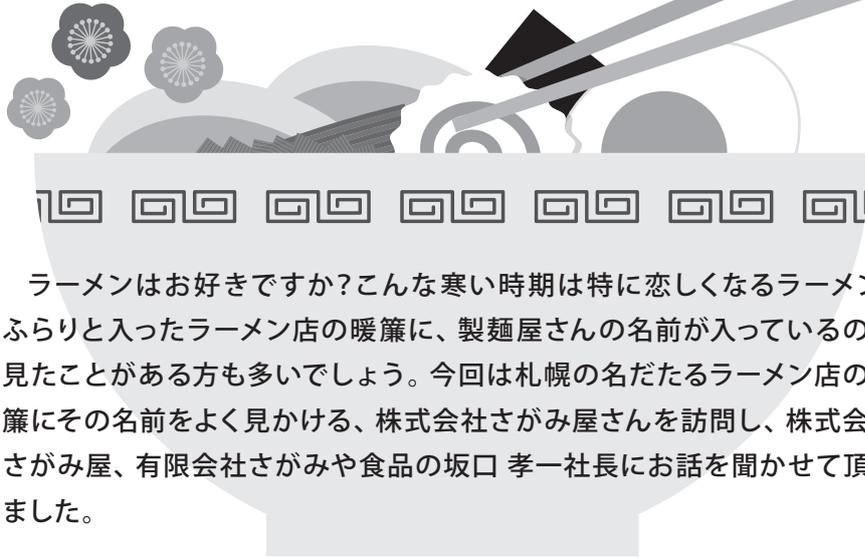


おせちもいいけど

ラーメンもね？



ラーメンはお好きですか？こんな寒い時期は特に恋しくなるラーメン。ふらりと入ったラーメン店の暖簾に、製麺屋さんの名前が入っているのを見たことがある方も多いでしょう。今回は札幌の名だたるラーメン店の暖簾にその名前をよく見かける、株式会社さがみ屋さんを訪問し、株式会社さがみ屋、有限会社さがみや食品の坂口 孝一社長にお話を聞かせて頂きました。



## さがみ屋のあゆみ

～はじめは小さなうどん店から始まりました～

- 昭和 3年 創業 石井菊兵うどん店開業
- 昭和25年 生ラーメンの製造開始
- 昭和28年 株式会社相模屋設立
- 昭和54年 学校給食麺の製造を開始
- 平成 4年 株式会社さがみ屋に社名変更  
有限会社さがみや食品設立
- 平成 9年 ニューバルクシステム(特殊布サイロ)導入
- 平成22年 イタリア製押し出し生パスタマシン導入  
生パスタの製造を開始



「株式会社さがみ屋」で麺、製品の製造  
「有限会社さがみや食品」で配送、味噌や醤油などの食品関係の仕入れ、販売



## さがみ屋自慢の麺

さがみ屋では昔ながらの札幌ラーメンに使用される中太縮れ麺を多く作っています。さがみ屋独自のコシ、歯ごたえ、食感の良さが自慢の麺です。

※こし＝固さではありません。固けりゃコシがあるというわけではないのです。

近頃札幌のラーメンも多様化しており、伝統的な札幌ラーメンが減り、つけ麺、魚介系が増えてきているようです。さがみ屋では太目、平打ちなど、スープの味付けに合わせて、またお客様の要望に沿って、材料の配合から切出し方法、熟成期間も含め、こだわりの特注麺を開発しています。小ロットでの対応が可能なので、お客様は気軽にこだわりの麺を実現することができます。今後もお客様と共にいろいろな麺を開発していきます。

会報・ホームページ委員 大滝 祐子

特別企画 バックナンバーはコチラ



●おせちもおいしいけどラーメンもね？

さがみ屋の麺を  
一部ご紹介



札幌ラーメン系  
プリっとした弾けるような食感と強いコシが特徴



つけ麺系  
強度の高い小麦粉を使用し、太く切出すことで強い食感と旨味が濃厚なスープとの相乗効果を演出する



平打ち麺  
麺線の幅に対しての厚みを薄くして切出した、平打ちの麺。一般的な麺とは異なる口当たりと食感が特徴



北海道産小麦100%(ゆめちから)使用生スパゲッティ  
パスタの本場イタリアから導入した「押し出し式パスタマシン」で製造する、こだわりの生スパゲッティ。食感の強い北海道産小麦「ゆめちから」を採用し、生麺でありながらも、従来のデュラム小麦のスパゲッティにも劣らぬ強度の食感を保ちつつ、北海道産小麦特有のモチモチとした食感も楽しめる



道産小麦100%(春よ恋)使用生フェットチーネ  
強い食感と風味が特徴の北海道産小麦「春よ恋」を100%使用した、生パスタの中で最もポピュラーなフェットチーネタイプ。濃厚なボロネーゼやトマト系、クリーム系のソースとの相性抜群



麺の熟成

伝統的な札幌ラーメンは熟成麺。製造後3～4日熟成させてから納品します。製造してすぐ納品する訳ではないのです。

この熟成期間は季節、温度、湿度によって変わってくることはもちろん、お店(お客様)毎にも異なります。お店毎に麺の熟成管理を行い、そのお店に合う最適な状態で納品します。



