期間限定！ミネヤの冷麺開始！

ミネヤ新聞
2026年4月号

グリーン(G)麺 120ｇ

ほうれん草の粉末を生地に練り込み、
ゆで上がりが鮮やかなグリーン色。
冷やし中華用としてつくった
イチ押しの翡翠麺。
ツルツル食感をぜひお試しください。

販売開始
4月13日（月）
納品より

DA（ちぢれ麺）120ｇ

長年愛用されている定番麺。
ツルツルとした舌触りと、もちもち
とした歯ごたえの麺です。
担々麺に良く合います。

L2 麺(平打ち麺) 130ｇ

夏季限定の冷やし用平打ち麺。
もちもち感が特徴で、冷やし中華
だけではなく、担々麺やまぜ麺に
もオススメです。

冷製　蟹だし塩ラーメン

ミネヤオリジナル
冷たい塩らーめんスープ
×
北海道花咲ガニだし

ミネヤオリジナルの香味野菜エキスや昆布エキスを加えた“こく”のある塩ラーメンスープに、和弘北海道産花咲ガニを贅沢に使用した出汁を加えると相性抜群！

作り方　塩ラーメンスープ 30ｇと花咲ガニだし 20ｇに
冷水 270ｍｌを加えると完成です。

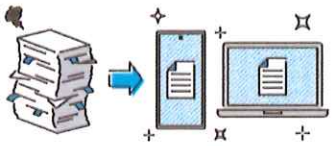
韓流麺 120g
ゆで時間 3分（目安）
麺は歯ごたえがし
っかりとした噛み
応えのある韓国風
冷麺がオススメ！

スープと麺各種ご用意できます。お気軽にお問い合わせください。

※和弘　北海道花咲ガニだし、冷たい醤油ラーメンスープの販売期間は（5月、6月、7月、8月の）4ケ月間とさせていただきます。

他にも
ヒゲタ冷し中華味名人
ヘイワざる中華
ヘイワ冷やし担々麺　各1.8ℓ入り
和弘冷たい醤油ラーメンスープ
ご用意できます。

DXとIT化



総務担当　平峯光代

ＤＸとはデジタルトランスフォーメーション、つまり、デジタル技術によってビジネスモデルや組織を『変革』することだそうです。これまでのアナログなやり方をデジタル化して効率をよくした（『ＩＴ化』）その先に開けてくるような世界（デジタル技術で集めたデータをAIに分析させたり）のようです。

弊社でもＩＴ化は少しずつ少しずつ進めてきています。最近では楽々明細のサービスを利用して、お客様へ請求書をＷＥＢ上でお届けできるようになりました。TANOMUのサービスを利用して、LINEでの発注がご利用いただけるようになっています。

社内ではタッチオンタイムという勤怠ソフトを導入しました。レンタルの打刻機に指紋認証でピッとタイムカードを記録できます。タブレットをレンタルすれば顔認証でも可能らしいです。集計が格段に楽になり、管理者と従業員がお互いにデータを確認できて便利です。

今年は労務管理アプリを入れる予定です。息子がバイト先へスマホで年末調整の資料をサクッと提出していて、そんな便利なものがあったのかと驚きました。こちらはＳｍａｒｔＨＲといいます。給与明細をアプリで届けます。
こちらも従業員が本人の情報（入社日や雇用保険の番号など）を確認できるのでよさそうです。
一つずつ進めていった先にDXという未来が近づいてくることを願います。

入社いたしました

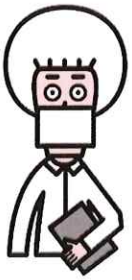
営業部　植田洋介

初めまして。２月２１日に中途入社いたしました植田と申します。
前職は営業職で、福祉用具専門相談員にて、利用者様に車いすや介護ベッドをレンタル提供する営業職に従事していました。
営業職の経験はありますが、食品メーカーの営業職が初めてなので不安半分、楽しみが半分の状況です（笑）。
食に興味があり、前職の外回りで訪問先の近くをグルナビ等で検索して
ラーメン店を探したりとラーメンが好きで良く食べていました。
まだまだ麺の知識などわからず、ご迷惑をお掛けすると思いますが、
しっかりと学んで参りますのでご指導ご鞭撻のほど何卒宜しくお願いいたします。

