

白く真っ直ぐな
想いを届けたい

株式会社 坂利製麺所
さかぐち としかつ
坂口 利勝さん



坂利製麺所



つやとコシをぜひ味わってみてください



自然豊かな東吉野村の本社

素麺づくりのきっかけ

坂利製麺所は、周囲を山々に囲まれた東吉野村で昭和59年から手延べ素麺を作っています。元々この地域では林業が盛んでしたが、11月の中頃から雪が降り始め、山での仕事は危険で作業ができないことから冬季はほとんど収入が得られませんでした。そんな中、母が素麺づくりを習いにいつていたことや、冬季でも地域の人たちが作って、売り時の夏まで保存できることなどから素麺を作り始めました。

こだわりの素麺

子どもにも安心して食べさせたい！という思いから、原材料にはこだわっており、100%国産の小麦粉を使用しています。ただ、いくら原材料にこだわっても美味しくなければ意味がないので、麺の断面などの形状も一つ一つ考えています。最初は本当に知識もなく手探り状態でしたが、どのような食感が良いのか、素麺になったときに美味いと感じるにはどうすれば良いのかということに気を配っています。

オリジナル商品にもチャレンジ

いろんな人に坂利製麺所の素麺を味わってもらうため、さまざまなおオリジナル商品を開発しています。



「フリーズドライにゆめめん」はお湯を入れて3分で湯がきたての麺が手軽に味わえます。作った当初はカップ麺が1000円以下で売られるなかで3000円超えはありえない！と散々言われ、事業の進め方に悩んだこともありました。しかし、高くても良いものであることなどアピール方法にも工夫を凝らし、航空会社のファーストクラスでも採用されました。

これからの坂利製麺所

素麺づくりを通して地域を守っていきたくです。私たちの素麺を味わっていただき、坂利製麺所を知ってもらうことが地域の発信につながるのももちろんですが、それだけでなく、地域の働き口としての役割や移住体験ができる宿泊施設の整備、地域の情報発信など、村を訪れてもらい、移住してもらえるような取り組みを進めています。自分たちだけではなく、いろんな人に寄り添いながら、素麺づくりで培ったものを分かち合えればと思います。



国産小麦手延べ素麺

株式会社 坂利製麺所

所 本社 東吉野村瀧野507
営業所 天理市西長柄町676
☎ 0743-67-0129 FAX 0743-67-1495
www1.enekoshop.jp/shop/sakari/

坂利製麺所

国産小麦で作ったにゅうめん、地元特産の吉野葛入りの素麺、うどんなど、原材料を吟味し、自信を持って商品をお届けしています。商品は左記HPなどで購入できます。