

はりま製麺株式会社



播州の麺造り 600年の歴史
麺乃故郷 播州の乾麺メーカー
FSSC22000 (2013年11月取得)



食品安全方針

はりま製麺株式会社は、麺の製造事業活動を通じ、
食品安全マネジメントシステムの有効性を継続的に改善し、
安全と安心及び健康とおいしさを追求した食品を提供するために活動します。

1. 食品製造企業として、お客様に「安心」「安全」はもとより、魅力のある麺を提供し、社会に貢献いたします。
2. 食品安全マネジメントシステムを構築、維持し、継続的に改善を行い、「安心」「安全」な製品を製造致します。
3. 原材料の調達から生産、流通、消費に至る各段階において、ひとつひとつを確認し、商品の安全性確保のための必要な措置を構築します。
4. 法令、規制要求事項、お客様が求める要求事項を順守します。
5. 食品の安心、安全に関する情報について、法令・規制当局、取引先、お客様、業界団体、消費者団体等とのコミュニケーションを図ります。

2014年07月07日

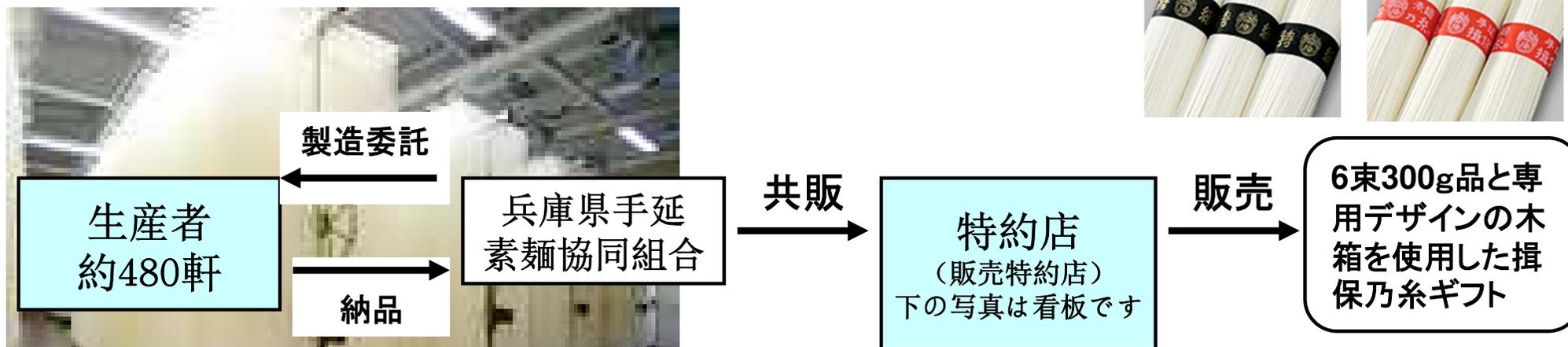
はりま製麺株式会社 代表取締役社長 官野元彦

手延素麺「揖保乃糸」の製造組合員・販売特約店

揖保乃糸の組合員として製造し、地元販売特約店として、揖保乃糸(単品及びギフト)の販売をさせて頂いています。

●世界味覚コンテスト「iTaste 優秀味覚賞三ツ星」受賞

2020年6月、揖保乃糸上級品・特級品は2012年から9年連続でiTaste優秀味覚賞の中でも「極めて優秀」とされる三ツ星を受賞。安定した品質、独特ののど越しとコシの強さでそうめんのおいしさを世界に発信します。



揖保乃糸組合の製造地域の特約店のみがギフトの製造を許可されています。

木箱のレッテルは検定証紙
また
揖保乃糸のロゴは商標です



機械製乾麺

製法特許や原料にこだわった特徴のある商品から、低価格の量販向け商品まで、幅広く製造しております。



製造能力

製麺・包装 日産7トン

主な設備

- ・200kgバッチミキサー
- ・フロージェッターミキシングシステム
- ・熱湯循環加水装置(製法特許)
- ・乾燥温湿度コンピュータ自動制御乾燥装置



フロージェッター ミキシングシステム

小麦粉と塩水を瞬間的に混ぜ合わせる装置です。均一な生地ができあがり、熟成時間をしっかりとることで、コシのあるなめらかな麺に仕上がります。また、熱湯循環装置と連動して、無塩の乾麺の製造が可能になりました。



