

会社情報

設立 昭和38年12月25日
(創業:昭和28年8月1日)

従業員数 218名

代表者 西山 隆司

西山製麺 株式会社

一杯一杯、お客様と一緒に作り上げる
それが私たちの誇りです。

生ラーメン、冷凍めん、焼きそば、中華皮類、または各種めん類スープ、惣菜類などの製造販売。外食店の開店や調理実習も手がける。



営業本部 海外営業部 海外グループ 兼
外食企画・海外企画/馮 艶(ヒョウエン)(左)
取締役営業本部長/石田 栄(右)

中国のお客様をメインターゲットに、
こだわりのお土産ラーメンを開発する
ことができました。

デザインパッケージなどさらに工夫を重ねたい部分はありますが、今回の事業成果にはひとまず満足しています。今後は物流に関する課題をクリアしつつ、販売会社と協働してたくさんの方に届けたいと考えています。



開発した雪あかりの
世界戦略お土産ラーメン

本場さっぽろラーメン雪あかりの世界戦略 お土産ラーメン開発及び販路開拓 ～独自開発した熟成乾燥麺で名店の味わいを海外へ～

独自開発の熟成乾燥麺で差別化を図る。

今や「ラーメン」は、世界中から愛される「日本文化」だ。西山製麺株式会社はそんなラーメンの魅力を伝える旗手として、札幌からその魅力を発信し続けてきた。独自の麺やスープを開発し、お客様と共に多くのラーメン店をサポートする中で、ラーメンを北海道の「食文化」として育ててきた。

今回、海外営業部の馮さんが中心となり開発したのは「本場さっぽろラーメン雪あかりの世界戦略お土産ラーメン」だ。インスタントラーメンとの差別化を図るため、2019年に開発した熟成乾燥ラーメンを使用し、ワンランク上の食感や味わいを楽しむことができる。味は、中華圏で好まれるよう「赤味噌」を選択した。裏面には日本語、中国語、英語で作り方を紹介している。

海外輸出のため動物エキス不使用でありながら、満足感とおいしさを感じられるスープの開発には特に苦戦したという。試作と試食を何度も繰り返しながら、ついに納得のいく商品が完成した。

札幌ラーメン専門店の味わいを世界へ。

「お土産ラーメン」は、株式会社センカが運営する札幌ラーメン専門店「雪あかり」ブランドの赤味噌ラーメンをベースに開発した。販売は、国内の空港を拠点として土産物の販売や飲食店を展開する同社が行う。既に販売は開始しており、店舗でも評判は上々だという。中国を中心に、海外へ向けて積極的にアピールしていく予定だ。

今後は味のバリエーションを増やすなど、新たな展開もありそうだ。ヨーロッパへの輸出を視野に入れ、新たな麺を開発することも検討している。麺やスープをさまざまな国の嗜好に合わせて開発することは困難が伴うが、また新たなラーメンが生まれるというワクワク感も大きい。馮さんは「本場の味わいを体感していただくため、COVID-19収束後には試食販売も行っていきたい」と話してくれた。また空港が外国人観光客で賑わい、西山ラーメンのファンがさらに増える日が待ち遠しい。



(株)センカ新千歳空港店の売場に並ぶ



スタッフもいちおしの本場さっぽろラーメン

【本社】札幌市白石区平和通16丁目南1-1
TEL:011-863-1331
FAX:011-863-6338



HP: <https://www.ramen.jp>

【関東営業所】住所:東京都新宿区新小川町5番1号
ニューリバー51ビル902
TEL:03-5227-1820 FAX:03-5227-1821
【関西営業所】住所:大阪市西区立売堀1丁目12-14
製麺会館ビル
TEL:06-6538-3529 FAX:06-6541-0088