

No.5

【山形県山形市】冷たいラーメン



■ 城北麺工 株式会社

従業員数：102名

<http://yamagata-johoku.co.jp/>



城北麺工は、戦後の食糧難の時代に、山形市内の米配給業者が山形食糧加工出資組合を設立し、乾麺加工して配給したのが設立の経緯。現在では乾麺、生麺、茹麺、餅、ごはんなどを、山形を中心に全国へ向けて加工販売している。麺類の製造は販売時期に合わせて夏季のみであるが、一世を風靡した山形の「冷やしらーめん」の流行やダイエットブームに向けた低糖質麺の開発など、新商品開発にも果敢に取り組む。山形の豊かな自然から生まれた伝統の味を受け継ぎながら、新しい技術に挑戦し続け、麺や餅を通じて健康と社会に貢献することが城北麺工の信条。



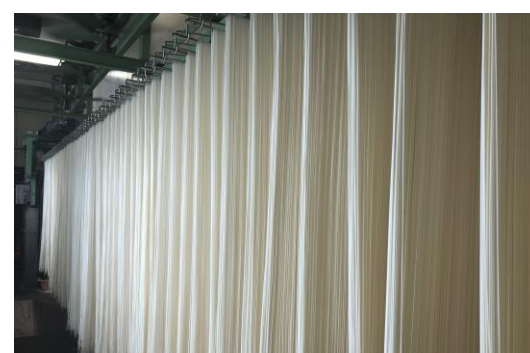
▲左：乾麺工場長 池野久儀さん 右：商品開発部 伊柳紀瑛さん



▲こねられた原料がロールの間を通り、薄い麺体に



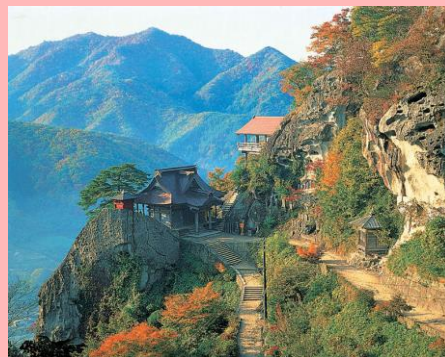
▲切り出し機で麺線にされ、乾燥室へ



▲延べ600メートルを移行して水分を減らし、乾麺となる

生産地：山形県山形市

山形県の県庁所在地である山形市は、広大な田園と奥羽山脈に囲まれた緑豊かな盆地の都市。山形市を中心とする村山地方では、江戸時代から紅花が生産され、平成30年5月には「山寺と紅花」をテーマとする一帯の市町村が日本遺産として指定されている。山形市内には東北でも数少ない芸術系大学である東北芸術工科大学があり、文化活動に対する意識が高い。仙台市と隣り合わせということもあって、山形市、仙台市間の交流は盛ん。豊かな自然や温泉にも近く、山形きっての至便な都市である。



▲山寺（宝珠山立石寺）



▲山形花笠まつり

■ 商品：冷たいラーメン

品名	干し中華めん
原材料	めん（小麦粉、小麦たん白、食塩、加工でん粉、かんすい、クチナシ色素、）添付調味料（しょうゆ、食塩、糖類（ぶどう糖果糖液等、砂糖）、植物油、エキス類（肉、魚）、酒粕発酵調味料、醸造酢、香味油、香辛料、調味料（アミノ酸等）、アルコール、カラメル色素、増粘多糖類）（原材料の一部に小麦、大豆、鶏肉、ゴマを含む）
内容量	254g（麺180g）
賞味期限	9ヵ月
保存方法	常温
参考小売価格	292円（税込）



盆地特有の内陸型気候で、40.8℃という日本最高気温の記録を、2007年まで74年もの間保持していたほど、夏が暑い山形市。そんな土地柄生み出されたのが、つゆだくのラーメンに氷を入れ冷やして食べる、山形名物「冷たいラーメン」である。城北麺工ではスーパーミキサーを使い、コシが強くのごしの良い麺を独自に製造し、あっさりしたスープとセットで販売している。乾麺のため、常温で長期間保存できる。ラーメン外食費日本一の山形県が生んだご当地ラーメンを、家でも気軽に味わえる商品。



# デザイン要件

## 現在のパッケージについて (参考)



- 現在はスーパーでの販売が中心のため、乾麺のパッケージとして一般的なPP袋（フィルム包装）を使用している。
- 冷たいラーメンの食べ方、スープの説明、山形市のお祭りである花笠まつりなど、様々な情報が記載しており、盛り沢山の印象がある。

## 新パッケージについて

商品名の変更	商品ロゴの変更	包装容器の変更	社名ロゴの記載
○	○	○ (PP袋 270mm×100mm) ※麺18cmの場合 235mm×100mm	どちらでも可

### デザイン 変更の範囲

- 麺の長さは、現在縦21センチだが、18センチにすることも可能。
- 麺 (21cm) 180g、(18cm) 154g・スープ 74g (37g×2袋) の容量に関する条件を満たしていれば、包装容器の変更は可能 (PP袋、箱など)。
- 「醤油味」の記載は必須。社名ロゴの記載は必須ではないが、パッケージ表面に、製造元が「城北麺工」であることを記載してほしい。
- 「冷たいラーメン」の記載は必須だが、新しい商品名に変更し、サブタイトルとして「冷たいラーメン」と記載してもよい。
- 「山形の冷たいラーメン」を知らない人が多いので、山形発祥であること、スープは冷水で作ること、氷をのせることなど、調理方法の記載について考慮してほしい。

### 新デザインの 優先事項

- 山形が誇る冷たいラーメンを全国へ周知してもらうため、地域性を強調したデザインが望ましい。
- 他社製品にも似たようなPP袋のパッケージが多い。スーパーではこれが「ふつう」であるが、販路として、今後は土産物屋や首都圏の百貨店への開拓を考えている。そのような売場に並んだ時に、「お洒落、食べてみたい、お土産でプレゼントしたい」と思ってもらえるような、目を引くデザインを望む。

### ターゲット 販路・希望

- 現在は山形県内のスーパーを中心に、一部東京で販売している。今後は、首都圏を皮切りに全国の百貨店や土産店にも販路を開拓したい。この事業をきっかけに自信をもって「山形のおいしいもの」を発信していく商品作りに挑戦していきたい。

