

自社商品の品質を国際評価基準で証明

株式会社 三輪そうめん山本 奈良県桜井市

本年4月、そうめん老舗メーカーである株式会社三輪そうめん山本の手延べそうめん2銘柄が、ベルギーで開催の「モンドセレクション2010」で「最高金賞」を受賞した。

受賞したのは「山本の白龍」、銘柄「白髪（しらが）」で、「白龍」は昨年の「金賞」に続き2年連続での受賞となっている。

モンドセレクションは、「食品のノーベル賞」ともいわれ、“世界中からの製品の質を分析しその優秀性を立証すること”をミッションとする独立系国際機関が審査・授賞を行っている。同セレクションでは、消費者が目安とする製品の成分表やパッケージなどに偽りがないかを検証、消費者保護の立場から製品の品質を品評・検査・分析評価する。

近年、消費者の食品に対する関心が高まる中、同社は自社製品の「食の安全・安心」に対する取り組みと品質を国際的な評価基準に当てはめ評価・立証するため、2009年から同セレクションに出展している。初年度は同社の主力ブランド「山本の白龍」を出品し、金賞を受賞。今年度は「白龍」に加えて銘柄「白髪」も出品し、ともに最高ランクの「最高金賞」の栄誉に輝いた。受賞した2銘柄の特徴は次の通り。

■「山本の白龍」

料亭向けに開発された商品で、標準的なそうめんより細い直径約0.6ミリに延ばした麺（10gあたり約130本）で、上品な風味と喉ごしが特長。

■銘柄「白髪」

直径0.3ミリと世界でいちばん細い手延べそうめん（10gあたり約300本）で、同社独自の技術と最高級的小麦を使い、限りなく細く作り上げられている。最高の技術を必要とするため、今では作れるそうめん師も非常に少ない。希少性が高く、

芸術的ともいえるそうめんである。

非常に細いそうめんながら、そうめん蔵で永く熟成させることでコシ、のどごし等でそうめん特有の食感、旨味を持たせており、全国各地の高級料亭・高級レストランでも重宝がられている。



2010モンドセレクション最高金賞に輝いた「山本の白龍」（左）と銘柄「白髪」（下）



同社の山本太治社長は「今回、当社の商品がモンドセレクションで最高金賞を受賞したことで、自然食材と製法にこだわる当社の品質への取り組みが、国際的な評価基準で非常に高いレベルにあることが証明された。今後、お客様から更なる信頼を得られるものと確信している」としており、今回の受賞を今後のビジネスチャンスに生かしていきたい考えだ。（井阪 英夫）



昨年「モンドセレクション金賞」を受賞した「山本の白龍」（本社ロビーにはメダル及び認定証が展示されている）

株式会社 三輪そうめん山本

〒633-0072 奈良県桜井市箸中 880
TEL : 0744-43-6661 FAX : 0744-43-6666
URL : <http://www.miwayama.co.jp/>