

「食品冷凍技士」の知識で  
冷凍生うどんの開発に成功

讃岐うどんで有名な香川県との県境近く、鳴門市の自宅で業務用うどんの製造販売を手がける一内隆さん。以前は、徳島県発祥の大塚化学に26年間勤務していた。43歳の頃、たまたまテレビで見た「うどん打ち」に興味を持ち、さっそく道具を購入。家族にふるまったところ、大評判に。「それでやみつきになった」という一内さんは、根っからの研究熱心さでうどんづくりを追究。休日に数十人前のうどんを打ち、ゆで方の説明書まで作成して同僚や友人・知人に配るといふ気の入れようだった。

「学生時代、落研で活動し、それ以降人を喜ばせることが快感でした。当時の仕事は購買で、お客さまの喜びを直接感じる機会がなかったことがその背景にありました」

そのうち周囲から「いつそうどん屋さんを始めれば？」という声が出始めて、当時「一生会社員のままでもいいのか」と葛藤を感じ始めていた一内さんは本気になった。「自信はありました。事業の3本柱構想がその根拠です」

- ③ うどんギフトセットの通信販売。
- ② 業務用冷凍生うどんの製造販売。
- ① うどん店の経営。

食品メーカー購買

うどん製造販売業

研究熱心さで極めたうどんづくりと  
購買業務で鍛えた交渉力が支えに



47歳で独立

小三郎  
一内 隆さん (52歳)  
徳島県鳴門市

1957年、徳島県生まれ。工業高専卒業後、大塚化学薬品(現・大塚化学)に入社。2004年、退職しうどん店「小三郎」開業。2008年、閉店し業務用うどんの製造販売に転換。

Career  
キャリア

1977年(20歳)  
入社・  
エンジニアリング部配属

機械工学科を卒業し、「ボンカレー」の製造を自動化する設備の設計現場に配属。勉強しながらも様々な機械をつくらせてもらえ、自ら提案してやり遂げる力が身についた時期。

1985年(28歳)  
海外部 製造設備担当

タイで初の海外出張生活。いきなりの国際社会の中、言葉や生活文化に苦労し、試行錯誤しつつ役割を果たす。現地でも合った食文化に興味を持ち、現在の食の仕事への伏線に。

1987年(30歳)  
資材部

原材料の購買部門として、商社や農家などと調達枠の確保や価格の調整に従事。交渉力を身につける。また業務に必要であった「食品冷凍技士」資格を取得。

1999年(42歳)  
資材部資材課課長

直接の部下は4、5人だが、間接的にかかわるメンバーは大人数に。部下を指導しつつミッションを遂行する立場として、責任感や人を動かすコミュニケーション力を身につける。

DATA

- 開業年月 / 2004年10月
- 開業資金 / 1000万円
- 従業員数 / 1人
- 売上高 / 非公開
- アクセス / <http://www.udontei.com/>

「食品冷凍技士の知識をもとに、解凍してゆでても打ちたてのうまさを持てる冷凍法を開発したのです。ギフトセットも、会社でパッケージの企画に携わった経験が生かされました」

製麺は、冷凍設備を持つ食品工場にレシピを持ち込んで依頼。退職金を元手に、休業中のうどん店を借り受けて開業した。

「開業日は店の正面が花輪で埋まるほど。料理好きの妻もよく働いてくれましたが、激しい繁閑差や商売への不慣れが重なり5年でギフトアップ。閉店し業務用うどんの販売に集中することにしました」

以来、自宅の一室でネットを活用しての業務の日々。自作のホームページには全国のうどん店などに注文が届け、委託先の工場に発送を指示する。「このうどんをもっと広めたい。培った交渉力で成し遂げる」と決意も新たにす。