



揖保乃糸

海外展開の取り組みについて



2024年10月30日
営業部 高橋



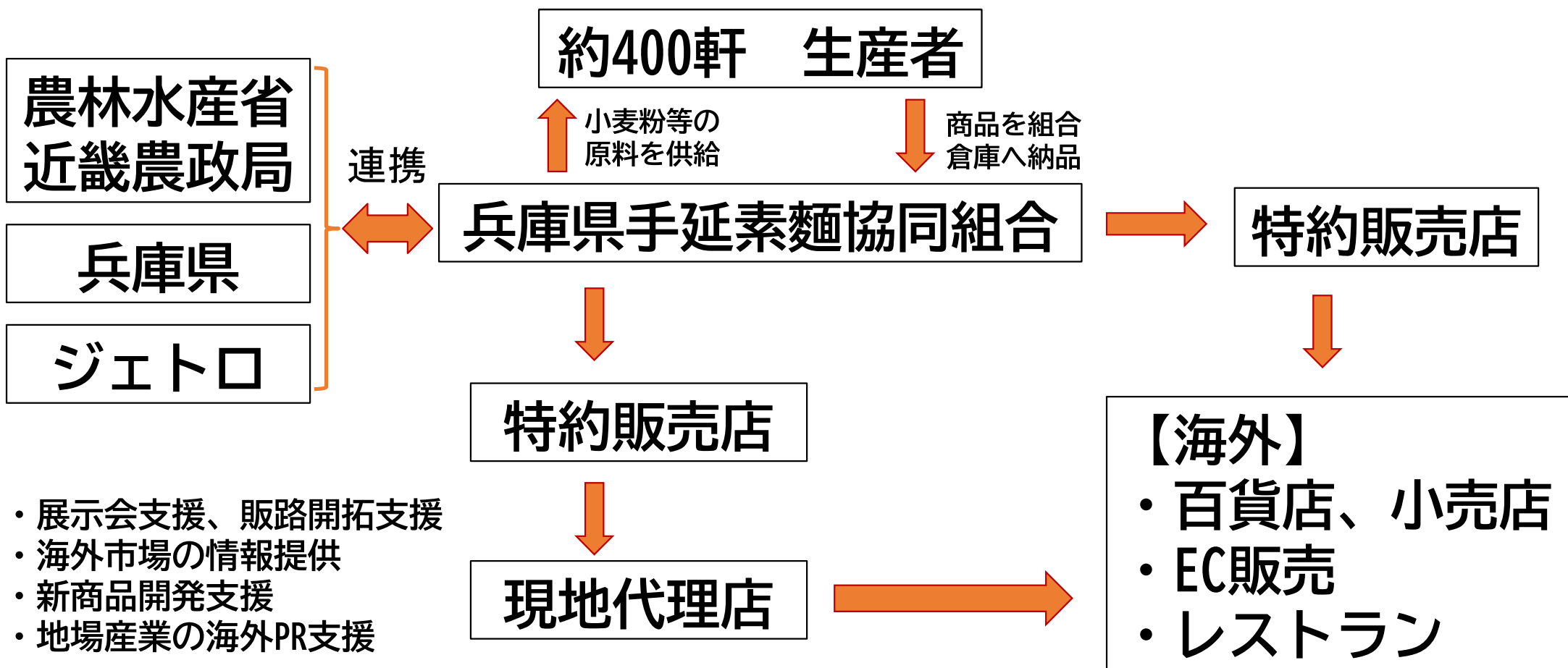
組合概要

- 名称 : 兵庫県手延素麺協同組合
- 住所 : 兵庫県たつの市龍野町富永2 1 9番地の2
- 現業者数 : 3 8 4 名（令和6年8月現在）
- 生産地域 : 兵庫県
（たつの市・姫路市・宍粟市・揖保郡・佐用郡）
- 年商 : 1 6 3 億円
- 創立 : 明治20年9月9日（西暦1887年）





海外事業への組織体系図及び連携体制図





商品ラインナップ

うどん

そうめん

中華麺

めんつゆ

パスタ

ひやむぎ

中華麺やパスタも
手延製法で作られて
います！





輸出額の推移

4000 (万円)