麺は毎日自社配送

麺は自社営業マンが毎日、直接配送しています。毎日配送するので、お客様は当日必要な分だけを発注でき、無駄な保管スペースを確保する必要がありません。営業マンがお客様と毎日コミュニケーションをとることができるので、様々な情報提供ができ、また麺の熟成度合いなどもきめ細かく要望に応えることができます。

また、麺と一緒に調味料や業務用食品を少量からお届けしています。お客様は発注先を圧縮できるので、発注や支払作業の簡素化、コストカットにつながります。



株式会社さがみ屋本社と配送トラック



フードロスの削減・物価高騰対策に  
リメイク麺はいかが？

さがみ屋では餃子、シューマイ、ワンタンの皮も製造しています。餃子の皮は、四角い大きな生地から、丸くり抜いて作ります。くり抜いた残りの生地(耳)をこれまででは廃棄していましたが、新しい生地を捨ててしまうのはもったいないので、耳に粉を足して焼きそばの麺、うどんなどにリメイクし、安く提供してみたところ、とても好評で、すぐに売り切れるのだそうです。

餃子の耳の焼きそば

NEW ITEMS  
これがこう!!  
餃子の皮の耳  
40円(税込)  
数量限定!!  
『餃子の皮の耳』で作った焼きそば  
「フードロス削減」「物価高騰」対策に  
ピッタリな NEW PRODUCT!!  
“ソフトな口当たりとモチモチ食感”がGOOD!!



# ドキドキ！待望の工場見学

## ニューバルクシステム(特殊布サイロ) (写真1)

鉄のサイロを屋外に置くと、温度差で結露し、製品に影響が出てしまうため、結露しにくい特殊な布を使用したサイロを屋内に設置。

取材した日に10トンの小麦粉を入れたばかりでパンパンのサイロ。  
(このサイロの中に、掃除をしようとした工場長が落ちたとか？  
落ちなかったとか??)



2階にある特殊布サイロから下りてきた小麦粉に、かんすいを混ぜてミキサーで練る。

小麦粉を練ることにより出るグルテンが「コシ」を作る(写真2)



最初はポロポロのそばる状の生地が、ローラーで伸ばされてシート状に。ここで1～2時間休ませる(写真3)



3～4段階に分けて徐々に薄くしていく。急に薄くするとグルテンがこわれてしまう。段階を分けて薄くすることでグルテンを壊さず厚みだけを薄くすることができる。(写真4)

お客様の要望に応じた厚さに伸ばした生地を、切り刃を使ってお客様の望まれる太さに切り出していく。切り刃は数種類ある。(写真5)



札幌ラーメンの特徴である、縮れ麺用の切り刃にはシリコンゴムが付いている。シリコンゴムで両サイドから挟むことで縮れを出す。(写真6)



でき上がった麺をお店毎にケースに入れ、熟成後お届け。(写真7)



本州に向けて発送する麺。ひとつひとつ人の目で入念にチェックされる。(写真8)



●おせちもいけどラーメンもね？

●おせちもいしいけどラーメンもね？



## 大人気の工場直売所

さがみ屋本社から少し離れた場所に、工場直売所があり、たくさんの種類の業務用麺やスープ、餃子、ニョッキ、お土産用の有名店のラーメンなどが販売されています。どれも美味しそう！そしてとてもお買い得です。直売所にはたくさんのお客様が訪れます。取材に伺った日も、途切れることなく、次々とお客様がいらっしゃいました。

私が気になったのはラーメン、焼きそば、ニョッキ。取材後、早速ラーメンと焼きそばを作ってみました。ぷりっとしたコシのある麺がスープやソースに絡んで、さすがの美味しさ！

お店の味を家庭で味わうことができ、家族からも好評でした。

ニョッキは後日チーズクリームソースで頂きました。モチモチ、つるんとした食感で、少くせのあるチーズを使ったソースとよく合いました。次はトマトソースに挑戦してみます。



### クイズ

直売所でよく売れる  
意外なものは何でしょう？



直売所の外観

直売所にはたくさん種類の麺やスープが陳列されている



給食と同じタイプのソフトパスタは人気商品  
餃子の耳のリメイク麺はあっという間に売り切れる



ゴルフ好きの気さくで  
親しみやすい坂口孝一社長

麺のこと、会社のこと、ラーメン業界のこと、楽しいお話をたくさん聞かせていただきました。ご多忙中にも関わらず快く取材に応じていただき、誠にありがとうございました。

工場を案内して下さった小川節雄工場長、分かりやすい説明をありがとうございました。

#### 会社案内

##### 株式会社さがみ屋 有限会社さがみや食品

所在地 北海道札幌市白石区平和通10丁目北6-16  
電話 011-864-3281

##### 工場直売所

所在地 北海道札幌市白石区平和通13丁目南3-8  
電話 011-864-3281

〈クイズの答え〉 給食と同じタイプのソフトスパゲティ

(さがみ屋では、札幌市の小中学校、幼稚園に給食用ソフト麺を納品しています。)

#### 会報 No.358行政書士北海道秋号特集記事の件

—お詫びと訂正—

「行政書士北海道」秋号に掲載しております特集記事中、右記につきまして誤りがありましたので、お詫びして訂正いたします。

- P9 ■資源の保護  
3行目、「また、2.5kg以下」→「2.5kg未満」に訂正
- P10 ■漁師の経験と技術  
1行目、「一日の漁獲制限がある」→「はないが」に訂正  
2行目、「一日に」→「一隻に」に訂正