

作成日・Ver	令和3年12月吉日・Ver3
開示可否	☑ ・ 否

# 株式会社 小山製麺

美味しい麺の製造・販売 OEMもご相談下さい。

キーワード	麺 そば うどん 冷麺	食品加工	物流・販売	飲食・ホテル	その他	
提案	探しています	あります	できます	コラボしましょう	PR紹介	その他( )

## こんな仕事をしています

弊社では、乾麺、半生麺を中心に100種類以上の麺を製造しています。量販店はもちろん、観光地や、駅向けのお土産品の販売にも力をいれ、岩手県を中心に日本全国へ商品の販売を行っています。  
品質と衛生管理が評価され、スーパーや生協のPB麺開発や、OEMでの麺の製造委託も行っております。

## 皆さんへのご提案です

### OEMで麺を作りますか？

地元産の農産物等を使用した、オリジナルの乾麺、半生麺を製造する事が出来ます。

### OEM実施例

- \* のり粉末を練り込んだのりうどん(宮城県東松島)
- \* アスパラ粉末を練り込んだうどん(岩手県金ヶ崎町)
- ※その他、ほうれん草、えごま、昆布、柚子など…

アレルギー原料はラインコンタミ防止の為、製造が出来ません。

- ・最低製造ロット 約 1000 袋(200g換算)
- ・包材ロット 約 10000 枚～

## PRポイント

美味しい麺造りにこだわりを持っています。

### ①熟成

(1)「足踏み工程」 生地に圧力をかけて生地中の空気を抜き、熟成を促し、コシを引き出します。

(2)「熟成庫」 味の決め手！ 帯状にした生地を、専用の熟成庫で熟成させることで更にコシ、旨さを引き出します。

### ②乾燥

一昼夜かけて、翌日までゆっくりと乾燥させます。ゆっくりと乾燥させる事で、肌の綺麗なつるつるの麺に仕上がります。



## 企業概要

代表者 : 高橋政志  
 事業内容: 麺類製造業  
 郵便番号: 023-0493  
 住 所: 岩手県奥州市胆沢小山字  
 下野中 2-5  
 電話番号: 0197-47-0434  
 FAX番号: 0197-47-0578  
 ホームページ URL:  
 設 立: 昭和 35 年  
 従業員数: 45 人  
 担当者名: 太田武志