河内長野市役所：〒586-8501 大阪府河内長野市原町一丁目1番1号
☎0721-53-1111(代) FAX56-1761
発行：河内長野市 編集：総合政策部広報広聴課
毎月1日発行 4万8900部作成（1部当たり21円）
河内長野市ホームページ▶
河内長野市公式L-INE@▶

地域による地域のためのポータルサイトもチェック▶

Tsunagaru かわちながの

坂野製麺所
本町28-11（☎52-2130）
インスタグラムはこちらから▶

まちを一緒にもりあげよう
エール
KAWACHINAGANO
Report4

少量生産にも対応するスピード感や柔軟性が強み
坂野製麺所 坂野さん

河内長野駅の近く、本町にある坂野製麺所。現代表の坂野さんの曽祖父が戦後すぐに同地で創業したという老舗製麺店です。毎日うどんやラーメン、やきそば麺など約4000食を製麺し、市内外の飲食店や病院など50軒以上の取引先に作りたての麺を提供しています。製麺は、日々の気温や湿度などを考慮し加水や小麦粉の配合を変えるなど繊細な技術が必要で、現在は家族4人とパート1人で製麺、配達しています。

坂野さんは3年前に父親から事業を引き継ぎ、それを転機に規模の大小に関わらず新規契約数を増やすことに注力。小ロットでも断らず、麺の味や食感・形状や太さといった多様なニーズに応え顧客を増やしてきました。

「大手の製麺会社にはできないスピード感や柔軟性が強みで、訪問はどこよりも早く、麺は納得してもらうまでとことん試作品を作ります」と坂野さん。市内の取引先の一つオンキッチンでは「細麺なのにコシが強くお客さまからも好評です」との声が聞かれました。

コロナ禍で厳しい状況が続きますが、創業時からの地道な努力の積み重ねもあり、顔なじみの会社から新たなお店を紹介されることもありました。感染予防対策を講じ、顔を突き合わせ信頼関係を築き新たな顧客も増えました。

「今後はオンラインでの販売にも力を入れていきたいと考えています。従業員を増やし、高齢になった父や母を休ませてあげたいです」と力強く語ってくれました。

ここがスゴイ

❶取引先によって麺の太さや形状などが違うため毎日200種類の麺を早朝から製造　❷❸大型の釜で次々とゆでた後パック詰めされる麺　❹市役所内の食堂オンキッチンでは坂野製麺所で仕入れた麺を使用

広報紙が届かない場合は、配送業者㈱ダイコク（0120-603-912 ▷土日祝除く）へ