さんいん
企業物語
SAN-IN COMPANY STORY

# 永江製粉

4

## 30年ぶり新商品

# 島根県産米のおいしさ発信
# 開発チーム「匠の米粉」誕生

米や玄そばの加工を通し、松江の伝統的食文化を支えてきた㈱永江製粉（松江市西嫁島1丁目、永江美紀社長）。7代目の美紀（57）が力を入れるのが、島根県産米のおいしさの発信だ。手間暇を惜しまず丁寧に仕上げた米粉を、和菓子の原材料として製菓メーカーに提供するだけでなく、多くの消費者に直接味わってもらおうと約30年ぶりに新商品も生み出した。米粉レシピなども積極的に発信し、地道に売り上げを伸ばしている。

今年発売開始した新商品「匠の米粉」を紹介する永江美紀社長。松江市や出雲市のスーパーなどで好評だ＝松江市上乃木2丁目、ラパン上乃木店

### 「お月見キット」が好評

社長就任直後から、自社製品「だんごの粉」を使ったレシピをSNSで発信していた美紀。コロナ禍で巣ごもり需要が高まり、売り上げを伸ばす中、「親子でコミュニケーションが取れる商品を作れないか」と考えた。そうして生まれたのが「お月見キット」だ。

誰でも手軽に楽しめるよう、だんごの粉と砂糖入りきな粉、串、敷き紙をワンセットに。パッケージは、デザインを依頼したフォトスタジオ「吉田写真堂」（松江市東出雲町）と一緒にアイデアを練り、外箱を裏返して組み立てると三方ができ、完成しただんごを載せて飾れるようにした。箱にはウサギや満月のイラストに加え、お月見の豆知識も掲載。「子どもたちが楽しみながら日本の文化に触れ、作って飾ることで達成感も得られたら」。2023（令和5）年の発売開始以来、雑貨店や土産店などを中心に売り上げを伸ばし、山陰広告賞パッケージ・プロダクト部門金賞も受賞した。

30年ぶりの新商品「お月見キット」。順調に売り上げを伸ばしており、山陰広告賞パッケージ・プロダクト部門金賞も受賞した

【会社概要】
所在地　本社＝松江市西嫁島1-1-11
　　工場＝松江市西忌部町60-4
電話番号　0852(26)0123
営業種目　米・そば製造加工販売業、製菓材料卸売業
代表取締役社長　永江美紀
従業員数　16人

また、島根県産米のおいしさのPRに一役立ちたいという思いで、22（同4）年から「だんごの粉」と「まきの粉」の原料を島根県産100％に切り替え、パッケージも一新した。「お米を生産される農家さんあってのわが社。島根県産の米のおいしさを直接消費者の方々にPRすることで、生産者の方に貢献したいという思いでした」

### しっとりした口当たり

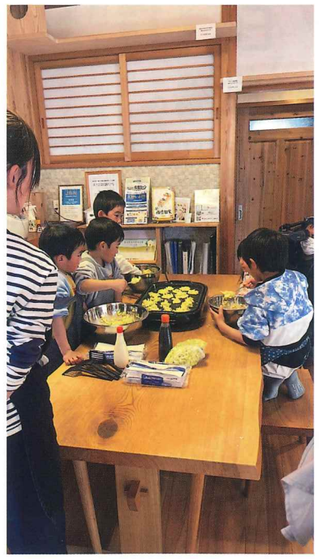
「お月見キット」は各種メディアで取り上げられ、「だんごの粉」の知名度も上がった。しかし美紀が発案し、ほぼ一人で動いていたため、社員のモチベーションにつながらなかった。そこで24（同6）年秋、新商品開発チームを発足。各部署の社員に社外のメンバーも加えた7人が毎週集まり、社を挙げて企画を練り始めた。取引先スーパーのバイヤーの意見を踏まえ、次なる新商品は「米粉」に決定。島根県産100％の米粉はほとんど市販されておらず、需要は見込めた。

永江製粉の米粉加工の大きな特徴は、「杵つき製法」「二重浸漬」。杵つき製法は、杵と臼で丁寧に、熱をかけずに米を粉砕していく昔ながらの製法で、保水性があり、しっとりした口当たりを生む。

社内外のメンバーで構成する新商品開発チーム。試食会なども行い、米粉需要拡大に力を入れる＝松江市西嫁島1丁目、永江製粉本社

一方の「二重浸漬」とは、2時間おきに水を替えながら一晩水に漬けた米と当日洗米した米を混ぜて使うことで、細かい粒子の粉を生み出すことにつながっている。この二つを消費者に分かりやすくアピールしようとパッケージには、「杵つき製法」と「二重浸漬ブレンド製法」を大きく掲げた。

社員全員にネーミングを募集した結果、「匠の米粉」に決定。実はこの米粉、松江で代表的な銘菓の一つ「朝汐」の原料にもなっているもので、まさに匠の名にふさわしい。


多くの親子が参加した米粉を使った料理教室＝松江市東津田町、円建創「住まいりんくプラザ」

石臼挽きのそば粉の状態を確認する社員。顧客ニーズに合わせたオーダーメードの製粉が高く評価され、全国から引き合いがある＝松江市西忌部町、永江製粉工場

パッケージデザインは、社員のほか、SNSでも投票を募って決定。「開発過程で自社の特徴を再発見できたこと、社員やお客さまと一緒に取り組めたことが何よりの成果でした」と開発チームに携わった川上敬取締役（52）。25（同7）年5月から松江や出雲市内のスーパーなどで販売を開始、既にリピート注文も来ている。

米粉そのものの魅力も伝えたい思いで、親子料理教室やお団子づくりワークショップなどの開催にも注力。一方、製菓材料などの卸先だった洋菓子店からも菓子の原材料として米粉の注文が来るように。グルテンフリーの食品としての注目が集まる中、飲食店などの営業強化も考えている。

### 新たな価値の創造に力

米粉と並び、製造部門の柱となっているそば粉需要も伸びている。ロール製粉や石臼製粉など顧客ニーズに合わせた製法で挽いて、オーダーメードのそば粉を小ロットで製造。取引先は全国に広がり、昨年は石臼を1台追加した。

「農作物のそばは年によって収穫量、品質が異なり、とても不安定です。そのため農家さんは工夫と苦労をされながら懸命に栽培されています。お客様のご要望と、生産者さんのお考えを伝え合いながら、橋渡しとなり、三位一体で出雲そばを盛り上げていきたいと思っています」と橋本嘉夫工場長（53）。

和菓子や出雲そばなど歴史ある伝統的食文化を支えつつ、今後も全社員で新たな価値の創造に力を注ぎ続ける。

（文中敬称略）

―おわり―

（フリーライター・門脇奈津子）