

玉谷製麺所

昭和24年創業 石臼のある製麺所

はじめまして。
当社は創業62年
山形の製麺所です。

はじめまして。当社は、山形県の中央に位置する月山の麓で製麺業を営みます玉谷製麺所と申します。昭和24年にうどんの製造から始まり、そば・麦切りなどの乾麺・生麺の製造販売を行っております。

＜基本方針＞

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。
価値のある良質な価格で、直接お届けします。
ITを活用した双方向のコミュニケーションを大切にして、一人一人のお客様の満足度向上に努めます。

【会社概要】
創業 昭和 24年10月
会社設立 昭和 55年 4月
資本金 3000万円
代表者 代表取締役 玉谷信義
従業員数 18名
事業内容 乾麺・生麺の製造販売
主要品目 そば、うどん、ラーメン、冷麦、そうめん
取引銀行 山形銀行西川支店



＜沿革＞
昭和 24年 現在地にて乾麺製造業を創業する。
昭和 27年 生麺製造はじめる。
昭和 35年 有限会社として改組。（資本金1000万円）
平成 3年 資本金を3000万円に増資。隣接地2,980㎡を工場用地として取得。
平成 4年 新工場を建設稼働する。（生麺製造、直売店、通信販売用発送施設等）
平成 6年 資料倉庫を新設する。
平成 7年 生ラーメン製造設備を更新拡充する。資本金を3000万円に増資する。
平成10年 そば製粉工場を新設する。
平成11年 荷造発送施設を新設する。
平成15年 生ラーメン製造施設を更新する。
平成18年 IT設備更新する。
蕎麦パスタ・干しそば工場を新設する。

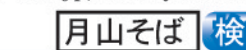
【経営方針】

麺造りを通じて社会に調和・貢献し、企業収益性の向上に努め、社会と従業員への還元を図って、企業を永続させることを基本的な理念とする。

- 一、品質本位の製造
- 一、信用第一の販売
- 一、細く長くの堅実経営

有限会社 玉谷製麺所

〒990-0701 山形県西村山郡西川町大字陸合甲242番地
営業時間：8:00～18:00/定休日：毎週火曜日
フリーダイヤル：0120-77-5308 (A.M.8:30～P.M.5:00受付※定休日を除く)
通常ダイヤル：0237-74-2817 (定休日及び時間外は留守番電話での受付になります。)
フリーダイヤルFAX：0120-77-5506 e-mail：webmaster@tamayaseimen.co.jp
E-shop本店：http://www.tamayaseimen.co.jp/ 楽天店http://www.rakuten.co.jp/tamayaseimen/



