

# 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

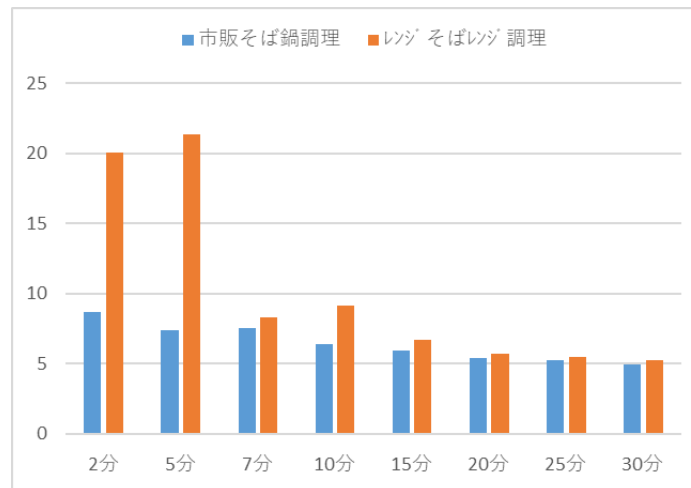
ゆでそばの GABA 含量 (mg%)

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	150
コシ (Firmness)	10	15

14

基本的な調理方法

- 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の水を入れ3分間煮る)
- 煮えたら水で冷まし、ざるで水を切る。
- 好みの調味料を加えてお召し上がりください。(※ゆず(ゆず湯)またはスープ(湯通し)でお召しください。)

「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。煮る場合でも、茹で時間が3分と短く、少ない量のお湯でしっかりとおいしく茹で上がります。

おすすめのアレンジレシピ

### 天せいろ

【材料】(2人分)

- そば 1束
- 鶏肉 200g
- 鶏皮 140g
- 天ぷら油 100ml
- 醤油 大さじ1
- 味噌 大さじ1
- ごま油 大さじ1
- おろし金 1個

【作り方】

- 鶏肉、鶏皮を一口大に切り、水で洗って水気を拭き取る。
- (1)に鶏肉、鶏皮を入れて、少し煮て鶏肉を柔らかくする。
- そばを茹で(またはレンジ加熱)、冷水で冷まし、ざるで水を切る。
- (4)で切った鶏肉、鶏皮を一口大に切り、水で洗って水気を拭き取る。
- おろし金で鶏肉、鶏皮をすりおろす。

### ボンゴレ風そば

【材料】(2人分)

- そば 1束(200g)
- あさり(殻付き) 300g
- たまご 1個
- 料理酒(白ワイン) 100ml
- 塩 大さじ1
- おろし金 1個

【作り方】


- そばを茹で(またはレンジ加熱)、冷水で冷まし、ざるで水を切る。
- あさりを一口大に切り、水で洗って水気を拭き取る。
- たまごを茹で、おろし金ですりおろす。
- 料理酒、塩を加えて煮る。
- そばに煮汁、あさり、たまごを加えて完成。

15

NAGANO SOBA

RECIPE BOOK


電子レンジで3分加熱



NAGANO SOBA

RECIPE BOOK

電子レンジで3分加熱



### 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:

- Cut the cucumber into thin strips, cut the sliced chicken into bite-size pieces, and mix the ★ ingredients.
- Boil the soba noodles (or use a microwave), rinse with cold water, and drain well.
- Mix the soba noodles and ★ ingredients in a bowl.
- 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:

- Warm up the meat sauce. (Adding minced meat and finely chopped onions to the sauce is also okay to increase the volume).
- Warm up the white sauce.
- 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.
- 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).
- Add the meat sauce and white sauce on top of the soba noodles, then sprinkle the pizza cheese.
- Bake in an oven or toaster at 180°C for 15-20 minutes.
- 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:

- Cook the soba (either by boiling or microwaving), then rinse with cold water and drain thoroughly.
- 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.







**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 : +81 269 229 6775  
Office hour 9:00-17:00 except weekends, national and company's holidays

**PRODUCED IN JAPAN**

Package : 2EOPP/PEP  
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: NAGANO PREFECTURE SHINSHU-SOBA CO. LTD. 4198 Mizuho, Iiyama City, Nagano Prefecture, 389-2322 JAPAN

Seller: Nagano Prefecture Shinshu-Soba Cooperative 205-1 Nishibanta, 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 "200g Value" indicates how much nutrient is in the serving food contributing to one day's diet. 2,000 Calories a day is recommended in general.

