

会員企業紹介
わが社の
イチオシ

栽培から製粉まで、 そばの香りにこだわる一貫生産



(株)ダイコー

代表取締役 齋藤 胡依 氏 (太田支部所属)



打ち易く、美味しいそば粉を作っています。また、竹林も直営店として、当社の群馬産そば粉「上州秋そば花一文」を使用し十割そばを提供し続

Q & A

▼会社概要

当社は平成二十年にそば粉の製粉業として設立致しました。もともとは平成十八年に開店したそば屋「竹林」が始まりです。群馬、北海道、中国(内モンゴル)、モンゴルで栽培したそばの実をメインに取り扱い、自社で保管、製粉し「花一文」の名前で販売しています。栽培から製粉までを最新の設備で一貫して行い、質の高いそば粉を低価格でお客様に提供しています。

けております。

▼製粉を始めたきっかけ

私は中国の出身ですが、着物や茶道など日本の文化が大好きです。もちろん蕎麦も好きでした。各地の蕎麦を会長(主人)と食べ歩き、その魅力にはまり、「そば屋をやろう」となったのが始まりでした。やるからにはそばが打てなくては仕方ないと、調理師学校に一年通って日本食を学び、その後三年間そば打ち修行に出ました。自分で打てるようになり、全国のそば粉を取り寄せたものの、納得のいく蕎麦は出来ませんでした。そこで石臼を用意し、そばの実から自分で粉を挽き始めたことが、現在の業態に繋がっています。

「好き」で始めて、納得出来るところまで突き詰めると原料に行き着き、その結果として群馬、北海道、中国、モンゴルでそばを栽培し、製粉までを自社で行うようになりました。

▼香りへのこだわり

原料であるそばの実を大量に確保した次の課題は、乾燥方法と保管管理でした。一気に乾燥させるには温風乾燥が早いのですが、熱を加える事で香りが飛んでしまいます。そのため当社のそばの実は天日干、もしくは冷風乾燥で香りを残します。多長時間はかかりますが風味と香りは格段に違います。また、香りや風味は保管温度にも影響を受けてしまいます。乾燥が済んだ状態で長期保管もしますのですが、当社は常時十五度以下に保たれた低温倉庫(二三〇〇トン)を完備し、収穫したての品質を守りながら年間を通して安定供給出来る体制を整えました。

▼竹林について

先にお話ししましたが、当社はそば屋から製粉業になった珍しいケースだと思えます。「自家製粉石臼挽き十割そば処 竹林」が自信をもって提供しています。

▼会社の将来像

現在も日本、中国、モンゴルでそばを栽培しておりますが、その分野を農業法人化することも視野に入れ、今よりも多い量で安定供給出来る体制を目指したいと思っております。味や風味は、群馬の新しい名産品になれると思っておりますので、太田の地からそば文化を全国に発信し続けて参ります。



るそばは、平成二十六年に農林水産大臣賞、直近では平成二十七年群馬県産新蕎麦の食べ比べ会において「一番人気賞」も受賞しました。

一時間半かけてご来店いただくお客様や、粉の微妙な違いを分かって頂けるお客様などに支えられ、二〇一六年二月には十年の節目を迎えます。太田にいらっしゃる際はぜひご来店ください。また、当社はそば打ち教室(上州そば打ち会)を開催しており、そば打ちを趣味として始める方も多く人気があります。そちらもぜひご利用ください。

所在地／太田市熊野町38-24
連絡先／TEL0276-60-4508
URL／http://www.daiko-seifun.jp