

はじめまして。

玉谷製麺所です。

玉谷製麺所は、山形県の中央に位置する月山の山麓にある製麺会社です。
1949年に創業。そば・うどん・ラーメンなどの乾麺・生麺の製造販売を行っております。石臼挽き製粉所も併設し、身元の確かな原材料を吟味して使用すること、伝統的な技や革新的な製造方法を日々模索しながら、素材の魅力を引き出すことを大切に、日々進化続ける製麺所でありたいと考えています。



月山

たまやのこだわり。

身元の確かな原材料を吟味して使用します。
手打ちの原理をふまえて、職人的な製法にこだわります。

誤解や偽りを排除して、お客様の視点に立った製品作りをします。

値頃感のある良心的な価格で、直接お届けします。



Noodles creation Company since 1949

Tamaya seimenjyo.

素材「そば」へのこだわり。



蕎麦の実。

弊社では、玄そば（写真奥）から仕入れ、吟味したものを丁寧に剥き実にし（写真手前）、そば粉にしています。



1998年11月に4台の石臼を導入しました。

大きな石臼からは、しっとりとしたつながりの良いそば粉が出来上がります。

製造者が自信をもてる安心した材料を・・・

そんな思いで自家製粉を始めました。

この粉を使い、乾麺と生麺のそばを作っています。



Yamagata, Japan