

# 味のマルタイの 味で、あったまる。

あったか〜いものが食べたい季節。おうちグルメの定番は、ラーメン! という人も多いのでは。「マルタイ」の棒ラーメンは、不動の人気ものの一つです。60年間受け継がれる味とチャレンジ精神を原動力に、走り続ける株式会社マルタイ(福岡市西区今宿青木)を取材しました。



お話を伺った、代表取締役社長の見藤(みとう)史朗さん、マーケティング部の中村海月(みづき)さん。ともに福岡県出身で、マルタイの商品には子どもの頃から親しんでいたそう。



発売当初のパッケージ。泰一郎氏にちなんだ◎マークが、「マルタイ」という社名になりました。「ラメゲン」とは、ペースト状スープの、当時の呼び名だそう。

## はじめに… 棒ラーメン誕生の物語

マルタイの棒ラーメンの歴史は、1959年(昭和34年)の、「即席マルタイラーメン」の発売によって始まったと言えます。

当時の日本は、戦後の、食料難や物資不足に苦しんだ混乱期を脱し、復興への道を駆け上がった頃。冷蔵庫などの家電製品が普及し始め、かまどや井戸水を使う台所から、水道のあるキッチンへ変貌を遂げていった時代です。食事は家庭でつくるのが当たり前で、飲食店での外食などはめったにない特別なものでした。

そんななか、「食堂で食べるラーメンの味が、家庭で簡単に再現できたら喜ばれるのでは」と思い立ったのがマルタイの創業者・藤田泰一郎(たいいちろう)氏です。彼は戦後間もなくから、福岡市でうどんや中華めんなどの製めん業を手掛けていまし

た。その経験から、生めんのみならず、乾燥させる「フンフライ・ノンスチーム」製法を開発。そうして棒のようにまっすぐで、生の風味が生きためんが生まれました。

一方、スープづくりの中心を担ったのは泰一郎氏の長男明氏です。彼は家業以外の仕事に携わっていた際、偶然にもラーメンのスープの作り方やコツを学んでいました。その知識をもとに研究を重ね、泰一郎氏が思い描いた「食堂の味」を見事完成させます。こうして誕生した「即席マルタイラーメン」・通称「棒ラーメン」は、発売するや否や、飛ぶように売れるヒット商品となったのです。

※スープが同梱されており、数分で簡単に調理できるめん「インスタントめん」も呼ぶ

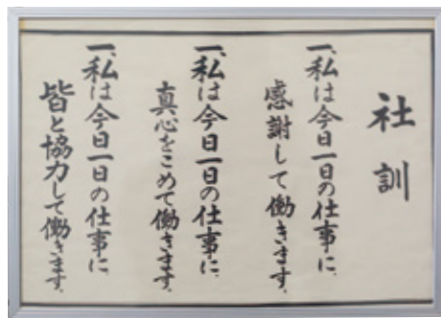
## 人気ものの秘訣とは

休日のお昼ご飯に、夜食に、キャンプのお供に。「思い出の中に、マルタイの棒ラーメンがいる」という人は多いだろう。私たちにとっては、顔を見るだけでホッとする「幼馴染」のような存在かもしれない。

即席めんは、競争の激しい業界だ。一時は九州だけでなく、100社を超えるメーカーが乱立していたと言われている。現在でも、一年間に数百もの新商品が発売されるほど、各社がしのぎを削っている。そのなかで、60年以上ずっと売れ続け、しかも福岡から全国へとファンを増やしていった棒ラー

メン…改めて考えると、これはすごいことなのでは!?