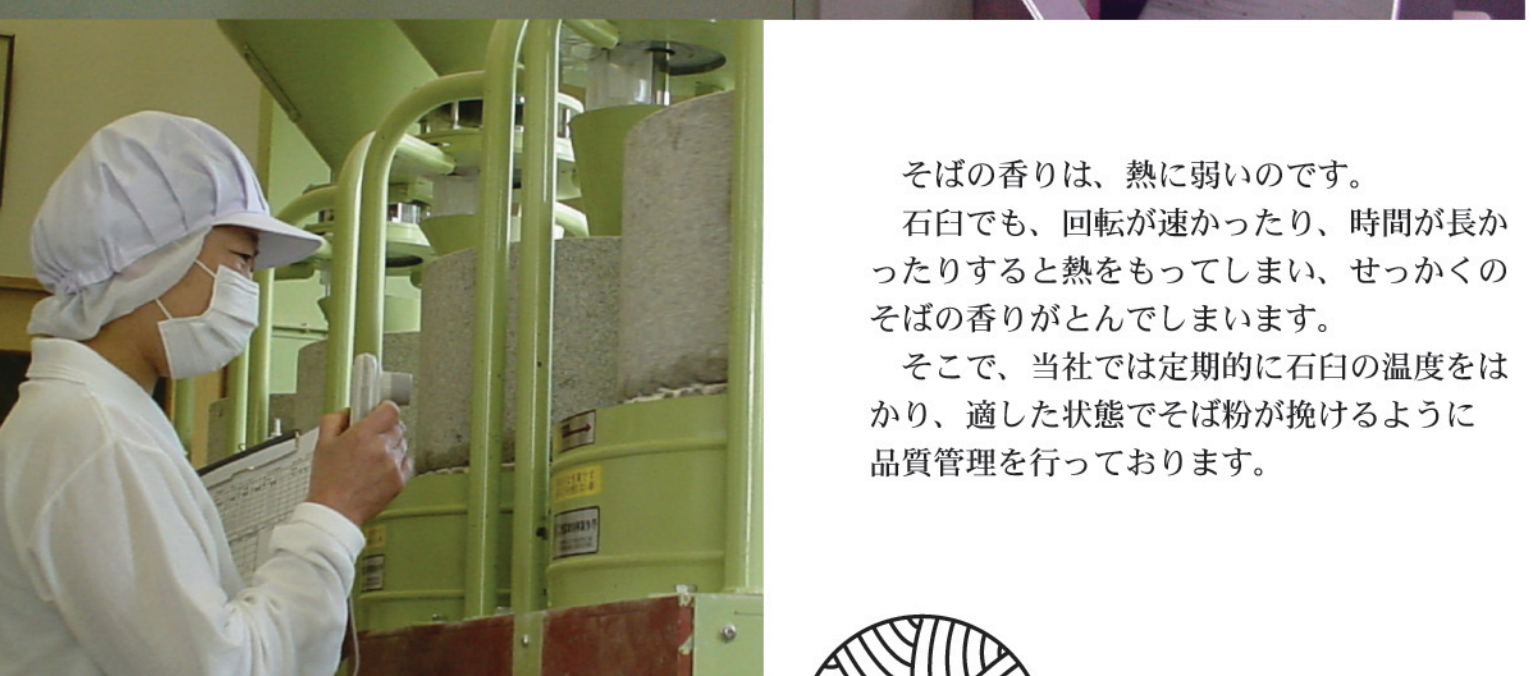
製粉所

乾麺とはいえもっとそばの香りを・・・
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。

【せいふんじょ】



平成10年11月に4台の石臼が導入されました。
500kgもある大きな石臼からは、
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。



そばの香りは、熱に弱いのです。
石臼でも、回転が速かったり、時間が長かったりすると熱をもってしまい、せっかくのそばの香りがとんでしまいます。
そこで、当社では定期的に石臼の温度をはかり、適した状態でそば粉が挽けるように品質管理を行っております。

