

あきた農商工
応援ファンド株式会社
OGURA製粉事業が自社の主軸
粉の活用方法を広めて
需要開拓を目指す

私たちの粉を使うことで
何ができるのかを明示し、
製粉事業を盛り上げたい！

米粉の生麺のおいしさを乾麺で再現したい

初代が地元の穀物を製粉する町工場として立ち上げた株式会社OGURA。昭和56年には事業を先代が法人化し、現在は3代目となる小倉隆市さんが代表を務めている。先代であり、現在会長を務める父・隆夫さんはアイデアマンで、自分たちで設備と技術について改良を重ね、いくつか特許も取得してきたという。今では有機JAS認定工場として、そば粉のほか、米粉の製粉、野菜の乾燥・粉砕加工も行っている。

今回、あきた農商工応援ファンドを活用して同社が取り組んだのが玄米粉を使った乾麺の開発だ。以前から自社で製麺加工も行っており、特殊製粉された米粉生地から、クオリティーの高い生麺ができた。しかし生麺では店舗に来て食べてもらうしか方法がなく、その味に魅了された取引先に、現在冷凍麺の形で提供を行っているものの、常温商品として流通を拡大したいという思いからファンドの活用に至ったという。

最終目的は自社の製粉技術を広めること

自社には乾麺を作る設備がなく大きな乾麺工場へ依頼をしなくてはならない。機械が大きく、ロットも大きいと、複数回にわたって試作をするとなれば、原材料の費用負担が大きい。ファンドを活用したことで、商品開発にかかる試作費の一部を賄うことができ、助かったと語る小倉さん。

同社の新商品開発では、開発した商品そのものを売ることよりも、その商品を通じて、広くOGURAの粉を知ってもらい、新たな需要を掘り起こすことを重視している。

「今は東京にあるグループ会社が営業と販売を担う他、ECサイトでの販売にも力を入れています。新商品を通じて、うちの粉を使ってくれる取引先を増やしたいです。『玄の舞めん』は玄米粉を使っているのがグルテンフリー。海外ではグルテンフリーの興味関心が高いので輸出も視野に入れています。アレルギーに配慮しながらおいしいものを食べたいという需要、思いは間違いなくある。おいしいものを作れば、選んでもらえるはずです」。

“人に良い食®”を提供するために開発される同社の製粉技術と製品にこれからも期待したい。



おぐら りゅういち

代表取締役社長 小倉 隆市

株式会社OGURA

〒018-5701

大館市比内町扇田字倉下5-1

TEL:0186-55-3090

<https://oguraseifunsho.jp/>

HP

▶活用事例 あきた農商工応援ファンド

中小企業者等と農林漁業者が連携して取り組む県産農林水産物を活用した新商品や新サービスの開発及び販路開拓などの取組を支援します。

[お問い合わせ]

研究推進課

TEL. 018-860-5702



オーダーに合わせて、そばの製粉をしている様子。
取り扱うそばの種類も多く、挽き方も千差万別。



秋田・青森・岩手の北東北3県の栽培農家と直接契約を結び、
国産のそば粉の安定供給に取り組んでいる。



半生麺、冷凍麺の製麺加工の設備が整っている。