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

Wheat, Buckwheat

4 902723 015823

Best Before :

About NAGANO SOBA



Cooking Movie



Recipes



**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 : +81 269 229 6775  
Office hour 9:00-17:00 except weekends, national and company's holidays

**PRODUCED IN JAPAN**

Package : 2EOPP/PEP  
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: NAGANO PREFECTURE SHINSHU-SOBA CO. LTD. 4198 Mizuho, Iiyama City, Nagano Prefecture, 389-2322 JAPAN

Seller: Nagano Prefecture Shinshu-Soba Cooperative 205-1 Nishibanta, 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 "200g Value" indicates how much nutrient is in the serving food contributing to one day's diet. 2,000 Calories a day is recommended in general.

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

Wheat, Buckwheat

4 902723 015823

Best Before :

About NAGANO SOBA



Cooking Movie



Recipes



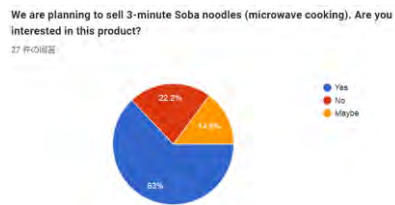


## 調査、PR(商談) 活動

2022  
～  
2023



阿部知事トップセールス(2022年  
10月31日シドニー)



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)





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



海外への販路開拓を目指す  
「NAGANO SOBA」

県内の干しそば(乾麺)メに調理してもらえないとし、  
 ーカでつくる県信州そば協 5年がかりで開発。国内の干  
 同組合「長野市」は16日、海 しそば需要が伸びない中、オ  
 外の販路開拓に向け、電子レ ストリアアをはじめ各国内  
 ンジで調理できる「NAGA の普及を旨とする。

NO SOBA（ナガノ・ソバ）を、会員16社で共同開発したと発表した。大きな鍋がある。噴きこぼれへの注意でゆでる方法では海外で気軽にも必要で、海外の人には調理

のハードルが高いとみて、課題を克服する方法の開発を進めてきた。

年度に現状の約2倍の1・5億円とすることを目指す。

一般社団法人食品需給研究

電子調理用のバスタゆで容器に干しそばとその3倍の量の熟湯を入れ、600ワットのレンジで3分加熱する。その後、湯切りをして冷水で締める。梶田社長は「残念ながら干

夫したそば粉を使うことで、「早くゆであがって伸びにくい」という特長を実現した。

か盟社が製造し、組合が販売を担う。9月ごろに発売し、国内価格は2000円入りで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照準を合わせる。普及に伴い、会員企業による千しそほの海外輸出額を2026年度に現状の約2倍の1.5億円(1億5千万円)を目指す。

一般社団法人食品需給研究センター（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事長（柄木田製粉社長）は「残念ながら千

レンジで3分調理の干しそば

長野県信州そは協同組合は16日、電子レンジで十分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、パック3種のそばの配合などを工夫し、短時間で調理ながらゆであがっても伸びにくいのが特徴。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、パッケージなどをめめた。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。

しそは国内需要は頭打ちで、新たな需要開拓が急務」とし、今回の商品の海外展開  
を機に「各社の製品も、一緒に販売がプラスになっていけばいい」と期待した。

## 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番場 205番地1
U R L	<a href="http://www.ngn.janis.or.jp/shokuhin/Buckwheat/">http://www.ngn.janis.or.jp/shokuhin/Buckwheat/</a>
設 立	昭和45年8月
組 合 員 数	16人
	主 産 産 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。干しそばの調理は、大きな鍋にお湯を沸かし茹で具合を鑑別しながら時間調整し焼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シ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ご協力、製造方法を確立された。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、長野県工芸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、そして調理用器具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青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に委託契約を締結し、オーストラリアの商標確保のためのPRや試食イベントを実施。オーストラリアでの開発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をPRする機会となった。

特設ある活動



「FOODEX JAPAN 2023」ブース展



NAGANO SOB



オーストラリアでの試食・商談会

**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、専門的知見を持つ他機関と連携して事業を推進したことが、成功要因である。

## 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