

海外における干しそばの需要拡大を目指して NAGANO SOBAの開発



- 1 目的 干しそばの国内外需要の掘り起こし、海外販路開拓。
- 2 課題 調理方法の簡便化。食経験不足対応。海外嗜好との整合。海外販路の確立。

3 解決に向けた取組

- ① 簡易調理法の開発：開発中のレンジで簡易に調理可能なそばを完成させ、「NAGANO SOBA」と命名。
- ② 賞味期限等の設定：茹で条件、容器、賞味期限、成分分析。
- ③ 味等の見える化：味センサー等による風味評価。データを用いた訴求資料の作成とレシピの提示。調理動画制作。
- ④ 包材の制作：オーストラリアでの包材調査、パッケージの制作（日英）
- ⑤ 調査、PR(商談)活動：オーストラリア（3回）、国内アンテナショップ、Foodexへの出展、Japan Expoへの出展、白馬スキー場

実機試作試験



ミキサー



攪拌



生地



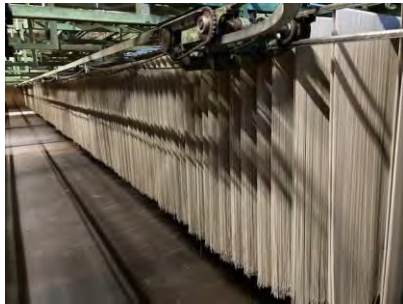
複合後の麺圧調整



圧延工程



最終麺圧調整⇒乾燥室へ



乾燥



包装



製麺指導

調理の簡便化を向上させた干しそばに関する研究 (長野県工業技術総合センター食品技術部門との共同研究)



茹で条件の設定



茹で容器選定

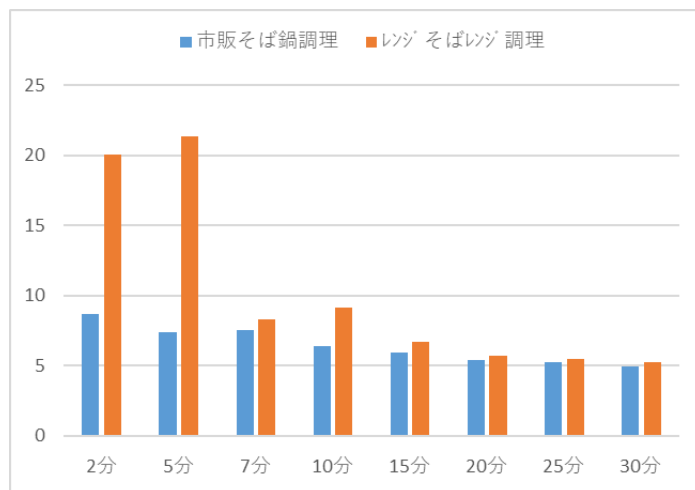
ゆでそばの GABA 含量 (mg%)

| 湯量 | 250ml | 500ml |
|------|-------|-------|
| GABA | 1.6 | 1.0 |

機能性成分・栄養成分測定



食感測定



賞味期限の設定

味センサーによる風味評価

深みが強い

風味が強い



【深み】



穏やかな味わい

複雑さが強い

【複雑さ】 苦味雑味 / 食 (先味)

二次元散布図 (深み・複雑さ)


PR冊子、レシピブック制作(日英)

Nagano Prefecture's Buckwheat Noodles

The Secret to Their Deliciousness

Comparing the Flavors of Buckwheat Noodles Produced in Nagano Prefecture

The Story Behind the Development of NAGANO SOBA



長野県産そば おいしさの秘密

長野県産そば味わい比べ
NAGANO SOBA 開発秘話



NAGANO SOBA

味のPOINT
味のバランスが良く、しっかりとしたコシが特徴



《ざるそば》

そばの食感

| 項目 | 平均値 | NAGANO SOBA |
|---------------|-----|-------------|
| 硬さ (Firmness) | 100 | 120 |
| コシ (Firmness) | 6 | 8 |