自動制御乾燥 システム

コンピュータ制御によりムラのない乾燥を行います。乾燥を3つの段階に分け、トータル10時間をかけてじっくり仕上げていきます。



その他

- ・全自動裁断機
- ・立体ラック倉庫(パレット900枚収容)

当社の機械製乾麺の使用原料

小麦粉の種類

中力粉をメインに
使用しています

強力粉 …… パン、餃子の皮、中華まん、ピザなど
中力粉 …… そうめん、うどん、ひやむぎなど麺類
薄力粉 …… ケーキ、お菓子、天ぷらなど

小麦粉の等級

1等粉のみを
使用しています

1等粉 …… 灰分(かいぶん) 0.38程度
準1等粉 …… 灰分(かいぶん) 0.43程度
2等粉 …… 灰分(かいぶん) 0.53程度
3等粉、末粉

原料による麺の差

鮮やかさ、くすみに
差が出ます

1等粉

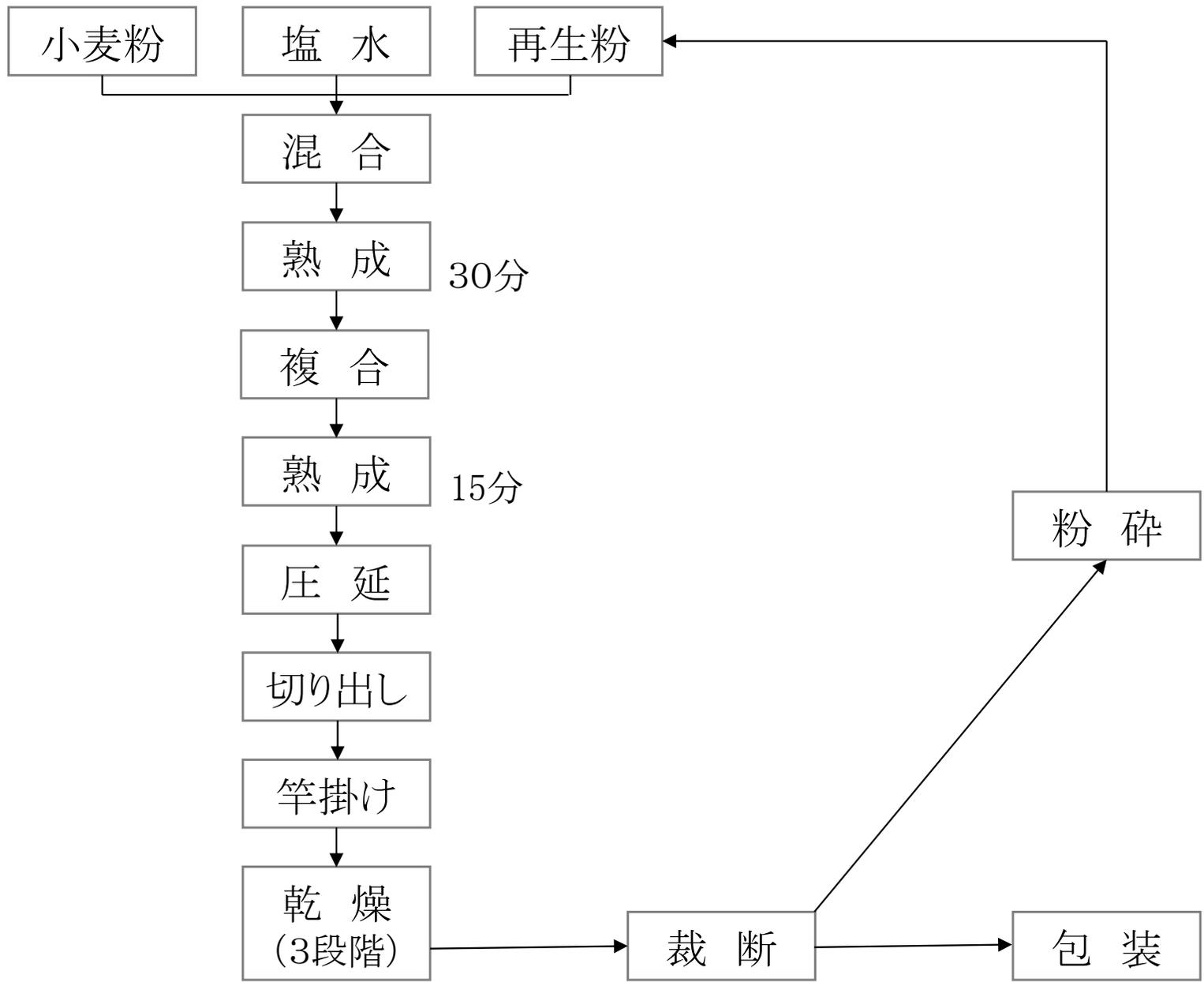
準1等粉

2等粉



1等粉ならではの多加水製法で、原料の良さを
最大限に発揮しています

乾麺の製造工程

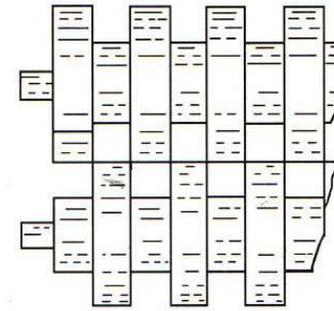


切 刃

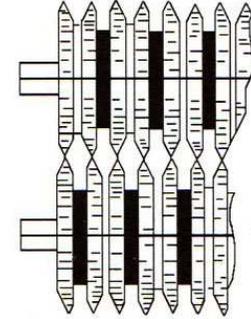
切刃の番手: 3cmの間にある溝の本数

#12 ⇒ 3cmの間に12本の溝=2.5mm幅

#28 ⇒ 3cmの間に28本の溝=1.1mm幅



角 刃



丸 刃

#12丸

2.5mm幅



うどん: 長径1.7mm以上

#20角

1.5mm幅



ひやむぎ(細うどん):

長径1.3mm以上1.7mm未満

#28丸

1.1mm幅



そうめん: 長径1.3mm未満

昭和26年 (1951年)	新宮製粉株式会社として設立
昭和26年 (1951年)	精麦業を開始、新宮製粉精麦株式会社と商号変更
昭和27年 (1952年)	乾麺製造を開始
昭和34年 (1959年)	兵庫県手延素麺協同組合の特約店になる
