

中学生記者が
仕事を体験します!

インスタント麺 の研究開発

ってどんなお仕事?

スーパーやコンビニなどで続々登場するインスタント麺の新商品。その製造工程と開発の仕組みを教してもらいに、関前3丁目にある明星食品株式会社研究所に訪問しました。

明星食品株式会社 研究所

(関前3-1-17)

昭和38年に設立。スープ別添の袋麺製品をはじめ、どんぶり入りのノンフライカップ麺や高級即席麺など、業界初となる商品を開発してきた研究開発本部と、商品デザイン、CMなどでブランド力を高めるマーケティング本部の2つの本部を設けている。年間約200種類生み出される商品は、この研究所で開発され、埼玉、神戸、福岡にある工場と製品化されています。



私たちが体験しました!

研究者が一丸となっておいしい即席麺の開発を行っています。



研究開発本部長
あさの ひろゆき
浅野宏行さん

もともと食品製造工程を見るのが大好き! すごく楽しみです。



市立第一中学校2年
のぶの 信平真奈さん
(コーラス部所属)

インスタントラーメンがどのように作られるか、わくわくしています。



市立第一中学校2年
おほのうら 大塩優花さん
(コーラス部所属)

カップ麺の種類や味について聞いてみたいですね。



市立第一中学校2年
いしかわあかね 石川朱音さん
(コーラス部所属)

見学スタート!

工程 1 麺作り

案内人



「チャルメラ」は、担当スタッフが麺の試作を100回以上行いました。

商品開発部
めん開発グループ
グループ長
ひやまけんじろう
髙山晃子郎さん

即席麺のスープ作りを体験しました

「一平ちゃん」で使われている粉末スープの素材を使って、スープ作りにチャレンジ。調味料や香辛料などを順番に乳鉢に入れ、よく混ぜながら配合しました。最後に、完成したスープと市販品を食べ比べてみました。

石川さん 明星食品の会社の名前の由来はなんですか?
浅野さん 明星食品は、武蔵野市にゆかりのある会社です。昭和25年、井の

最初はこんなに厚いんですね。



2 麺帯にする

練り上がった生地をロールで带状の麺(麺帯)にします。さらに圧延ロールで薄くのぼし、約1ミリの厚さの麺帯にします。



1 原料を混ぜて、練る

小麦粉と食塩、かん水などを混ぜてよく練り合わせます。

20食分の粉末スープの原料を乳鉢で順番に混ぜました。



頭公園のそばにある明星学園の近くに会社を創立しました。その頃は明星学園周辺が「明星台」と呼ばれていたことから、会社名を明星食品と名付けました。昭和38年には、ここ武蔵野市閩前に研究所を設立し、即席麺の開発を行ってきました。

信平さん 人気商品を教えてください。

浅野さん カップ麺では「一平ちゃん夜店の焼そば」、袋麺では発売して47年の「チャルメラ」や32年の「中華三昧」が人気です。

大塩さん 年間どのくらいの即席麺が作られているのですか？

浅野さん 明星食品では年間4億食以上の即席麺を作っています。この研究所では、既存商品の改良を含め、年間で約200種類の商品を開発しています。一つの商品を作成させるのに何十種類も試作品を作るため、開発には最低3カ月はかかります。各研究者は分担して数種類の商品を並行して開発を進めています。その開発の仕組みや即席麺の製造

工程を見学してください。

石川さん・大塩さん・信平さん

よろしくお願ひします。



見学前に浅野さんのお話やビデオを見て、即席麺の製造工程を教えてくださいました。

工程 2 スープ作り

スープ作りには約20~40種類の原材料、調味料、香辛料を配合します。

案内人



商品開発部
副部長
高谷 力さん



醤油の粉末パウダーをひと口。濃い〜!



粉末
スープ



液体
スープ

液体スープと粉末スープを作るため、チキン・ポークエキスなどの原材料や調味料、香辛料が約2000種類そろっています。それらを配合し味を調えます。



4 油で揚げる

130~150度の油で約2分揚げれば麺の完成。ノンフライ麺は、熱風で乾燥させます。

あっという間に麺に!



3 切り出し

麺帯を切り出し機に通して一定幅の麺にし、蒸し機に通します。

工程 3 表示分析

商品に栄養成分を表示するため、たんぱく質や脂質、糖質などの量を測定します。分析は、機械を使って行います。



難しそう。

感想

スープも麺もたくさんの方が関わっていることを改めて知りました。スープ作り体験は面白くて、また体験したいと思いました。

麺の工程では麺の形を作っているところが不思議で面白かったです。毎年200種類もの商品が開発をされているのは本当です。すごいです。

見学・体験をしてみて想像以上の驚きがたくさんありました。皆さん大変な努力をされているんだと実感しました。

不思議! 味が違う。



市販の商品と同じ材料・分量で作ったのに、もかわらず、なぜか味が違う。その理由は、調合した材料の混ぜ具合により、味わいが変わるとのことでした。