企業情報
長野県信州そば協同組合
長野県各地のそば生産者・販売している事業者で、昭和54年の設立以来、信州そばの品質向上・振興の中心で、活動が展開されています。
<http://www.ngn.janis.or.jp/~shokuhin/Buckwheat/>

基本の調理方法

- 300mlの熱湯にそばを100g入れ、電子レンジで3分加熱(または鍋に2Lの湯を入れ3分茹でる)
- 湯が上がったら水で冷まし、湯水で冷やし絞る。
- 好みの調味料を加えてお好み上げてください。(かつゆ(汁懸用)またはスープ(湯懸用)でお楽しみください。)

『NAGANO SOBA』は特別なそば粉を使っており、電子レンジでの調理が可能です。茹でる場合でも、茹で時間が3分と短く、少ない量の湯でしっかりとおいしく茹で上がります。

おすすめアレンジレシピ

天せいろ

【材料】(2人前)
そば 1束
鶏ささぎ 200g
鶏皮粉 140g
天ぷら粉 80g
かつゆ(汁懸用) 100ml
めんつゆ 適量
醤油 少々

【作り方】
1. 鶏ささぎは皮を剥き、一口大に切る。水で洗って水気を拭き取る。
2. (1)に鶏皮粉を加えて、少しずつ混ぜる。冷ましておく。
3. 天ぷら粉を少量ずつ加えて、さらさらとした食感になるまで混ぜる。
4. そばを茹でて(またはレンジ調理)、湯水で冷まし、水気を絞る。
5. (4)を冷まして、天ぷら粉を少量ずつ加えて、お好みの食感を調整して完成。

ボンゴレ風そば

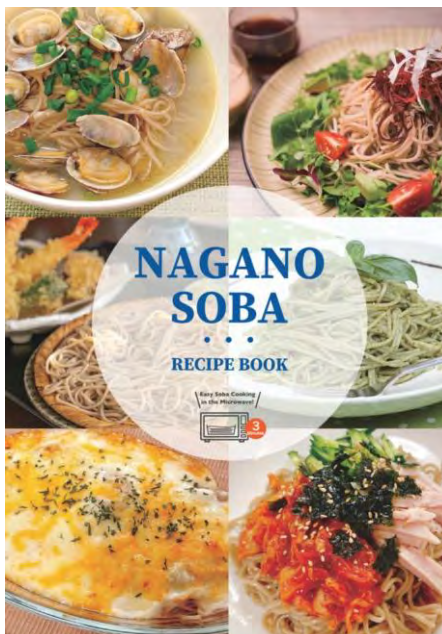
【材料】(2人前)
そば 1束(200g)
お好み(肉類等) 300g
はらこ 2粒
和風出汁(フレンチ) 100ml
★オリーブオイル 少々
★醤油 少々
★ポン酢 少々

【作り方】
1. じゃがいもは皮を剥き、一口大に切る。水で洗って水気を拭き取る。
2. じゃがいもをフライパンで中火で焼く。焼き色がついたら、お好みで調味料を加えて完成。

