

最新のコンピュータ自動制御システムで品質管理されるハイリット小麦粉 香川県坂出市の吉原食糧



吉原食糧 明治35年創業の地元最大の製粉会社。精麦工場から、戦後、小麦の製粉を手がけ、事業を拡大。うどん用小麦の「パイオニア」として知られ、地元産小麦粉「さぬきの夢200」の開発物語は、NHKの「プロフェクトX」で紹介され、反響を呼んだ。今年から唐辛子を練り込んだ「赤い言・辛うどん」、さぬきうどんの手打ちキット」などの麵関連商品をネット販売。新たな市場の開拓にも意欲をみせる。従業員28人、年商10億円。本社・製粉工場は、坂出市林田町42

Thursday エコノミー

85の152。

一方「さぬきの夢200」。農産試験場が開発した国産小麦の銘柄で、黄色みを帯びた国産小麦ならではの色調と香り、日本人が最も好む「もちもち感」がある。この双方小麦の優れた特性を、独自の加工技術で抽出し、融合させ、かつてない特長をもったうどん専用小麦粉を開発。同社が「ハイリット小麦粉」を呼ぶ、うどん専用小麦粉「白鳳200」と、さらに、それをブレンドしたのが「讃岐ブレミアム」だ。一粒小麦を粉砕すると約50種類の粉ができる。そのうちの、どの粉を使うか、その組み合わせ次第で、いろいろな新しい食感のうどんを作ることができる。今年11月3日に同社で開催される恒例のイベント「讃岐うどんタイムカプセル」で来場者に振る舞われる。

### 小麦で支える讃岐の麵文化

讃岐うどんの本場・香川の農産小麥「さぬきの夢200」と、オーストラリア産小麦ASW（オーストリア・スタンダード・ホワイト）とそれの長所を融合させた次世代のうどん専用小麦粉を開発。讃岐うどんの品質向上とうどん文化の発展を支援する。現在の日本の原料小麦の90%以上を占めるのが、ASW。クリーミーで、適度に強い弾力がある。うどんとして加工しやすいなど、優れた特性を持つ。同社が現在、開発に取り組んでいる。うどんの復活をコンセプトに開発。うま味成分を独自の加工技術で抽出。風味とうまさをさらに引き立たせ、めんだけでもおいしく食べられるように、うどんの期待も大きい。

### 企業推挙

#### 吉原食糧

「さぬきの夢200」を使用し、めんそのものに味があっただとされる、かつてのうどんの復活をコンセプトに開発。うま味成分を独自の加工技術で抽出。風味とうまさをさらに引き立たせ、めんだけでもおいしく食べられるように、うどんの期待も大きい。

場は、坂出市林田町42  
85の152。