

きしめん揚げて お菓子に

学生考案 みそやカレー味

老舗の製麺会社と大学生、高校生が手を組んで、新型コロナウイルスの影響で売り上げが落ち込んだ郷土料理の食材を生かして開発した「きしめんチップス」が完成し、名古屋市内の直営店などで販売がスタート。コロナ禍で「家飲み」需要が増えること見込み、酒のつまみにもなる揚げ菓子にした。

売り上げ減で打開策



①開発した「きしめんチップス」を手にする加古社長（右）と愛知学院大の学生②きしめんを揚げた「きしめんチップス」

と、消費者の受け入れやすさのバランスを考えて、最終的に塩、コーンポタージュ、みそ、カレー、しょうゆの5種類に決まった。

開発したのは、製麺会社「角千本店」（名古屋市中区）と愛知学院大（日進市）、愛知商業高（名古屋市中区）、春日井商業高（春日井市）。感染拡大による観光客の減少で、同社でも土産物店に卸していた「きしめん」などの売り上げが半減。同大で商品開発のノウハウなどを授業で教えていた加古僚太郎社長（47）が、打開策を打ち出すため学生たちに協力を求めた。

きしめんの麺を揚げるアイデアは「味のバリエーションが出しやすく、カリッとした食感も楽しめる」と数年前から温めてきたもので、静岡県の菓子メーカーに加工を依頼。加古社長が参加した商談会を見学に来ていた両高の生徒も加わって主に味付けを担当した。

学生や両高の生徒はそれぞれ「七味マヨ」や「メープル」など、数十種類を考案。試作を繰り返す中で、自分たちが売り出したい味

開発には、他の県内企業も協力し、みそ製造販売会社「八丁味噌」（岡崎市）はみそパウダーを、インド料理店などを営む「えいこく屋」（名古屋市中区）が、カレー粉を提供した。

チップスは一口サイズで、「歯ごたえのある食感と、飽きの来ない、食べ出したら止まらない味」（加古社長）が特徴で、60g入り300円。コロナの影響で学生が取り付けてきた大手スーパーでの販売会はキャンセルになったが、4月下旬から角千本店の名古屋市内の直営店や「刈谷ハイウェイオアシス」（刈谷市）で販売が始まった。

開発チームでリーダーを務めた同大4年の蔡現湖さん（21）は「自分たちで考えたものが消費者の手に届く、貴重な経験ができた」と話し、加古社長も「チップスを反転攻勢の切り札にしたい」と期待を寄せていた。