■ 令和3年度 ■ 令和4年度 ■ 令和5年度

3500

3000

2500

2000

1500

1000

500

0

アメリカ

中国

韓国

シンガポ
ール

台湾

タイ

EU

オーストラ
リア

マレーシア

香港

イギリス

■ 令和3年度

2100

1950

650

380

230

400

200

140

160

450

100

■ 令和4年度

3100

3810

420

510

300

1120

170

150

130

200

240

■ 令和5年度

2560

1780

1150

900

810

640

460

430

320

190

180



海外への取組み



「ニューレシピグランプリ2005」

世界のシェフ達から「揖保乃糸」を
素材とした新しいレシピを募集した
国際コンテスト

2006年～2010年・2013年「ハワイ・ホノルル」

試食・販売イベントを実施

2008年～2012年「アメリカ・ロサンゼルス」

試食イベントを実施

2005

2006

2008

2009

2010

2011

2012

2013

2014

2015

2016

2017

2018

2019

2020

2021

2022

2011年・2013年～2014年「タイ」

日経スーパーにて試食・販売イベント
2013年～2019年
メニュー提案会

2016年・2018年

「フランス」

パリSIAL国際展示会出展

2019年

「アメリカ・ポートランド」

ひょうご・神戸フェア参加



海外への取組み



台湾

「台北国際食品展覧会」

台湾最大の食品見本市。

展示・新商品「手延ラーメン」の試食提供。



2023

「象手食品見本市」

業務食品、飲食業をテーマにした見本市。
商品展示での出展。

2024

「森3sunsun-museum」

「SOGO BR4 citysuper」

メディア・インフルエンサーへの紹介。
ゆで方実演、試食イベント。



海外への取組み



アメリカ

「第33回ロサンゼルス共同貿易」

レストランエキスポに出展
新商品「手延ラーメン」の試食提供でPR



「Anuga 深圳国際食品博覧会」

中国南部で最大の国際B2B食品・飲料見本市の1つ。
商品展示でPR。

「SIAL 上海国際食品展示会」

商品展示でPR。

「台北国際食品展示会」

商品展示、新商品「手延ラーメン」の試食提供でPR。

2024



タイ

「KOB E-YAメニュー提案会」

調理実演、メニュー提案、試食商談。

「Fujiスーパー2号店」

マネキン試食販売。

「サイアム高島屋」

マネキン試食販売。

韓国



「韓国ロッテマート」

マネキン試食販売



課題と今後の取組みについて

課題

揖保乃糸（手延べ
そうめん）の認知

食べ方提案

関税の緩和策

現地代理店との
連携



S N Sでの
情報発信

各国の食文化を
リサーチ

E P A制度の活用

現地での試食イベ
ント・展示会

取組



「揖保乃糸」 地理的表示(GI)登録

「揖保乃糸」が2024年8月27日、
農林水産省より地理的表示(GI)
保護制度に登録されました。
地域ならではの風土・環境が育ん
だ品質や社会的評価の高い産品を
知的財産として保護するもの。
世界各国へGIの価値を高めてい
けるよう「揖保乃糸」を訴求する。

い ぼ の い と
揖保乃糸

生産地:兵庫県

登録団体:兵庫県手延素麺協同組合



農林水産大臣登録第154号



特性

茹で伸びしにくく滑らかな舌触りとコシのある歯切れの良い食感を有する。
手延素麺では日本一の生産量を誇るなど、名品として高い認知を得ている。

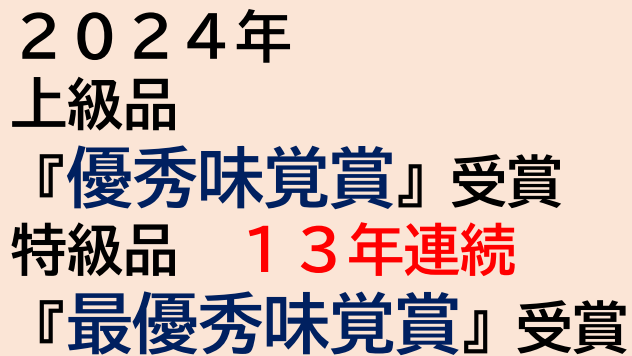
地域との結び付き

生産地では、揖保川流域の肥沃な土壌を背景に、小麦と水車製粉による小麦粉の生産が盛んであった上、近隣の良質な赤穂塩の入手が容易であったため、古くから素麺作りが行われてきた。約600年に渡る「手延製法」と、「厄」と呼ばれる専用倉庫での熟成方法など、特有の製法を受け継いできた。

明治27年には、統一基準による製品検査と等級分けを導入し、製品の品質と信頼性を高めるとともに、生産地を流れる揖保川の名に因んで「揖保乃糸」に名称を統一した。

兵庫県手延素麺協同組合 兵庫県たつの市龍野町富永219番地の2

※GI登録時現在の情報のため、詳細は農林水産省HPを参照。



2024年
平づくり、中華麺「龍の夢」、
宝播うどん
3年連続 『金賞』受賞



播州乾麺輸出拡大協議会(B.N.E.A)

- 国内展示会出展（日本の食品輸出E X P O）
- 海外展示会出展（シンガポール）
- 海外でのテスト販売（ベトナム・アメリカ）
- レシピ開発





揖保乃糸公式サイト 多言語化



JAPAN's BEST SELLING HAND MADE SOMEN

Healthy and delicious. Just sprinkle in your ideas and Somen can be a real treat! Add some fruits and vegetables of the season, mix with seafood and seaweed with appetizing sesame sauce, or cook it like Italian spaghetti for a voluminous dish. Matches perfectly with a spicy hot tomato sauce, or with your children's favorite curry flavor! Served hot with toppings and garnishes of your choice - Somen can be cooked in any flavor that you desire.



Quality Control



Manufacturing Process



History of Ibonoito Somen

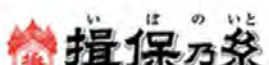


Boiling Process

Recipes for Ibonoito Somen



英語版



日本最畅销的手延(手工拉伸)素面

健康又美味。尽情发挥您的美食创意，素面也能变成大餐！加入一些应季果蔬，搭配海鲜海藻，淋上开胃芝麻酱，或者采用意大利面的做法，烹调出口感丰富的料理。无论佐以香辣的番茄酱汁，还是做成孩子们喜爱的咖喱风味，都堪称完美！连同自选的佐料和配菜，趁热食用。您可按照自己喜欢的口味烹饪素面。今天您的菜单上会有什么？



品质管理



生产工艺



揖保乃糸素面历史



煮面流程

揖保乃糸素面食谱



簡体字版