

ほっかいどう

レンジで生ラーメン

ラーメン通の「常識」を覆す新商品がこの春、誕生した。

「レンジでラーメン」。学校給食用の麺づくりを手がけてきた国岡製麺(札幌市)が開発した。その名の通り、電子レンジで加熱するだけで、ラーメン店もびっくりの美味しい生ラーメンができてくる。

生ラーメンは「まず鍋で麺をゆでる」が調理のイロハだ。「レンジで本当にラーメンが調理できるのだろうか」。半信半疑で同社を訪れると、国岡智哉社長(51)が「食べたら分かるよ」。生麺を手立ち上がった。

わが社の

これが
スゴイ!

国岡製麺(札幌市)

加熱してもくっつかない麺開発

のはじりから。そのままレンジに入れ、加熱ボタンを押しただけで待つこと3分半。湯気の向こうで国岡社長がラーメンをすすり、「不思議でしょ」とにっこりした。

「生麺をゆでる際、箸で麺をほぐすでしょ。麺がくっつき合わないようにするためです。これと同じで市販の生麺をレンジで加熱すると、麺がくっつきは

ず」

ここが開発の難題だった。鍋で1年余。加熱試験は国岡社長が担った。「うちは道産小麦100%で生麺を作る。添加物も使わない。ちょっとした工夫の積み重ねが商品化につながった」と胸を張った。

国岡製麺 創業は1938年。国岡智哉社長は3代目。札幌市東区に本社があり、売上高は1億7000万円(2010年12月期)。「レンジでラーメン」は1食150円

(消費税別)。しょうゆ、みそなど5種類のスープ味がある。購入はホームページかファクスで。問い合わせは同社(011-784-3224)へ。



「レンジでチンするだけで美味しい生ラーメンができる」と胸を張る国岡智哉社長(札幌市東区)

国岡社長が見据えたのは、レンジが調理の主役となる時代。レンジで加熱するだけのシリコン調理器具が人気となってきたのも、興味をそそいだ。最近、首都圏で開かれた食品展で3千人が試食、流通業界関係者の話題となった。「ラーメンと言えば北海道。新しい食べ方を発信したい」。夢が膨らむ。(網島洋一)

次回18日は「ここがスゴイ」として、企業情報の開示で東京証券取引所から表彰された、札幌市の「アインプアーマシース」を紹介する予定です。