NAGANO SOBA

RECIPE BOOK

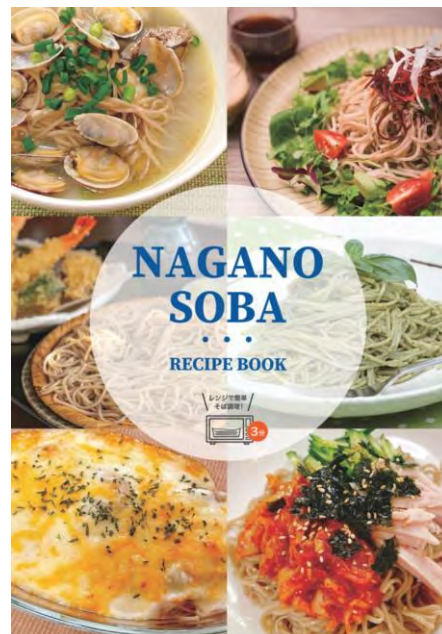
電子レンジ調理
3分



NAGANO SOBA

RECIPE BOOK

レンジで簡単
3分調理



Kimchi Soba

Ingredients (for 1 servings)
Soba noodles 100g
Kimchi 50-80g
Cucumber 1/2
Sliced chicken (plain) 60g
★ Soba sauce 1 tablespoon
★ Sesame oil 1 teaspoon
★ Sugar 1/2 teaspoon
★ Vinegar 1/4 teaspoon
Korean nori (seaweed) a suitable amount
White sesame seeds a suitable amount

Instructions:
1. Cut the cucumber into thin strips, cut the salad chicken into bite-size pieces, and mix the ★ ingredients.
2. Boil the soba noodles (or use a microwave), rinse with cold water, and drain well.
3. Mix the soba noodles and ★ ingredients in a bowl.
4. Put the soba mixture from Step 3 on a plate, and add the kimchi, cucumber, sliced chicken, Korean nori, and white sesame seeds to complete the dish.

Ingredients (for 2 servings)
1 package of soba (200g)
Genovese sauce (store-bought) as needed
Water as needed
Powdered cheese as needed




Soba Lasagna

Ingredients (for 1 servings)
100g soba noodles
100g store-bought meat sauce
5g store-bought white sauce
1 teaspoon olive oil
A pinch of salt and pepper
A suitable amount of pizza cheese
A suitable amount of parsley

Instructions:
1. Warm up the meat sauce. (Adding minced meat and finely chopped onions to the sauce is also okay to increase the volume).
2. Warm up the white sauce.
3. Boil the soba noodles until they are firm (or use a microwave), drain well, and drizzle with olive oil so that the noodles do not stick together.
4. Put the meat sauce and white sauce in a heat-resistant dish and place the bite-sized rolled soba noodles on top (to make it easier to eat).
5. Add the meat sauce and white sauce on top of the soba noodles, then sprinkle the pizza cheese.
6. Bake in an oven or toaster at 180°C for 15-20 minutes.
7. Sprinkle parsley on top to finish.

Note: Rolling the soba noodles into bite-sized portions is easy to do with a fork.

Genovese Sauce Soba

Preparation:
Keep store-bought Genovese sauce in the refrigerator.

Instructions:
1. Cook the soba (either by boiling or microwaving), then rinse with cold water and drain thoroughly.
2. Put the soba in a bowl and mix with your desired amount of Genovese sauce, then transfer to a plate. You can also sprinkle powdered cheese on top if you like.



調理動画



**Easy to cook soba noodles
in a microwave oven!**

**How to cook (or boil)
Soba noodles.**



パッケージ制作



〔豪州における蕎麦製品パッケージ調査〕

長野そばの豪州向け輸出にあたり、あらかじめ現在豪州国内で流通している日本産、豪州産等のそばを含む麺等の商品パッケージデザイン、パッケージ記載内容について調査した。

NAGANO SOBA包材(日英) およびPR冊子、レシピブック、調理動画サイトQRコード

Cooking information
[Boiling time : 3 minutes]

Put 100g soba noodles into 300ml boiled water and heat for 3 minutes in a microwave (or boil in a pan for 3 minutes).



Drain the soba noodles and cool them under running water, put them in a bowl.



Add your favorite seasonings and enjoy eating.

You can enjoy with your favorite dipping sauce (for cold noodles) or soup (for hot).



Caution!

- Please consume as soon as possible after opening. Do not consume if you are allergic to any of the ingredients.
- Wheat and buckwheat used as raw materials contain gluten. Be careful of burns, spills when cooking with boiled water. Products containing mountain yam are processed in the same manufacturer.

Although every effort has been made during the manufacture, in case you notice something, please contact us using the following information.

Contact Us
Customer consultation room of Nagano Prefecture Shinshu-Soba Cooperative
TEL: +81 526 229 6775
Office hour 9:00-17:00 (except weekends, national and company's holidays)

PRODUCED in JAPAN



Please be sure to follow the rules of your district when disposing the package.

