

食料品  
製造業

レンジで温めるだけで、おごちそう。  
「五島手延べうどん」で業界に旋風を!

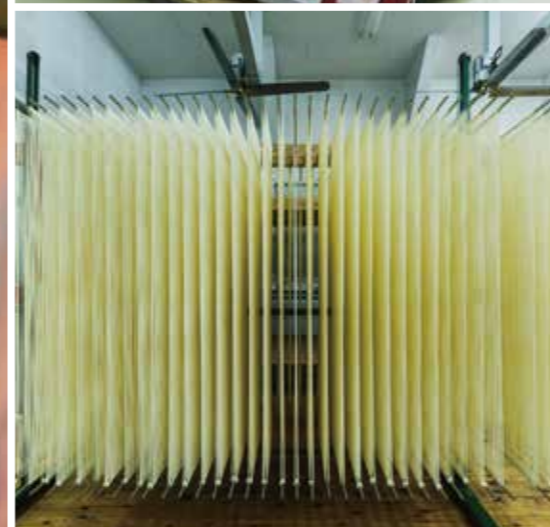
# 株式会社マルマス



株式会社マルマス

長崎県南松浦郡新上五島町七目郷112  
TEL/0959-42-0235  
FAX/0959-42-3357  
HP/https://goto-marumasu.net/  
MAIL/info@goto-marumasu.jp

代表取締役/舛田剛一  
設立/1958年4月1日  
資本金/10,000,000  
業種/食料品製造業  
従業員数/15名



創業より「島のアイスクンデー屋さん」として親しまれている。一方で、平成21年より五島の特産品である「五島手延べうどん」の製造工場を建設、自社製品の製造を開始した。近年では冷凍食品、レトルト商品の卸販売を強化し、百貨店・量販店などの催事への出展、商談会の参加で販路を拡大している。看板商品は「国産素材」「化学調味料不使用」にこだわった「七椿」シリーズ。

## 事業のテーマ

### 特殊急速冷凍機及びゆで麺機導入による 生産性・品質・顧客満足度の向上

## 事業のきっかけ

「レンジ対応冷凍五島うどん」は、麺とスープをレンジで一度に温めることができる画期的な新商品である。お椀サイズの量で、無添加ですぐに食べられることから、忙しい子育て世代の女性を中心に高評価を得ている。しかしながら冷凍商品は手作りで生産性に限度があるため、取引先からの注文に対応できていない。そのため新商品として売り出せず、品切れや納期遅延を避けるためにも、生産体制の整備は急務であった。

## 事業内容・成果

こうした課題を解決するために導入したのが「ゆで麺機」と「急速冷凍機3Dフリーザー」。以前は大鍋で茹でた麺は水洗いし、氷締めまで全て手作業で行っていた。新しく導入したゆで麺機は4槽構造となっており、これらの作業が1工程でできるため、作業がスムーズとなった。また急速冷凍機は先端設備であり、「形状が複雑な麺類も食材を包み込むような3Dエアで急速冷凍が可能」「着霜が少ないため、衛生さを保ったまま長時間稼働できる」などの利点がある。これまでの冷凍庫とは異なり、湿度を保ったまま乾燥することなく急速冷凍できるため、もちもちの食感がアップし、品質の向上にもつながった。

## 今後の展望

「レンジ対応冷凍五島うどん」はニーズが高く、まだまだ販路拡大の余地が充分にある。今後は通販商品として、また企業の社食など業務用としての展開を考えている。

## ものづくり補助金活用

生産量が  
**3倍**になった

冷凍時間が  
**2/3時間**と短縮した

生産量が増えたことで増加する注文に対応できるようになった。  
また品質もアップした!