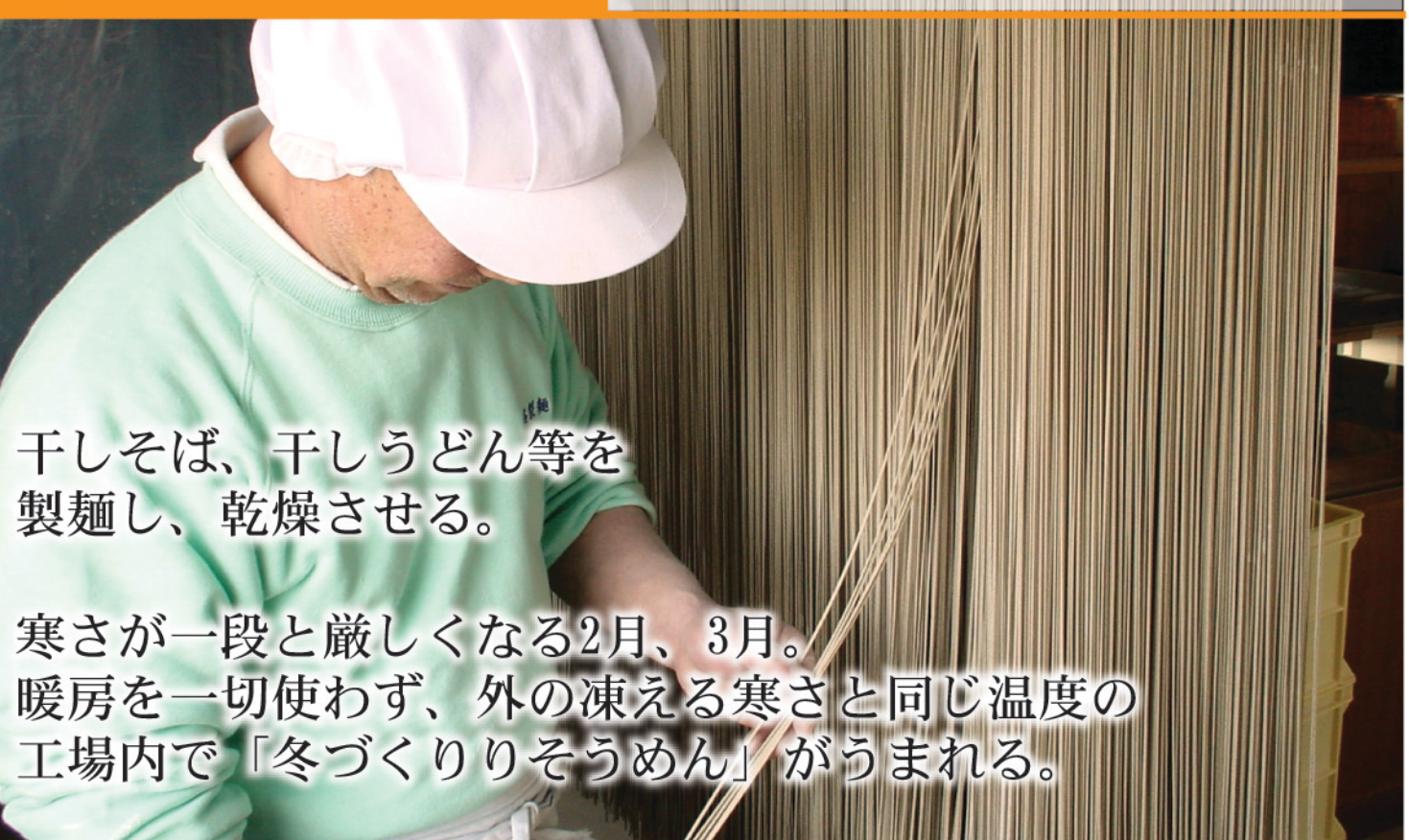


写真上：4台の石臼 写真中：検温
写真下左：玄そば搬入
写真下右：玄そば

乾麺工場

創業時より大切に使われてきた工場。
古いけれど、多くの商品を創り上げてきた場所です。

【かんめんこうじょう】



干しそば、干しうどん等を製麺し、乾燥させる。
寒さが一段と厳しくなる2月、3月。暖房を一切使わず、外の凍える寒さと同じ温度の工場内で「冬づくりりそうめん」がうまれる。



干し麺は、製麺し乾燥させて出来上がります。しかし、麺もいきもの。乾燥中に麺同士がくっつき、絡み合います。くっついたものを目で確かめて、振り落とすことは、機械では出来ない作業。また、乾燥具合も天気や気温により少しずつ異なります。職人が麺と語り合いながら美味しい干し麺は出来上がります。



写真上：干しそばの出来を見る古沢リーダー
写真中左：干しあがった麺を裁断
写真中右：麺の袋詰め
写真下左：干しあがった麺を取り込み
写真下右：袋詰め後の検品

新乾麺工場

2007年2月に完成した新工場。
新たな技術、低温乾燥装置を完備しました。

【しんかんめんこうじょう】



受け継がれる技と新技術の融合。
低温乾燥ならではの旨さが生まれる。



大きく変化する食文化の流れの中、それに対応した製品開発を続けています。
約19年前から洋風料理に使える“そば”の研究に着手し、改良を重ねてきました。「パスタの食感」「蕎麦の香り」には、長時間熟成と低温乾燥が必要でした。
今回の新工場は、その長時間熟成と低温乾燥が可能な工場。蕎麦パスタの為に作られた施設といっても過言ではありません。この新工場で出来上がった蕎麦パスタは、今までの蕎麦とは異なった食感。長年の努力が実を結びつあります。

