

作成日・Ver	令和8年1月26日・Ver4
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。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。

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。



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
- * アスパラ粉末を練り込んだうどん
- ※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～

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: <https://oyama-seimen.co.jp>
 設 立: 昭和 35 年
 従業員数: 45 人
 担当者名: 鈴木 佑士