「アレンジがきくことが、理由の一つでしょうか」と話すのは、現在マルタイの代表取締役社長を務める見藤史朗さん。あつさりとした味わいなので、材料や調理法を変えていろいろな食べ方を楽しむことができる。冷やし中華にもできるので、季節を問わない。



設立以来、大切に伝わる社訓。これは創業者の藤田氏が、飛行機の中から美しい初日の出を見た時に、心に湧き上がってきた言葉を書き留めたもの。今も社員が、毎週月曜の朝礼で唱和しています。

## 新しい風を起こす

マルタイは、棒ラーメンのようなか板商品を大切に育てている。今回、取材のために福岡工場を見学させてもらったのだが、通路の壁紙を見てびっくり! 案内してくれたマーケティング部の中村海月さんによると、「これまでに発売した、商品パッケージが印刷されているんです」。その数は、600点近くにもぼるのだそう。

活発な商品開発の源となっているのは、地道な市場調査や

## マルタイの昔と今



創業者の藤田氏は福岡市高砂町(現福岡市中央区高砂)に住んでおり、自宅で棒ラーメンの製造を開始。会社設立後、本日も高砂町に置かれました。



棒ラーメンの爆発的ヒットにより、夜を日に継ぐ猛スピードの工事で、糸島郡周船寺村(現福岡市西区周船寺)に新設された工場。当時の社名は「株式会社泰明堂」でした。



1980年に本社を周船寺に移転し、88年に新本社ビルが完成。このビルを覚えている読者も多いのでは?



長年活躍した周船寺の工場が老朽化。2013年、本社機能を備えた新工場が福岡市西区今宿青木に完成しました!



大きなファンで風を送り、揚げためんを冷やす工程。ちなみに工場内は一定の温度を保つよう空調管理されているそう。



めん状に細長くなった生地を蒸し、蒸気を飛ばしているところ。この後一食分ずつに切られています。



各作業工程を、大きな窓から見下ろすかたちで見学できます。窓上には、今日の作業をしているのかを掲示。

### マルタイの「工場見学」

現在はコロナウイルスの影響で中止していますが、福岡工場では「長崎皿うどん」を製造する様子が見学できます。子どもたちがわかりやすく学べるよう、随所に楽しい工夫がありますよ。

#### 【工場見学について】

現在は中止。再開の際はHPなどでお知らせします

- 学生（園児～大学生）を含む10～40名の団体が対象※成人の引率が必要です
- 無料
- 事前予約制（土日祝を除く営業日）



壁紙に並ぶパッケージを見ていると、懐かしい商品に出会えそう。初期には「10円」と記されたものもあり、時代を感じます。



工場見学の最後に質問などを受け付ける場所には、マルタイの長〜い歴史がわかる年表も。



商品の粉末スープはすべてここで製造し、「マルタイの味」を守っています。



2020年11月時点の、「パッケージの壁」最後尾。これからまた、たくさんの仲間が加わっていくことでしょう。

「長崎皿うどん」のコロナ禍など、予想もつかないメニューも登場して盛り上がっている。大名での実施は、若者への認知度アップにつながる。こんな新しいかたちの「宣伝」ができるのも、マルタイならではの強み。

「笑顔をつなぎたい」

「長崎皿うどん」は、「マルタイラーメン」と並ぶ看板商品。味や原料を変えて数種類を販売しているが、その中に、めんには「朝倉産ラー麦」を100%使用した一品がある。これは、2017年の九州北部豪雨で被害を受けた、福岡県の朝倉市・朝倉郡を支援するために開発されたものだ。

「当時はすぐにカップめんなどを現地へ届けたのですが、もっと長く支援していける方法がないだろうか、と考えたんです」と見藤社長。そこで考案されたのが、「朝倉産ラー麦を使った商品を開発して農家さんを支援し」、さらに「その売り上げの一部を『JA筑前あ



#### 株式会社マルタイ

おなじみのCIマークは、マルタイの「M」と「めん」のイメージ。そして消費者と共に発展向上していきたいという願いから生まれたもの。海まで見晴らせる丘の上に建ち、「特に食堂からの眺めは最高です（見藤社長）」。

☎092-807-0711  
 福岡市西区今宿青木1042-1  
<http://www.marutai.co.jp/>  
 @marutai  
 1443048505930272  
 HPやSNSでは新商品やキャンペーン、レシピなど、様々な情報を発信しています。