Low-Fat Japanese Noodles

NAGANO SOBA

MADE IN JAPAN



3 minutes in hot water

Cookable by A Microwave (600W 3min.)



NET WT: 7.05oz(200g)

Japanese Soba Noodles

Name Dried Soba Noodles
Ingredients Wheat flour, Buckwheat, Salt
NET WT: 200g
Best before date Described at the bottom.
Storage condition Store in a cool, dry area away from direct sunlight.

Food manufacturer
WASUDA YASUKIYUKI Co., Ltd.
4198 Mizuho, Iiyama City, Nagano Prefecture, 388-2322, JAPAN

Seller
Nagano Prefecture Shinshu-Soba Cooperative 205-1 Nishibanbe, Kuma, Nagano City, Nagano Prefecture, JAPAN

Importer
Tryber Pty Ltd, Suite 4, Level 5, 258 Little Bourke St, Melbourne VIC 3000, Australia

NUTRITION INFORMATION of NAGANO SOBA (per 100g)

| | |
|--------------|---------------------|
| Energy | 352.8 kcal (1478kJ) |
| Protein | 13.4 g |
| Fat total | 2.0 g |
| -Saturated | 0.4 g |
| Carbohydrate | 70.3 g |
| Sugar | 0.0 g |
| Sodium | 1.6 g |
| Moisture | 12.0 g |
| Ash | 2.3 g |

*The "Soba Value" indicates how much nutrient is in the serving food containing 100g of dry weight. 200g of dry weight is recommended in grams.

ALLERGEN ADVICE
Allergens (specified allergenic ingredients and equivalents) contained in this product:

Wheat, Buckwheat



4 902723 015823

Best Before :

About NAGANO SOBA



Cooking Movie



Recipes



調理方法
【湯で時間 3分】

300mlの熱湯に、そばを100gを入れ、電子レンジで600W 3分加熱。(または鍋に2Lのお湯を入れ3分煮でる。)



火が上がったら水気を切り、流水で冷やし器に盛る。

お好みの調味料を加えてお召し上がりください。

お好みのつけ(冷麺用)またはスープ(温麺用)でお楽しみいただけます。

電子レンジで簡単調理! そばの器で!



長野県信州そば協同組合

! 取扱上の注意

●開封後はお早めにお召し上がりください。●原材料名においてアレルギー症状のある方はお召し上がりにならないでください。●調理の際、熱湯を使用しますので、やけど、ふきこぼれ等に注意してください。●本品製造工場では、やまいちを含む製品を生産しております。ゴキブリとよはれ食中毒の原因になってください。

NAGANO SOBA

レンジ専用そば




ゆで時間 **3分**
200g

電子レンジで調理できます 600W 3分



4 595319 890016

名物 干しそば

原材料名 小麦粉(国内製造)、そば粉、食塩
内容量 200g
賞味期間 特外下部に記載
保存方法 直射日光・湿気を避け常温で保存してください。
調理方法 特外石俵に記載

栄養成分表示
干しそば (100g あたり)

| | |
|-------|----------|
| エネルギー | 353 kcal |
| タンパク質 | 13.4 g |
| 脂質 | 2.0 g |
| 炭水化物 | 70.3 g |
| 食塩相当量 | 1.6 g |

本製品の原材料に含まれるアレルギー物質(特定原材料及びそれに準ずるもの)

小麦、そば

本品の製造には万全を払っておりますが、万一お気づきの点がございましたら、下記までご連絡ください。

長野県信州そば協同組合
お客様相談室
026-229-6775
受付時間 9:00～7:00 (土、日、祝日及び組合休日を除く)
賞味期間

NAGANO SOBA について



調理動画はこちら



レシピ集



調査、PR(商談) 活動



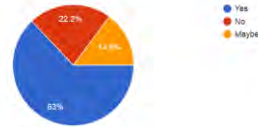
2022
～
2023



阿部知事トップセールス(2022年10月31日シドニー)

We are planning to sell 3-minute Soba noodles (microwave cooking). Are you interested in this product?

