

吉原食糧株式会社(坂出市)の用具が全国どこからでも買える「讃岐うどん専門材料ショップ」のページも開いた。

人気うどん店の黒子存在ではあるが、うどん店の店主にとっては頼りがいのある「粉のエキスパート」だ。

同社はウェブサイトを積極的に活用し、讃岐う

地域が元氣

24

粉のエキスパート

どんに関する情報を発信。公式ホームページに、自社の新しい取り組みや製品紹介、「讃岐うどんのなぜ?」の夢2000とオーストラリア産小麦の関係など、うどんと原料の小麦粉についての情報が満載だ。二月には、小麦粉などの素材や手打ちうどん

うどんの情報基地に

腰の強い讃岐うどんにあった小麦粉を作る



カーとして最高品質の素材を供給して、有益な情報を発信し続けることで、讃岐の粉屋としてのアイデンティティを確立したい」と吉原専務は語る。

「讃岐うどんの神髄とは何か」を真剣に考える「粉屋」が、讃岐うどんの情報基地になろうとしている。

問い合わせは(087-811-1752)。(中小機構四国支部・妹尾浩二)

わせがあったという。昨秋には、「戦前の讃岐うどん」「高度成長期の讃岐うどん」と同社の考える「近未来のうどん」を食べ比べる「讃岐うどんタイムカプセル」とは言いがたい。メー

■ひと言 経営者が自社の技術や製品に「こだわり」を持つことは重要だが、顧客や利害関係者に対して「なぜ、何に、どのようにこだわっているのか」の情報発信が足りなければ理解も信頼も得ることは難しい。ウェブ活用と同時にイベント開催やメディアへの働きかけも不可欠。