各地にも進出しているマルタイの商品。「今後も、世界各国にこの味を広めていきたいですね」と、見藤社長は話す。私たちの幼馴染は、より多くの人を笑顔にするため、これからもっと遠くまで羽ばたいていくのだろう。がんばって！そしてこれからも、どうぞよろしく。



「福岡県朝倉産ラー麦皿うどん」  
 「ラー麦農家さんが、できあがった商品を食べたくさったと聞いた時は、とても嬉しかったです」と飯田さん。パッケージには「がんばろう! 朝倉」の文字が。

### 若き社員たちの挑戦! 『BO-RAMEN』



昨年、入社2年目の中村さんを含む5人の若手社員を中心に、クラウドファンディングで新商品『BO-RAMEN』を発売しました。「全国規模で当社の認知度をリサーチした結果、関東地方の20代が最も低かったです。その層にアピールできる商品を開発しました」。社長の見藤さんは、5人が自由に進めていけるよう、役員に「意見しないように」と念を押して

そっと見守っていたそう。そして、未だかつてない斬新でおしゃれなパッケージと、驚きの「青いとんこつ」など5つの味を楽しめる商品が完成。プロジェクトはなんと目標達成率1700%を超え、大成功を収めました。「PRの力の大きさを学びました。不安もありましたが、目標達成できて嬉しいです」。中村さんの笑顔に、マルタイの明るい未来が輝いています。



見藤社長は2016年の社長就任前、東京や大阪など各地の営業所を含め、約200人の社員全員と個人面談をしました。「会社が一人ひとりに支えられていることを、改めて痛感しました。やって良かったです」。

また、3年前から毎冬実施している「大名マルタイ」という企画が面白い。「当社の商品は、基本的に家で食べていただくもの。それがプロの手にかかると、どんな料理が生まれるのかな、と。そこで、福岡市の大名エリアの飲食店に、コラボメニューを作っていただけないかと提案したんです」。そう話すのは、マーケティング部・商品開発部の部長、飯田健三さん。これには毎回20〜30店が参加し、スイーツと『長崎皿う

どん』のコラボなど、予想もつかないメニューも登場して盛り上がっている。大名での実施は、若者への認知度アップにつながる。こんな新しいかたちの「宣伝」ができるのも、マルタイならではの強み。

#### 笑顔をつなぎたい

「長崎皿うどん」は、「マルタイラーメン」と並ぶ看板商品。味や原料を変えて数種類を販売しているが、その中に、めんには「朝倉産ラー麦」を100%使用した一品がある。これは、2017年の九州北部豪雨で被害を受けた、福岡県の朝倉市・朝倉郡を支援するために開発されたものだ。

「当時はすぐにカップめんなどを現地へ届けたのですが、もっと長く支援していける方法がないだろうか、と考えたんです」と見藤社長。そこで考案されたのが、「朝倉産ラー麦を使った商品を開発して農家さんを支援し」、さらに「その売り上げの一部を『JA筑前あ

有名ラーメン店とコラボ

昨年8月に発売された「袋・一幸舎監修豚骨ラーメン5食」。福岡の有名ラーメン店監修のもと、約3年をかけて開発した本格的な濃厚豚骨ラーメンで、めんも専用のものです。

マルタイファンは全国各地に!

こんな本が出版されるほど、棒ラーメンは多くの人に愛されています。『マルタイ公認 愛しの棒ラーメン 九州発の本格即席めん オリジナルレシピ60』（山と溪谷社/1,100円）

こちらもロングセラー

「屋台ラーメン」  
 屋台の豚骨ラーメンの味を再現し、即席めんにおいて「とんこつスープ」の第1号となった商品。1969年、アポロ11号が人類初の月面着陸に成功した直後に発売し、男の子が「お月さん、何くてんのかな」とつぶやくCMが大きな話題に。その効果も相まって、棒ラーメンに次ぐ第2のヒット商品となりました。写真は、発売当初のパッケージ。