

アップサイクルの取組事例（未利用食材の活用）

（株式会社藤井製麺様）



うどん県から新感覚スナック菓子

新発売!!

うどんとは思えない新食感! ぜひ一度お試しください。

- さぬきうどんあげました -

UDON AGETAN

シンプルでおしゃれな新感覚スナック、塩味と甘味の2種類の味をご用意しました。

うどん県の **UDON AGETAN**

写真はイメージです。

「UDON AGETAN」は環境にやさしい紙パッケージを採用しています。

藤井製麺は「藤麺さぬきうどん」製造元です。香川県のお土産やお中元・お歳暮など、ご好評を頂いております。そんな中、お客様より「うどん以外ないの?」というお問い合わせをいただくことが多くなりました。そこで、「専門メーカーだからこそできる商品開発」を軸に、精鋭の女子チームを組織し、様々なアイデアを出し合いました。特に「うどんをお菓子にできないか」という発案があり、ドーナッツ、チュロスなど試行錯誤を重ね、ようやく「UDON AGETAN」にたどり着いたのです。さらに、原材料としてさぬきうどんの製造及び流通過程で規格外になった麺を使用しており、食品ロスの問題もクリアしています。

一方、パッケージは、和風のおしゃれなイメージのデザインでありつつ、プラスチック素材を極力減らして環境にも配慮するよう、紙素材にこだわりました。



さぬきうどんの製造過程などで規格外になった麺が
独自の製法でお菓子に生まれ変わりました。

新感覚スナック菓子
udon agetan
ぜひ一度ご賞味ください。

- さぬきうどんあげました -

PAGE TOP

株式会社藤井製麺 SDGs宣言

当社は、国連が提唱する「持続可能な開発目標（SDGs）」に賛同し、持続可能な社会の実現に向けた積極的な取組みを行ってまいります。

2022年10月10日
株式会社藤井製麺
代表取締役 岡田 徹也

SDGsの達成に向けた取組み

創業の精神を受け継ぐ

明治30年の創業より、職人技と手作りを基とした伝統の製法にて製麺を続けてきました。また、うどんをそのまま油で揚げ、うどんならではの風味を活かしたお菓子「UDON AGETAN」を開発しました。祖業である製麺の伝統を守りつつ、時代に合った「さぬきうどん」の形を追い求めています。



讃岐の大地との調和

ボイラーや空調・照明設備の更新により、エネルギー使用量の抑制に取り組んでいます。また、紙製パッケージ導入によるマイクロプラスチック対策や、厳格な原料・在庫管理と新商品の開発による原材料の有効活用を進めています。資源を大切に利用し、いつまでもうどんが作れるよう、「讃岐の大地」を守っていきます。



活気あふれる食人たち

当社では、メンタルヘルスも含めた健康管理や産業医との連携により、健康経営を強化しています。働き方についても、一人一人の社員が個性や技術を活かせるよう、風通しのよさや役割分担、社員教育に注力しています。誰もが、健康に生き活きと働ける職場づくりをさらに加速させます。



地域とともに歩む

子育て支援団体への食材提供やスポーツ少年団への協賛、中学生の職場体験受け入れ等を通じ、子ども達を地域全体で育てる環境づくりに取り組んでいます。今後は、「お客様感謝デー」での地域製品の取り扱いや特産品を用いた新商品開発にも挑戦し、さらなる地域の魅力向上に取り組んでいきます。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



SDGsとは

持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals）とは、2015年9月の国連サミットで採択された2030年までに国際社会が達成すべき目標。持続可能な社会を実現するための17の目標、169のターゲットで構成されています。

【問い合わせ】



株式会社藤井製麺 香川県木田郡三木町下高岡2575-6

TEL 087-898-0076 URL : <http://www.fujimen.com>



【資料作成】一般財団法人食品産業センター