HACCP

製造部　古川雅之

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」が義務化された 2021 年 6 月から 5 年が過ぎようとしています。
まず言葉が長いですよね。「考え方を取り入れた」という表現に大きな幅を感じます。
あくまで私の解釈ですが、「危険度合を基準化して、とても危険と判別されたものを除外する工程を組み込むことで安全を担保する」のが HACCP の考え方で、簡単なところで、「外出先から帰ってきたら手洗いうがい」みたいなものと思っています（除外ではないので厳密には違う）。
本来の HACCP システムであれば、分析やら、担保（証拠）などが必要となりますが、そこは「考え方を取り入れる」、何が危険かを考えた上での衛生管理、今までやってきている衛生管理の目的を言葉にしてしまうだけのような気もします。
出したら戻す、使ったら片付けるといった、幼少時から言われてきたこともいってしまえば衛生管理。
とはいえ出来ているかと言われれば色んな場所を想像してしまう。
私の場合は必要があって調べることがありましたが、結局は整理整頓清掃といった基本の延長上にしか衛生管理の到達点ってないのだろうなとも思います。
もちろん管理者の設定などなど色々なことが必要なのですが、そこは他者から見た時のわかりやすさ、説明しやすさのようなものです。
HACCP！衛生管理！と聞くとちょっとした拒否反応のようなものが出そうではありますが、調べてみるとそこまで大げさなものではないような気もします。
自分の過去記事にこういったテーマがなかったので記事にしてみました。
文章にするのが難しい内容だなと後悔はしています。
HACCP の仕組み、考え方は色々なものに応用もできるよい仕組みですので、
一度調べてみても面白いかもしれませんね。と、どこぞの回し者のような文章で〆させていただきます。



時間の早さ

配送部　山根貴志

初めまして。配送部神戸コース担当の新人の山根です。
新人と申しましても、決して若くはないのですが…
前職も配送の仕事をしていました。
入社して約 8 ヶ月が経っていますが、入社したての頃は覚えることがたくさんあり、配送ルートや、店舗様への納品方法はもちろんのこと、一番大変だったのが商品の種類を覚えることでした。
一人で配送をするようになってからも、毎日新しい発見ばかりで時間の経過をとても早く感じ、あっという間の 8 ヶ月でした。
これからもお客様へ美味しい麺を安心安全にお届けできるように頑張りますので、よろしくお願いいたします。

ラーメンコンサルタントが考える
繁盛店になるための視点

VOL.６４

いま求められている、非常識な商品開発とは！

今、店舗数を著しく伸ばしているラーメン業態を３つ紹介します。
①ちゃん系、②資本系二郎、③ラーショインスパイア。それぞれ全く違う味のラーメンを提供する彼らですが、いくつか共通点があります。

①ちゃん系：塩分濃度高めの青湯醤油にちぢれ麺（佐野ラーメン@栃木に近い）、チャーシュー多め。ライスも１杯無料で付いてきて 750 円前後。服は白割烹着、店づくりは昭和の老舗ラーメン店
②資本系二郎：二郎インスパイアで、資本力のある大手が手掛ける、多店舗展開を前提とした業態。デフォルト 1000 円と高めだが、野菜が多い上にさらに野菜など増しても同料金。
③ラーショインスパイア：ラーメンショップとは、家系よりややあっさりした豚骨醤油ラーメンで、ネギラーメンやネギ味噌の元祖。昭和中期に、トラック運転手を中心に一世を風靡し、今 SNS 界隈の若者を中心にブームが再燃。比較的若い経営者が、そのインスパイア系として多店舗展開を前提とした業態を再構築。ラーメン 750 円、ネギラーメン 900 円

この３業態に共通しているのは、圧倒的なお得感です。『チャーシュー多め＆ライス無料で 750 円前後』『野菜特盛で、野菜脂にんにくを増しても 1000 円』『デフォルトが 750 円で、ネギがどっさり乗った名物ラーメンでも 900 円！』
ラーメン通でなくとも、素人、ファミリー、小学生から見てもお得。味も人気有名店として名をはせた味なので、間違いないとお客は感じる。
値上げ合戦の今だからこそ、このようなお得商品にお客様は集中するのです！
西友をも買収したトライアルというスーパーの集客目玉商品は『三元豚のロースかつ重（税込 299 円）』という圧倒的な価格！このような「え？この時代にこの価格？」という、非常識な価格でも価値のある、お得感あふれる商品開発ができるか。もちろん儲かる商品でなければなりません！料理人として真の開発力が試される時代なのです。

行列店づくり
㈱エスト．フードコンサルティング　久連松秀明
http://www.estfood.com
ラーメン・飲食店の売上アップは、メール info@estfood.com 又は TEL03-6666-9295（初回無料）
〒130-0021 東京都墨田区緑 1-14-9 岡ビル 3F（両国駅徒歩５分）

ミネヤ食品工業株式会社
当社の製品（生麺・ヤキソバ・餃子の皮など）は冷蔵食品ですので、
お届け後は１０℃以下で保存していただきますようお願い申し上げます。
また、当社の製造ラインでは、卵を含む製品を製造しております。