昭和35年 (1960年)	即席ラーメンの製造開始
昭和38年 (1963年)	飼料用外国産大麦加工工場の指定を受ける
昭和42年 (1967年)	主食用精麦製造中止
昭和43年 (1968年)	JAS認定工場の指定を受ける
昭和46年 (1971年)	即席ラーメンの製造中止
昭和47年 (1972年)	一般製粉業を廃止、飼料小麦加工専門工場に転換
昭和51年 (1976年)	手延素麺の製造開始
昭和57年 (1982年)	精麦工場建設
平成6年 (1994年)	乾麺工場建設(はりま製麺を設立)
平成12年 (2000年)	精麦業を廃止
平成15年 (2003年)	製粉業を廃止
平成16年 (2004年)	無塩乾麺の製造開始(国内2番目) (製法特許としては初)
平成18年 (2006年)	通信販売を開始
平成19年 (2007年)	ISO9001取得
平成25年 (2013年)	FSSC22000取得(ISOは返上)

■会社名: はりま製麺株式会社

〒679-4313 兵庫県たつの市新宮町新宮410番地

Tel. (0791)75-4328 FAX. (0791)75-2712

■代表者: 代表取締役 官野 元彦

■設立: 平成6年(1994年)5月

■資本金: 1,000万円

■従業員: 28名

■事業内容: 乾麺類の製造販売

■取引銀行: 三井住友銀行、西兵庫信用金庫

■主要取引先: 伊藤忠食品(株)、戎フード(株)、クラウン貿易(株)、国分グループ本社(株)、
(株)五味商店、四国物産(株)、(株)C&C、ジャパン・エクスペリエンス(株)、(株)ジャポニックス、
(株)ショーライ、(株)白石味噌店、(有)テラダ、(株)ニッポン、(株)日本アクセス、豊和貿易(株)、
広川(株)、丸大堀内(株)、三菱食品(株)、横浜乾物(株)
(五十音順)

■ホームページURL: <http://www.harima-seimen.jp>

■関連会社: 新宮製粉精麦株式会社

(設立: 昭和26年2月)