現在、新たに干しそばにも技術を応用中です。



写真上左：新工場外観
写真上右：麺を乾燥中
写真中左：麺の袋詰め
写真中右：検品
写真下：麺を計量器にかける

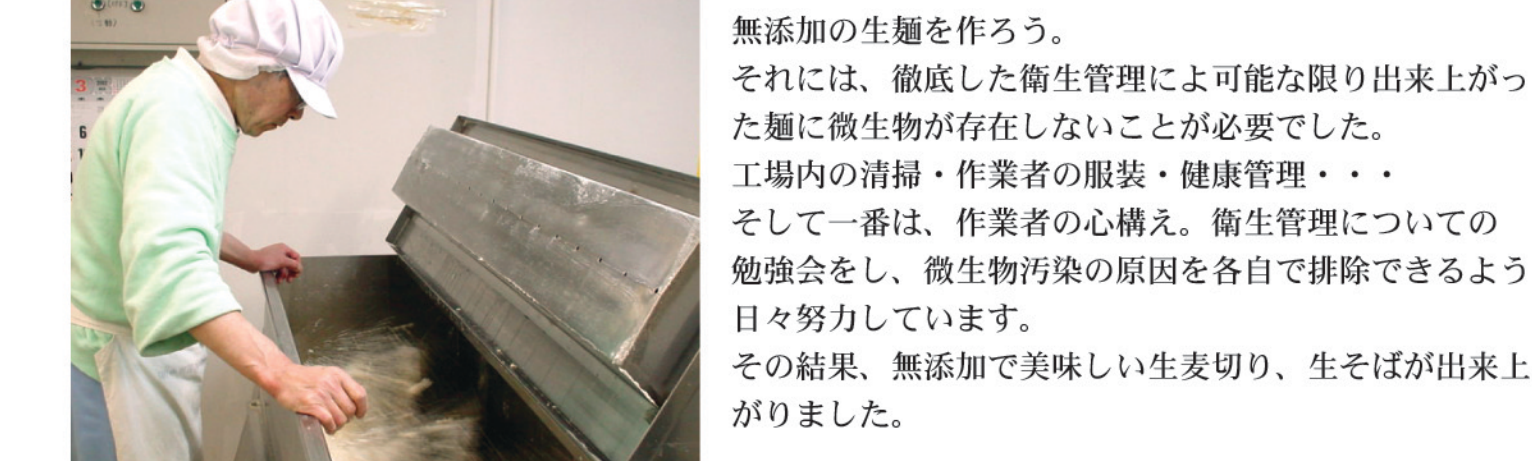
生麺工場

生そば・生麦切りを無添加にするため
衛生管理を厳しくした工場です。

【なまめんこうじょう】



美味しく、安全な製品を届けるため
玉谷製麺所がこだわる生めんには
職人の厳しい眼差しと
深い情熱が注がれています



無添加の生麺を作ろう。
それには、徹底した衛生管理により可能な限り出来上がった麺に微生物が存在しないことが必要でした。
工場内の清掃・作業者の服装・健康管理・・・そして一番は、作業者の心構え。衛生管理についての勉強会を、微生物汚染の原因を各自で排除できるよう日々努力しています。
その結果、無添加で美味しい生麦切り、生そばが出来上がりました。

写真上：そば切り出し
写真中：粉類混合
写真下左：麺帯（めんたい）
写真下右：麺の暑さを測る

販売

平成8年に「つおるの舗」が完成。
仙台から買いに来るお客様も・・・
来店できない方への通信販売・インターネットショッピングも充実しています。
【はんばい】

工場直売店「つおるの舗」
充実の販売体制で、全国各地の皆様にも
工場直売でだからできる
こだわりの麺をお届けしています。



大きな三角屋根が特徴の「つおるの舗」。「つおる」とは、山形の方言で「めん」のこと。2011年4月にリニューアルした明るい店内では、製造された乾麺・生麺、そして蕎麦のお菓子や、薬味、地酒を販売しています。麺の試食や、メニュー提案にも力をいれ、多くの方に麺の楽しい食べ方を発信できるよう努力しています。

県外からのお客様も多く立ち寄り、お中元・お歳暮シーズン、特に年末には人で一杯になります。
更に、年に2回開催している「麺祭り」では、「手打ち体験」などを企画し、多くのお客様でにぎわっております。
店頭で買いにこれない、遠方の方々は電話、FAX、ハガキやインターネットで対応しております。少しでも、お買い求めやすいよう送料は全国一律315円で発送しております。



写真上：つおるの舗 外観
写真中左：つおるの舗 販売風景
写真中右：電話対応
写真下：乾麺詰め合わせ

http://www.rakuten.co.jp/tamayaseimen/ http://www.tamayaseimen.co.jp/



有限会社 玉谷製麺所 〒990-0701 山形県西村山郡西川町陸合甲242
TEL 0120-77-5308 FAX 0120-77-5506
営業時間AM8:30～18:00 定休日 火曜日