

# 東亜食品工業株式会社

## グルテンフリーラーメン



### 輸出実績・希望

|     |               |        |          |       |                            |
|-----|---------------|--------|----------|-------|----------------------------|
| 対象国 | 米国等30ヵ国       | 年間輸出額  | 約9,000万円 | 主な販売先 | 健康志向層向けの海外小売店              |
| 希望国 | 米国・欧州・中東・アジア等 | 希望スキーム | 間接輸出     | 備考    | 農林水産大臣賞「食品産業優良企業等表彰」の受賞歴あり |

## 海外の健康志向層から味・品質面で高評価を受けた、ハラル乾麺・グルテンフリー乾麺

HALAL認証を取得。美味・高い品質を担保しながら、イスラム圏向け商品や、アニマルフリー対応の商品も製造・輸出

グルテンフリー乾麺の原料には、日本産の米粉を使用

### 企業概要

|       |                             |
|-------|-----------------------------|
| 所在地   | 兵庫県姫路市                      |
| 創業年   | 1945年                       |
| 資本金   | 2,000万円                     |
| 代表取締役 | 井上位一郎                       |
| 事業内容  | ラーメン、そば、うどん等の乾麺、スープの素を製造・販売 |
| 認証取得  | ハラル認証、FSSC22000、ISO22000    |
| 生産規模  | 1~10億円規模                    |
| 輸出可能額 | -(随時お問い合わせ下さい)              |



### 輸出の経緯/取組

- ・主に商社を通じた間接輸出により、1970年代から米国への輸出を開始し、現時点で30の国・地域に輸出実績を持ち、売上の内1割程度は海外輸出により獲得している
- ・最大輸出先である米国における自然食品の展示会への出展等を通じて実感した、グルテンフリー乾麺へのニーズの高まりを基に、グルテンフリー米粉麺の商品開発・輸出促進を開始  
米国の健康志向・自然食品志向層に訴求する為の輸出を見据え、増粘剤を使わない米粉乾麺を約1年半かけて完成
- ・その後も、輸出商社を通じた販路開拓により、イスラエル、南アフリカ等にラーメンを輸出  
現在、中東向けグルテンフリーラーメンの更なる販路開拓についても検討中

### 今後の輸出意向・計画

- ・今後米国においては、アッパー層・健康志向層をターゲットとする現地系の小売事業者（Whole FoodsやTrader Joe's等）への販売機会を模索中
- ・米国のグルテンフリー認証（GFCO）取得を目指し、グルテンフリー商品としてのブランディングを強化する事を検討中

# 商品紹介

## 乾麺「グルテンフリーとんこつ風ラーメン」

麺の主原料に国産米粉を使用し、麺・スープ共に小麦由来原料不使用のグルテンフリーラーメン。とんこつ味のスープの素が付属

スープの素も付属



ラーメン以外のレシピにも使用可能

### 商品情報

|        |          |        |                        |
|--------|----------|--------|------------------------|
| 提供可能期間 | 通年       | 保存温度帯  | 常温                     |
| 価格目安   | 430円/2人前 | 納品可能単位 | 出荷可能単位はご相談下さい（24個/ケース） |
| 内容量    | 168g     | 輸出実績国  | 米国・香港・オーストラリア・UAE 他    |
| 賞味期限   | 1年       |        |                        |

### 商品特徴・生産ストーリー

- ・国産米粉から作った、食べ応えのある麺。
- ・増粘添加物を使用しない原料・製法で食感を向上させ、小麦の麺に引けを取らない美味しさを実現
- ・付属のスープの素も含め、全てグルテンフリー
- ・動物性原料、アルコール等不使用
- ・コクのある白濁スープに、にんにく・ごま・野菜の旨味を加え、旨みとコクのあるスープに仕上げました

## 乾麺「グルテンフリーしょうゆラーメン」

麺の主原料に国産米粉を使用し、麺・スープ共に小麦由来原料不使用のグルテンフリーラーメン。しょうゆ味のスープの素が付属

スープの素も付属



ラーメン以外のレシピにも使用可能

### 商品情報

|        |          |        |                        |
|--------|----------|--------|------------------------|
| 提供可能期間 | 通年       | 保存温度帯  | 常温                     |
| 価格目安   | 430円/2人前 | 納品可能単位 | 出荷可能単位はご相談下さい（24個/ケース） |
| 内容量    | 168g     | 輸出実績国  | 米国・香港・オーストラリア・UAE 他    |
| 賞味期限   | 1年       |        |                        |

### 商品特徴・生産ストーリー

- ・国産米粉から作った、食べ応えのある麺
- ・増粘添加物を使用しない原料・製法で食感を向上させ、小麦の麺に引けを取らない美味しさを実現
- ・スープもグルテンフリー
- ・動物性原料やアルコール不使用
- ・深みのあるしょうゆ味に、にんにく・ごま油・野菜の旨味を加え、香りの良いスープに仕上げました

連絡先

担当者 井上位一郎（本社）

MAIL [inoue@toafoods.co.jp](mailto:inoue@toafoods.co.jp)

電話番号 079-252-3831  
(代表電話)