

麦のめん

初の家庭向け 乾麺4種販売

健康志向や激辛

製麺業・麦のめん（倉敷市児島小川）は、一般消費者向けの商品を初めて開発した。健康志向を打ち出した麺3種類と激辛麺。新型コロナウイルス禍で高まる家庭消費に対応し、新たな収益の柱に育てる。

健康志向の「むぎめんプラス（プラス）」シリーズは、それぞれライ麦、も

ち麦、全粒粉を使用。働く女性をターゲットに、食物繊維や鉄分が豊富な点や、

1食分300^キキロ未満の低カロリーをアピールする。激辛の「からもっち」は、

麺にハバネロパウダーを練り込んだ。「ス

ープではなく

麺自体が辛い

ので、最後ま

で辛さを楽し

める」（同社）

という。

いずれも乾

麺単品で販売

し、ラーメン

やざるそば、

パスタ風とい

った好みの麺

料理に調理し

て食べてもら

う。むぎめんプラスは10食4320円、からもっちは同3780円。自社EC（電子商取引）サイトで扱っている。

同社はこれまで、ラーメン店などの飲食店や量販店向けの業務用商品のみを製造してきたが、コロナ禍で売り上げが落ち込んだため、一般消費者向けの販売に乗り出した。今後も顧客の声を聞き、ラインアップを増やしていく予定。

塩見智可社長は「今までノウハウを生かしながら新商品の開発に挑戦し、ピンチをチャンスに変えていきたい」と話している。

麦のめんが開発した一般消費者向け商品

（中浜沙里）

