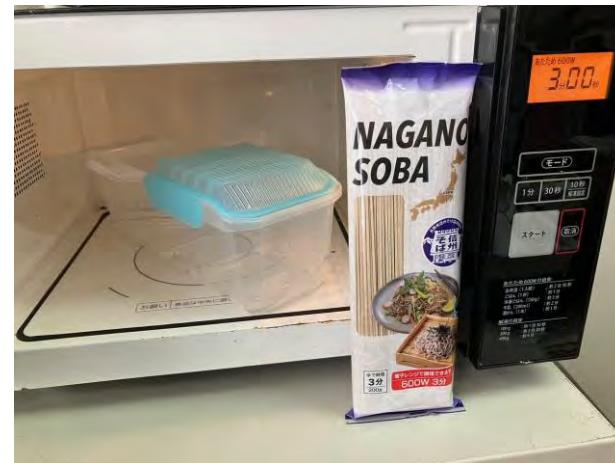


海外における干しそばの需要拡大を目指して NAGANO SOBAの開発



長野県信州そば協同組合
蟻川 幸彦

- 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



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

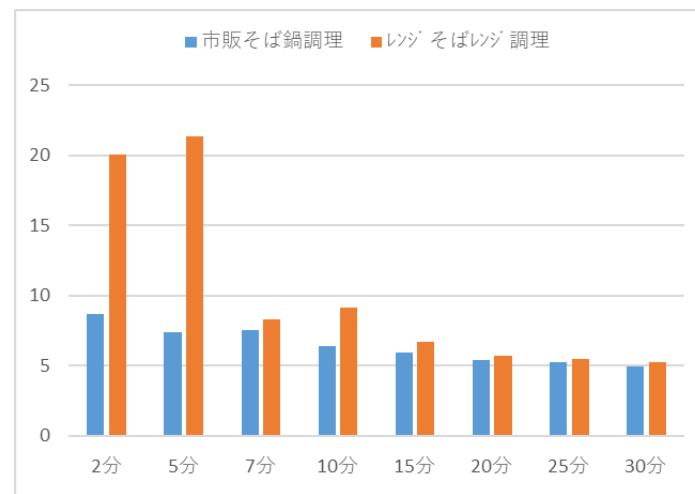


ゆでそばのGABA含量 (mg%)

湯量	250ml	500ml
GABA	1.6	1.0

茹で容器選定

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・雜味／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)

The image is a vertical composition. On the left, there is a vertical blue bar with a repeating wavy pattern. The central part of the image is white and contains text. In the bottom right corner, there is a close-up photograph of buckwheat soba noodles (NAGANO SOBA) served in a white bowl with blue stripes, garnished with green onions, with a pair of black chopsticks resting on the edge of the bowl.

NAGANO SOBA

味わいの POINT

味のバランスが良く
しっかりととしたコシが特徴

おすすめの 食べ方

『ざるそば』

肩にもうぱうバランスの良いそばですが、
コシの大きさを楽しむにはまずは玉盛
のざるそばをお勧めです。

そばの食感

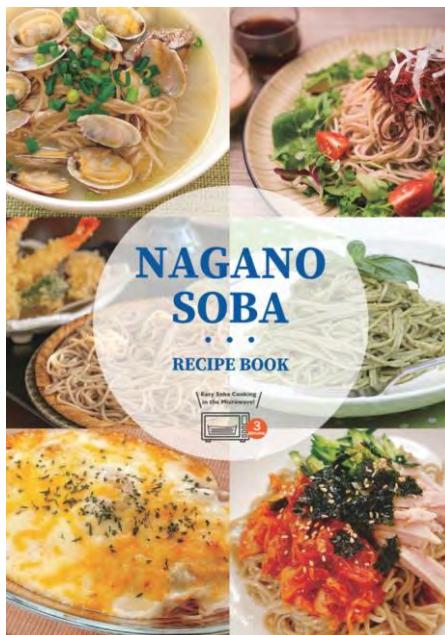
食感	平均値	NAGANO SOBA
濃さ	~110	~130
コシ	~6	~8

企業情報

長野県信州そば協同組合

長野県内のそばを一括で販売している米穀専門会社で、昭和54年6月設立。販売するそばは「そばの味」の追求により、商品開発・販路開拓・販売等に力を入れています。

<http://www.ngn-janri.or.jp/shokuhin/Buckwheat/>



The image is a collage of six different Japanese dishes arranged around a central white circle. The top left shows a bowl of Nagano Soba with clams and green onions. The top right shows a plate of soba with various vegetables like red bell peppers and leafy greens. The middle left shows a plate of tempura. The middle right shows a bowl of ramen. The bottom left shows a pizza-like dish with melted cheese and herbs. The bottom right shows a bowl of soba with a spicy, colorful topping. In the center white circle, the words 'NAGANO SOBA' are written in large blue capital letters, followed by '... RECIPE BOOK' in smaller blue capital letters. Below this text is a small illustration of a television set with the number '20' next to it, and above the TV is the text 'レシピで簡単 / それは簡単'.



