

企業の大切なパートナー

vol.2

一企業の成功にはビジネスパートナーの存在が大きい。その成功事例とそこに大きく貢献したパートナーを紹介致します。



ルスツリゾートホテル 総料理長

の さか せいじ
野坂 精二氏

30年間プリンスホテルで培った経験を活かし、ルスツリゾートの料飲部門を取り仕切る。「安心・安全」の道産食材を求めて自ら全道各地をめぐるという徹底ぶり。(社)日本エスコフイエ協会ディシブル会員。

オシキリ製麺(株) 専務取締役
北海道メンフーズ(株) 代表取締役

す がい あきひろ
須貝 昭博氏

長年、調味料製造会社等に勤務後、オシキリ製麺株式で看板商品となる「札幌黄ねりこみラーメン」を開発。2012年には付加価値の高い道産加工食品を造りたいという想いから、北海道メンフーズ(株)を設立。

幻の玉ネギ「札幌黄」

明治初期から1970年代まで札幌で多く生産されていたが、病気にかかりやすいことなどから、作付けが減少。2007年、希少な食材の世界的な基準となる食の世界遺産と呼ばれる「味の箱舟」に認定されたのを機に、近年札幌でもブランド化を推進する動きが活発化している。



臭が緩和されるため、そのままスープと

極め付けは、本来であれば捨ててしま
う麺のゆで湯が、玉ネギの効果でかん水
持っ。さらに、茹で時間が
みも感じられる。さらに、茹で時間が
九十秒と短く、伸びにくいという特長を
持つ。

その栽培方法の難しさから、生産者が
激減し、幻の玉ネギと呼ばれる「札幌黄」。
ほかの品種と比べ、肉厚で加熱すると甘
くなるのが特徴。

幻の玉ネギを練りこんだ麺の魅力

して使用することができると。まさに
札幌黄を一杯で存分に味わうことができ
る。

この麺は、二〇〇七年に当所で実施す
る認証制度「北のブランド」ならびに札
幌市農業振興協議会で実施する認証制度
「さっぽろとれたてっこ」、さらに二〇一
〇年に道産食品独自認証制度「きりりっ
ぷ」(中華麺としては初)の認証を受け
ていることから、道産食材を使用した
商品としての注目度の高さがうかがえ
る。

譲れない食へのこだわり

この商品の開発の裏側には、須貝専務
が頼る一人の存在が大きい。この麺を使
用しているルスツリゾートの野坂総料理
長だ。

実はルスツリゾートでは、この麺と出
会うまで、輸入小麦を使用した麺を仕入
れていたが、地産地消にこだわる野坂総
料理長が、札幌黄ねりこみ麺の開発を知
り、商品化に加わることとなる。

開発当初は味も決まらず、完成度も低
く、「あまりおいしくなかったんだよ」と、
野坂総料理長は笑いながら当時を振り返
る。そこから数々のアドバイスを受け、
何度も試作を重ね、一年かけて完成にた

どり着いた。野坂総料理長は、「一生懸
命だったから、一緒に作ってほしいと思
った」と須貝専務を「努力家で勉強家」
と評価する。

一方で須貝専務は札幌黄にこだわる理
由を、「上品でおいしい優秀な玉ネギ。
ブランドとしての価値を高める活動を通
じて、微力ながら、生産者が誇りを持て
るようなお手伝いをしたい」と熱く語る。

この麺をきっかけに、八年来の付き合
いとなる二人。「化学調味料は一切使わ
ないし、自分で納得した食材を仕入れて
いる。今後も食を通じて、人々の健康に
貢献していきたい」と、とことん食材に
こだわる野坂総料理長だからこそ、須貝
専務は、今日も独創的かつ「おいしい」
商品を提案し続ける。

【取材協力】

※今月号の表紙では、「札幌黄ねりこみラーメン」を
ご紹介しています。

ルスツリゾートホテル & コンベンション (加森観光株)

虻田郡留寿都村字泉川13番地
TEL 0136-46-3331 (代表)
H P <http://www.rusutsu.co.jp/>

オシキリ製麺(株)

札幌市東区北21条東14丁目3番7号
TEL 011-711-2571
H P <http://www.oshikiri-seimen.com>

北海道メンフーズ(株)

札幌市中央区北3条東12丁目99番2号1302
TEL 011-219-8485