

RAMENを世界の食文化に

【宝産業株式会社】

札幌ラーメンとの出会い
全てはそこから始まった



今や海外でも人気が沸騰する日本のラーメン。その発祥は中国だが、日本で独自の進化を遂げ、寿司と並ぶ日本食の代表にまで成長した。現在につながるラーメンの萌芽期だった1970年、宝産業株式会社が生まれるきっかけがあった。京料理の板前をしていた井上廣会長が、新たにオープンするホテルの調理場に立つため北海道へ赴任。そこで初めて札幌ラーメンを口にしたのだ。「あまりに旨いのでびっくりした」。当時は醤油スープに中華麺の「中華そば」が一般的だった時代。もちもちとした多加水熟成麺に豚骨スープと魚介だしを合わせた札幌ラーメンは刺激的

Featured Business

注目のビジネスパーソンの



だった。「これを京都に持って

いったらどうなるかな。元来、商売の気が強い」と自覚する井上会長は、早速実行に移した。

板前の経験から、スープの素材を探り出し、味の再現はできた。しかし、麺は思うようにいかない。当時、多加水熟成麺を作る製麺屋は京都にはない。井上会長は製麺大手に頼み込み、工場を見学させてもらった。工夫を重ね、ようやく理想の麺にたどりついた。程なく競合店も現れ、京都初の札幌ラーメンは、京都でラーメン文化が根付く土台を作ったという。

高品質な日本のラーメンを
世界中に届けた

札幌ラーメンの製麺から始まった同社は、業態を変化、拡大してきた。店主のこだわりや流行に合わせ、その店ならではの麺、スープ、醬の開発・製造から店づくりに至るまで、ラーメン店を運営する全てをサポートするのだ。現在、国内にラーメン店が約4万店あるといわれるが、その内の1千店以上が同社の子ザダという。

「他所さまのチーン展開を見て羨ましく思うこともありましたが、もうウチはできなくなりました」と目を細めながら語る井上会長。ラーメン産業を支えてきた自負が言葉の端々からうかがえる。



井上会長

アメリカを手始めに海外展開にも力を注ぎ、中国やタイ、インドネシア、フィリピンに工場を展開している。「培ってきた技術を生かせば、海外でも日本と変わらない品質のラーメンを提供できる」。ヨーロッパのラーメン店を支えようと、パリに新たな工場も計画中だという。

こだわるのは味づくり
黒子に徹し、共に成長する

同社が成長できた理由を、井上会長は「ラーメン業界の『黒子』に徹してきたから」と分析する。ラーメンの味は、さまざま

な要素で決まる。スープでいえば、鶏ガラ、豚骨、牛骨かつお節、煮干し、野菜など。そこに食感の異なる麺が入れれば、組み合わせは何百通りにもなる。チーン展開する際は、店ごとの味を一定に保つことも求められる。「麺は60秒、スープ、醬は20秒以上、サイドメニューもそろえている」と井上会長。ラーメン店の店主からすれば、こんなに心強いパートナーはいないだろう。それでいて食材費以外は一切もらわぬという。

同社の理念「三方良し」に基づき「ラーメンの味づくりに徹する。その姿勢、立場を変えることなく、国内からアメリカ、アジア、そしてヨーロッパへと広がるRAMENの食文化を支え続ける。」

DATA



宝産業株式会社

1970年創業。ラーメン専業材の卸売り、ラーメン店のプロデュースまで幅広く手掛ける。国内2工場、海外に6工場を持つほか、パイロット店として「スープ食道室」(併売ラーメン)を運営する。

代表取締役 井上 光雄
〒050-8585 札幌市東区下馬場羽田町119
TEL.075-612-2791
http://www.takara-jp.com/