸出先国や食品添加物等の規制など輸出のノウハウについて相談。また上海で開催された香川県主催の商談会に参加し、本格的に輸出に向けた取組を開始。

【課題と対応方法】

- 認知度向上
→ 海外では冷たい麺を食べるという食文化がないため、商談会では、試食を行い「のどごし」・「食感」など日本の麺の質の高さをPRし手延べ麺文化を発信。
- 他社との競合
→ 同業他社で輸出実績の少ない半生麺を主力に輸出することで、他社との競合を回避。
- 賞味期限の延長（半生麺）
→ 船便での輸出は輸送期間が長く、賞味期限に一定の期間が必要なため、4ヶ月→8ヶ月へ延長。

【今後の事業展開】

- ✓ 小豆島の郷土料理「鯛そうめん」を輸出新商品として開発を進め、輸出事業拡大を目指す。
- ✓ 引き続きリモート含め商談会に参加し、新たな国や地域で新規取引先を開拓する。

【実績】

輸出量(kg)		輸出国・地域割合(%)	
2018年	3,300	香港	94
2019年	3,225	フランス	3
2020年	2,548	台湾	2
		中国	1

※2020年は新型コロナウイルスの影響により減少。