



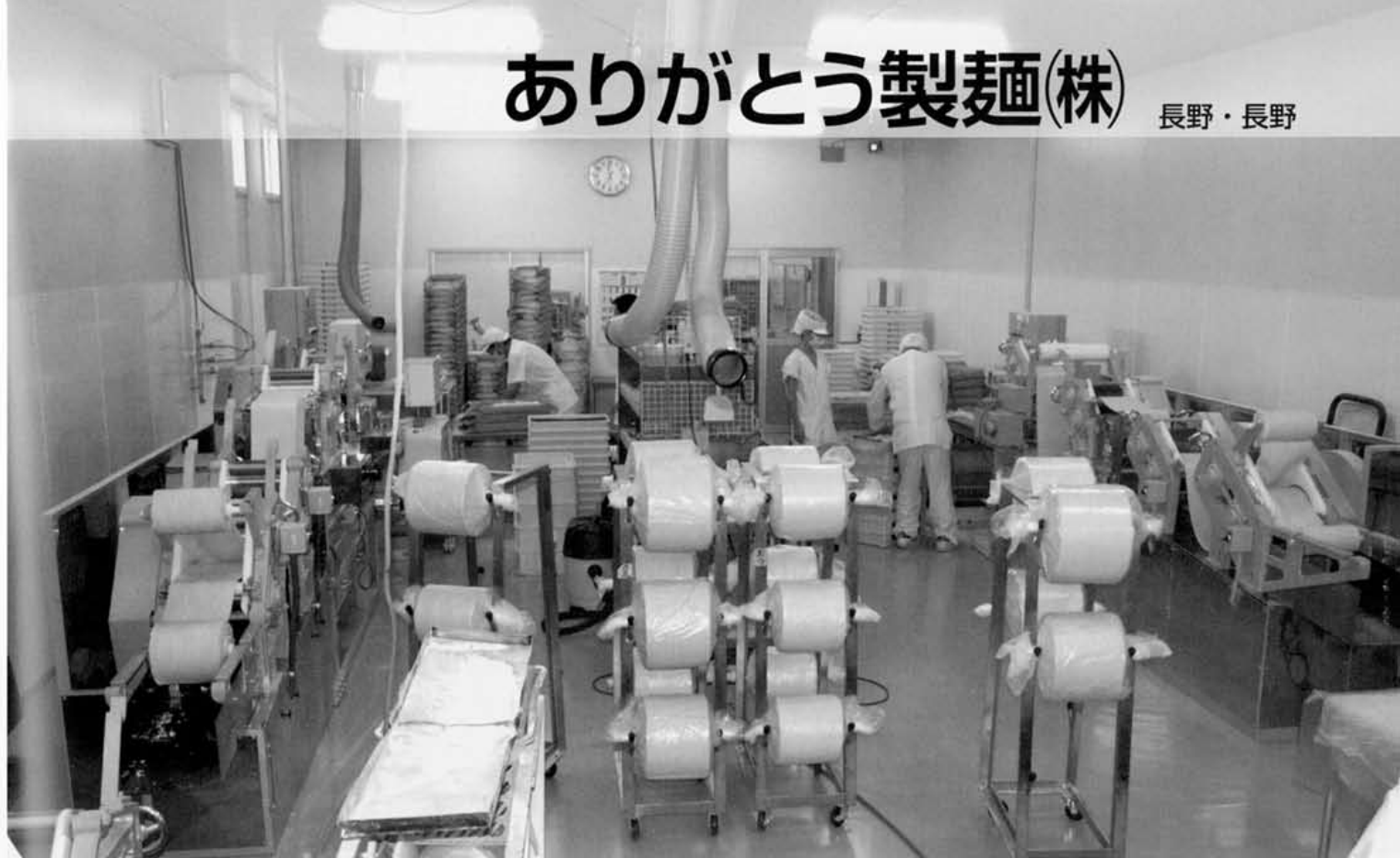
「“麺”でお客様を呼べる  
最強の麺を作りたい」

代表取締役 堀内有

このように注文先が遠方だった  
り、まだスープが完成していないイ  
ベント用の麺を作らなくてはいいけ  
い時も多いが、目指す麺や合わせる  
スープの話しを聞けば、要望の麺を  
だいたい1回で作ることができると  
いう。これも、同社の研究の深さ、  
技術力の高さを知るエピソードのひ  
とつだ。

