

12

株式会社
オニックスジャパン

新しいおいしさを創造
「極広ひも川うどん」



合同プレス発表会で
壇上に立つ佐藤課長



極広ひも川うどん

「私のおすすめは、カレー。ざるに盛ったうどんを熱いカレーにつけて食べる、おいしいですよ。その他にもいろいろな工夫ができる商品だと思っています。ぜひ『わが家の極広ひも川料理』を作ってください」

平成28年10月19日(水)に「第3回新商品・新サービス合同プレス発表会」が開催されました。発表した各社と商品の紹介を誌上で行います。今回は(株)オニックスジャパン「極広ひも川うどん」です。

平成28年9月に販売を開始したところ、予想以上の人気を博している新商品「極広ひも川うどん」。幅広のひも川うどんに親しんでいる県南地域だけでなく、県内全体で売れ行き好調だそうです。

「もともと、取引先スーパー様が佐野市に開店するのでも、何か目玉になる商品をとのご要望をいただいで開発したものです」と話すのは、同社営業部の佐藤健太課長です。「いろいろな調査した結果、その店舗の商圏に桐生市の名物『ひも川うどん』があったものですから、そこから『極広

ひも川うどん』をご提案しました」

通常のひも川うどんは、約1.5センチ。それを倍の3センチとし、さらに厚みも加えた結果、独特の歯ごたえなめらかな食感の商品が誕生しました。原料は栃木県産の小麦です。

「いちばん苦労したのは、パック詰め。工場のラインで自動化できないものですから、手作業で詰めています」

冬には鍋料理にも定番のうどん。「極広ひも川うどん」はじっくり煮込んでもコシがあり、おいしく食べられます。



株式会社オニックスジャパン
営業部課長 佐藤健太さん