

「第 63 回 2026 麺産業展～そば・うどん～」に出展

当社と松屋製粉株式会社は、「第 63 回 2026 麺産業展 ～そば・うどん～」に出展します。

本展示会では、昨今の原材料価格の高騰や人手不足など、店舗運営におけるさまざまな課題に対する解決策として、調理工程の効率化とお客さまの満足度向上を両立する、当社グループの総合力を活かしたメニューをご提案します。

日 程	2026 年 9 月 16 日（水）・17 日（木）10:00～17:00
会 場	東京都立産業貿易センター 浜松町館 展示室 5 階全室
ブース番号	2
公式サイト	https://www.menkyo.or.jp/mensanten/gaiyou.html

主な展示・ご提案内容

■ トレンドメニューのご提案とご試食

ボリューム感があり、幅広い層の集客が期待できる 2 つのメニューをご用意し、試食を通じて当社およびグループ会社商品の魅力をお伝えします。

* 岐阜の冷やしたぬきそば

コシの強い冷たいそばに、甘めに味付けされた油揚げ（オーケー食品工業㈱製）と天かす、濃く甘いつゆを合わせたメニューです。既存の具材を応用しやすいため汎用性が高く、店舗さまのメニュー展開をサポートします。

* ラー油入りつけそば

つけ汁にラー油を浮かべ、そばに絡ませながら味わうインパクトのある一品です。新たにご用意いただく具材が少なく、手軽に導入可能です。

【ご試食メニュー使用商品】

* 紫牡丹（ニップン）

そばのつなぎ粉として最適な小麦粉です。グルテンを豊富に含むため、しっかりした弾力と歯切れの良さが生まれます。

* かがやき松東（松屋製粉）

そば殻も挽き込んだ色調の黒いそば粉です。大型ロール挽きを採用することで生産性に優れ、香りが強く深い味わいに加え、コストパフォーマンスを実現しています。

■ その他展示商品（松屋製粉）

* 更科こだわり蕎麦

* おうち de クッキングそばガレットミックス

* そば粉屋さんのパンケーキミックス