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).

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 flour and buckwheat used as raw materials contain gluten. Be careful of burns, spills when cooking with boiling water. Buckwheat products containing mountain yeast are processed in the same manufacturer.

Although every effort has been made to ensure the information in this document is accurate, in case you notice something, please contact us using the following information.

Contact Us:

Customer consultation room of Nagano Prefecture Shinshu-Soba Cooperative
Tel : +81 026-229-0775
Office hour : 9:00~17:00 except weekends, national and company's holidays

PRODUCED IN JAPAN

Package : PEOPP.PET
Please be sure to follow the rules of your district when disposing the garbage.

Cooking Information

Low-Fat Japanese Noodles

NAGANO SOBA
MADE IN JAPAN

3 minutes in hot water

Cookable by A Microwave (600W 3min.)

NUTRITION INFORMATION
of NAGANO SOBA (per 100g)

Energy	352.8 kcal (1476k)
Protein	13.4 g
Fat	1.4 g
-Saturated	0.4 g
Carbohydrate	70.3 g
Sugar	0.0 g
Sodium	1.5 g
Moisture	12.0 g
Ash	2.3 g

*The %Daily Value(DV) indicates how much nutrient is in the serving food contributing to one-day diet. 2,000 calories/day is recommended in general.

ALLERGEN ADVICE

Allergens specified asergic ingredients and equivalents) contained in this product

Wheat, Buckwheat

Best Before :

NET WT.7.05oz(200g)

About NAGO SOBA

Cooking Movie

Recipes

QR Codes:

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 MASUDAYASHOKUIN Co., Ltd. 4195 Mizuto, Iiyama City, Nagano Prefecture, 385-2322 JAPAN
Seller Nagano Prefecture Shinshu-Soba Cooperative 200-2 Nishitentoku, Kunita, Nagano City, Nagano Prefecture, JAPAN
Importer Tryke Pty. Ltd. Suite 4, Level 25, 1 Little Bourke St Melbourne VIC 3000, Australia

NUTRITION INFORMATION
of NAGO SOBA (per 100g)

Energy	352.8 kcal (1476k)
Protein	13.4 g
Fat	1.4 g
-Saturated	0.4 g
Carbohydrate	70.3 g
Sugar	0.0 g
Sodium	1.5 g
Moisture	12.0 g
Ash	2.3 g

*The %Daily Value(DV) indicates how much nutrient is in the serving food contributing to one-day diet. 2,000 calories/day is recommended in general.

ALLERGEN ADVICE

Allergens specified asergic ingredients and equivalents) contained in this product

Wheat, Buckwheat

Best Before :

ゆで時間 3分
200g

電子レンジで調理できます
600W 3分

QR Codes:

PR冊子

レシピブック

調理動画サイト

レシピ集

QR Codes:

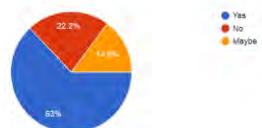
調査、PR(商談) 活動

2022
～
2023



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

27件の回答



Q11. パスタには電子レンジで茹で上げることができます。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？



阿部知事トップセールス (2022年10月31日シドニー)

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)

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

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目玉に、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200㌘で500円前後での販売を計画している。3種のそば粉の配合などを工夫し、短時間での調理ながらもあがつても伸びにくいのが特徴だ。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展出する。

「今回の商品の海外展開
は国内需要は頭打ち
新たな需要開拓が急務」
なって販売がグラスになつて
いけばいい」と期待した。

全国中小企業団体中央会

2023（令和5）年度先進組合事例抄錄掲載予定



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西畠番地1
U R L <http://www.ngn.janis.or.jp/shokuhin/Buckwheat/>
設 立 昭和45年8月 主 な 業 庫 製造業
組 合 員 数 16人 出 貨 金 800千円

■背景·目的

干しそばの国内需要は、残念ながら頭打ち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。干しそばの調理法は、大きな鍋にお湯を沸かすだけで具合を確認しながら時間調整し煮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になった。

■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が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量化。数値化されたデータをもとにレシピを考えし、パンフレットやSNSなど様々なツールを通して宣伝を行った。

海外展開のターゲットとしては、オーストラリアを选定。输出実績は無いものの、オリンピック開催地でもある長野市でのスキーフィールド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、母国での需要には至っていない。そこで、現地マーケティングによる販売促進活動と委託契約を締結し、オーストラリアでの商流確立のため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」に出品。「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、一段の版囲拡大が期待される。またこの取組みが新規のマディアでも大きく取り上げられたことで、改めて信州子の魅力をPRする機会となつた。



ポイント! 国内市場縮小という課題意識を共有し、海外展開に向けて団結して取り組んだこと、また、専門的知見を持つ専門機関と連携して事業を推進したことが、成功要因である。

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
- ⑥ 発酵食品等の長野県内伝統食品とのコラボレーション
- ⑦ 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