27 件の回答



信州蕎麦・新商品お披露目&ビジネス商談会(2022年12月1日メルボルン)

Q11. パスタには電子レンジで茹で上げることができるパスタがありますが、蕎麦も同様に電子レンジで茹で上げることができれば食べてみたいですか？



国内試食評価会(2022年11月23, 24日まるまる東日本(さいたま市))



FOODEX出展(2023年3月7日～10日)

2023
～
2024



Japan Expo 出展(2023年11月18日シドニー)



インバウンド需要調査(2024年1月6日長野県エイブル白馬五竜スキー場)



メディア掲載等

信濃毎日新聞2023年6月17日

熱湯入れレンジで3分 信州産干しそば 海外展開へ開発

県内メーカーの組合 9月ごろ発売

県内の干しそば(乾麺)に調理してもらえないとし、メーカーでつくる県信州そば協会は5年がかりで開発。国内の干しそば市場は16日、海しそば需要が伸びない中、海外の販路開拓に向け、電子レンジ調理できる「NAGANO SOBA」の普及を目指す。

組合によると、一般的な干しそばは5、6分ゆでる必要がある。噴きこぼれへの注意も必要で、海外の人には調理方法でゆでる方法では海外で気軽に

海外への販路開拓を目指す「NAGANO SOBA」

電子レンジ用のバス缶ゆで容器に干しそばを3倍の量の熱湯を入れ、600Wの電子レンジで3分加熱する。その後、湯切りをして冷水で仕上げ、配食を完成させる。

価格は高いとみて、課題を克服する方法の開発を進めたい。

のハードルが高いとして、課題を克服する方法の開発を進めたい。

電子レンジ用のバス缶ゆで容器に干しそばを3倍の量の熱湯を入れ、600Wの電子レンジで3分加熱する。その後、湯切りをして冷水で仕上げ、配食を完成させる。

価格は高いとみて、課題を克服する方法の開発を進めたい。

電子レンジ用のバス缶ゆで容器に干しそばを3倍の量の熱湯を入れ、600Wの電子レンジで3分加熱する。その後、湯切りをして冷水で仕上げ、配食を完成させる。

価格は高いとみて、課題を克服する方法の開発を進めたい。

日経新聞2023年6月17日 地方版

レンジで3分調理の干しそば

長野県信州そば協同組合は16日、電子レンジで3分間加熱すればゆであがる干しそばを開発したと発表した。調理の手間を省ける点を旨とし、国内のスーパーなどでの販売のほか、オーストラリアへの輸出も進める。

開発した「NAGANO SOBA」は1パック200gで500円前後での販売を計画している。3種のそばの配合などを工夫し、短時間で調理しながらゆであがる干しそばを開発したと発表した。開発にあたっては輸出を前提に、オーストラリアの企業と委託契約を結び、パッケージなどを決めた。11月にオーストラリア・シドニーで開かれる展示会に出展する。

夫したそば粉を使うことで、早くゆであがる特長を実現した。加盟社が製造し、組合が販売を担う。9月1日に発売し、国内価格は200g入りで540円を予定する。

まずは、信州への観光客が多いオーストラリアへの輸出拡大に期待を込め、普及に伴い、会員企業による干しそばの海外輸出額を2026年度に現状の約2倍の1.5億円とすることを目標とする。

一般社団法人食品供給研究所 センター(東京)の統計によると、近年の日本そばの乾麺生産量は3万5千トン前後で横ばい傾向。県信州そば協同組合の柄木田豊理理事長(柄木田製粉社長)は「残念ながら干

全国中小企業団体中央会 2023 (令和5) 年度先進組合事例抄録掲載予定

11 | 長野県信州そば協同組合

レンジで簡単! 「NAGANO SOBA」の開発・宣伝による海外販路開拓

| | |
|---------|--|
| 住 所 | 〒380-0921 長野県長野市大字栗田字赤番場 205 番地 1 |
| U R L | http://www.ngn.janis.or.jp/shokuhin/Buckwheat/ |
| 設 立 | 昭和45年8月 |
| 組 合 員 数 | 16人 |
| 主 業 | 製造業 |
| 出 資 金 | 800千円 |

