

メイド Made

イン ていね

自らの『力』を全国に認めさせること、その評価を維持すること、そのどちらも膨大なエネルギーを費やさなければ成し得ません。
ここ手稲には、全国を股に掛け、自らの信念を糧にして活躍している会社があります。
そんな『力』のほんの一例を、それを支える思いを、ここで紹介します。

いつでも、いつまでも求められる味を

まるたたへい こぼやしせいめん
太兵衛 小林製麺

ラーメン人気が高まるに連れ、お客さんの舌が肥えてきて、ラーメン店主も自店の味に強いこだわりを持つようになってきました。その結果、麺の質に対する要求もますます

麺のこまめな引き出し

手稲の街角から、全国のラーメン通をうならせる麺を送り出しているのが、小林製麺です。「目指すのは、お客様に百パーセント喜んでいただける麺」と力強く語るのは、代表取締役の小林博さん。お客さんの好みに応じて特注ともいえる麺を作るのが、会社の自慢です。

「現在五十種類くらいの麺を作り、札幌だけでなく関東や関西にも展開していますが、全国で、ラーメン戦争が繰り広げられていると言っても過言ではないでしょう。だから常に先を見て、お客さんの求めるものを自分から見いだしていく努力をしなければ生き残れません。今はこの激戦の中を、うちの麺も、取引先も勝ち残る！そういう気持ちでやっていますよ」と小林さん。

うちも取引先も勝ち残る

す高くなっていると言います。小林製麺ではそれに十分に添えていくために、自社の麺がうまさを最大限に發揮できるように、ラーメン店主と一緒に試行錯誤を重ねてきました。

新たなラーメン文化は手稲から

理想とするのは、「ご飯のように、毎日食べても飽きのこないラーメン」。お客さんに飽ぎられないために、さまざまな料理の手法や食材を取り入れたり、新しいメニューを提案したりすることにも力を注いでいます。

小林製麺のこうした取り組みや全国展開の進展によって、いつか「手稲」の名が、新しいラーメン文化創造の拠点として語られるようになる日が来るかもしれません。



▲麺を一玉分に切断中

Made
イン
ていね