

# 株式会社 マルナカ

## ■一つ一つの品質を大切に

乾麺は日本の代表的な伝統食品です。長年に亘って日本の食卓に上がっています。創業昭和八年のマルナカには、食卓の風味「麺」に対する心と技があります。自然の大地で育まれた原材料が、匠の技によって、心にふれる味に生まれかわります。

夏場は一日十トンの小麦粉から十万食を生産します。一人のお客様の手に渡るものは、生産者からすれば一パーセントにも満たない僅かな量ですが、お客様にとっては手に取ったものがその製品の百パーセントとなります。そのため、お客様の手に渡る一つの製品の品質の良いものであるよう、最大限に気持ちを込めて作っています。

## ■北海道産小麦にこだわる

マルナカは、北海道の小麦の品質が向上した三十年前から、ずっと北海道の小麦を使い続けています。現在は製粉性・めん色が優れている「きたほなみ」という小麦にこだわり、ひやむぎやうどんなどの乾麺の約九割はこの小麦から作られています。

株式会社マルナカ

製造業

江別市工業町5-1

011-391-2121

代表取締役 村上和吉

## ■独自の熟成乾燥法

生産工程の中の「乾燥」は、足どめ乾燥・予備乾燥・本乾燥・仕上げ乾燥の四段階に分かれ、合計約八時間かけています。



乾燥室はコンピュータで温湿度の設定を管理しているが、季節や天候によっては人為的に微調整します



「熟成乾燥札幌ラーメン」という製品は、サツポロラーメン独特のなめらかでコシのある麺にするために、独自の熟成乾燥法で作っています。これにより、インスタントラーメンでは味わえない「生」の食感を再現しました。



## ■乾麺の違う美味しさを伝える

乾麺を幅広い世代に食べてもらいたいという想いから、マルナカのウェブページでは、自社の製品を使った様々なオリジナルレシピを公開し食の提案をしています。「豚しゃぶひやむぎ」や「ツナマヨサラダめん」など、普段食べる乾麺とは一味違ったレシピを提案しています。

## ◆ 若者への一言 ◆

若者よ、もっとチャレンジしよう  
現在の若者は昔よりも予定調和を重視している。自分の安住する枠から飛び出したり、枠そのものを大きくする気構えが大事です。



代表取締役の村上和吉さん

## ◆ 私たちが取材しました ◆

素材の小麦にこだわり、そして手間を惜しまない丁寧な製造に感激しました。絶えず、「顧客満足」にチャレンジする姿に多くを学びました。