■背景・目的
干しそばの国内需要は、残念ながら落ち込みの状況で新たな需要開拓が急務となっていた。そこで海外展開の構想が打ち出されたものの、今度は「調理方法の複雑さ」という大きな障壁に直面した。干しそばの調理は、大きな鍋にお湯を沸かし茹で具合を確認しながら時間調整し噴きこぼれないよう絶えず気が抜けないなど、海外の方が気軽に調理できないという課題を抱えていた。この状況を受けて、簡単に調理できる干しそばを開発したうえで海外への販路開拓に取り組むこととなった。

■取組みの手法と内容
当時、既に開発中であったレンジ調理できる干しそばについては、専門家によるコンサルティングを受けながら完成にこぎつけ、製造方法を確立させた。商品名は「NAGANO SOBA」と命名した。また商品としての訴求効果を高めるため、長野県工業技術総合センターと共同開発体制を構築し、賞味期限や栄養・機能成分の評価、そして調理用容器の選定などを行った。さらに風味等におけるエビデンスを確立するため、風味評価の専門企業と連携し風味における優位性を数値化、数値化されたデータをもとにレシピを考案し、パンフレットやSNSなど様々なツールを通じて宣伝を行った。

海外展開のターゲットとしては、オーストラリアを選定。輸出実績は無いものの、オリンピック開催地でもある長野県のスキー場には毎年多くのオーストラリア人が訪れており、そばを食べる機会はあるが、母国での需要喚起には至っていない。そこで、現地ディストリビューターと委託契約を締結し、オーストラリアでの商流確保のためのPRや試食イベントを実施。オーストラリアでの規制や表示方法等に対応した包装デザイン・パッケージ制作にも取り組んだ。令和5年3月には、東京ビッグサイトで開催された「FOODEX JAPAN 2023」に出展。「NAGANO SOBA」のPRおよび海外および国内バイヤーとの商談を実施した。

■成果とその要因
本事業を通じて完成・製造方法を確立させた「NAGANO SOBA」を軸にPR事業を展開することで、国内外での商談機会の増加へ繋げることに成功。今後はオーストラリアを中心として、一層の販路拡大が期待される。またこの取組みが新聞等のメディアでも大きく取り上げられたことで、改めて信州そばの魅力やPRする機会となった。



他 分担執筆 「おいしさを創るフードテックの新展開」 (発行予定: 2024年6月)
おいしさの見える化 信州そばの世界展開 (CMC出版)

4 今後の課題

- ① 商標、特許等の申請
- ② 茹で容器の改良
- ③ オーストラリアでの販売促進（商談成立企業と）
- ④ オーストラリア以外への販路開拓
- ⑤ NAGANO SOBAを起点とした企業オリジナル製品の販路開拓
- ⑤ 発酵食品等の長野県内伝統食品とのコラボレーション
- ⑥ 国内需要の喚起（会員企業でのアイテム化、通販、アンテナショップ）

5 利用させていただいた補助金等

- ① 令和3年度補正加工食品産地確立緊急対策事業（農水省 1500万）
- ② 令和5年度中小企業海外販路開拓助成事業（長野県産業振興機構 100万円）
- ③ 令和2年度「食」と「健康」ラボ機能形成事業新商品開発プロジェクト助成（長野県 50万）
- ④ 令和5年度 グローカルなNAGANOの食ブランド化支援事業（長野県）

6 協力企業団体(敬称略)

- ① 長野県工業技術総合センター食品技術部門
- ② 株式会社 味香り戦略研究所
- ③ Tryber社（オーストラリア メルボルン）
- ④ ジェトロ長野貿易情報センター
- ⑤ 一般社団法人 長野県食品工業協会