製麺をするだけでなく、  
長野のラーメン業界にも貢献

〆値段は高いが、満足する麺を作っ  
てもらえる〆と定評がある同社。中  
には単価の問題で取引きをやめて  
も、〆やっぱりあの麺が忘れられな  
い〆としばらくすると戻ってきてく  
れるラーメン店や、〆スープに合わ  
せていい麺を作ってもらったけど、  
麺がスープに少し勝っている。だけ



現在、製麺所は二代目、三代目の時代と  
なっている会社が多いが、「ありがとう製  
麺(株)」は現社長の堀内有氏が立ち上げて、  
ここまで発展させた会社だ。後発だった  
からこそ研究を重ねて技術力とオリジナ  
リティを高め、20年以上前から「スープ  
に合わせたオリジナル麺」を作っている。

20年以上「契約製麺」を行ない  
取引先は全国250軒以上

昭和49年、有製麺所として開業し、  
昭和53年には有幸商事(有)を設立して  
法人化。そして新社屋を機に平成18  
年12月、社名を「ありがとう製麺(株)」  
に変更して現在に至っている。

開業当初は、中華麺や焼きそばの  
他、うどんやそばも作っていたが、  
そば粉のアレルギの問題などもあ  
り、今は中華麺、餃子の皮、ワンタ  
ンの皮に特化。中華麺も小売り用は  
作らず、業務用だけに絞っている。  
同社の一番の特徴は、20年以上も前  
から「そのラーメン店だけの麺」、  
つまり契約製麺を行なっていたこと  
だ。今でこそ、これをウリにしてい  
る製麺所は多いが、これほど前から  
取り組んでいた製麺所は少ない。  
「商売としては後発でしたので、い  
ろいろ苦労しました。開業した頃は、  
出前の全盛時代だったので、のびな



大型ミキサーと7連の圧延機が2台の他、小口  
の注文用に小さい製麺機もある。粉は10社以  
上の製粉所から仕入れて使う。

ど、この麺をどうしても使いたい  
で、スープを変える〆とまで言っ  
てくれるラーメン店主もいるという。  
ここ数年、長野の麺は変わったと  
感じると堀内氏。以前は切り歯や色  
の要望が主であったが、最近では「最  
初は粉溶けする(スープを吸う)が、  
ある一定のところからのびない麺」  
とか「喉越しを追求したい」といっ  
た、イメージを明確に伝える注文が

い麺を作っていればよかった。でも  
時代が変わって商売が厳しくなっ  
ていく中で、この地域で生き残りた  
かったため、とにかく研究に研究を  
重ねました」と堀内氏。多くの製麺  
会社が地元の製粉所の粉だけを仕入  
れて製麺していたので、日本中の製  
粉会社の粉を練ってみたり、副材料  
を研究するなどして、他にはない麺  
の開発に力を入れたという。

「同じ材料を使っても、粉の練り方、  
ローラーのかけ方などで、全く違う  
麺ができます。そうやってお客様の  
要望に合う麺を作っていくようにな  
り、いまでは250軒以上ある取引  
先ほとんどに、その店ならではの  
の麺」を作っています」と語る。

取引先は長野県だけではなく、  
むしろそのほとんどが大阪、京都、  
仙台、新潟、石川、岡山、九州など  
全国に及ぶ。また、最近ではイベン  
ト専用の麺を作る機会も多いという。



創業時の「有製麺」から、長野では  
「ありさん」と親しまれている同社。  
麺箱に電話番号を入れる工夫をした  
ことで、宣伝効果に繋がったという。



■住所 / 長野県長野市南長池455-1  
■電話 / 026-243-6677

多くなってきたという。  
堀内氏は長野市や東京でラーメン  
店を展開するBONDOF HEA  
RTS代表取締役の塚田兼司氏と共  
に、いまやラーメンイベント王国と  
も呼ばれる信州のラーメンイベン  
トの企画・運営にも携わるなど、長野  
のラーメン業界の活性化にも一役  
買っている。

\*\*\*