

会社案内

沿革

明治 29 年 高橋安五郎商店としてスタート 乾麺の製造卸業を営む
昭和 25 年 高橋製麺株式会社設立
昭和 38 年 即席麺の製造開始 乾麺と即席麺の製造卸を営む
昭和 47 年 無かん水ラーメンの製法特許を取得
平成 13 年 製造ライン新設備導入（蒸し器・フライヤー・乾燥機ほか）
フライ即席麺およびノンフライ即席麺の専用工場として最新設備で稼働開始
平成 21 年 有機 JAS 小分け業認定取得
平成 24 年 有機加工食品生産肯定管理者認定取得有機 JAS 認定即席ラーメン工場に
（登録機関：ECOCERT） 同時にアメリカ・欧州向け有機認証も取得

会社概要

商号 高橋製麺株式会社
所在地 本社・工場 〒365-0023 埼玉県鴻巣市笠原 2620
TEL：048-541-1125 FAX：048-542-3699
創業 明治29年
事業内容 即席麺の製造・卸売
資本金 72,920 千円
従業員数 10 名
主要取引金融機関 埼玉りそな銀行鴻巣支店・横浜銀行本店

役員

代表取締役社長 飯塚 聡
取締役 山田 一斗資
取締役 北林 貴文
監査役 藤川 清士



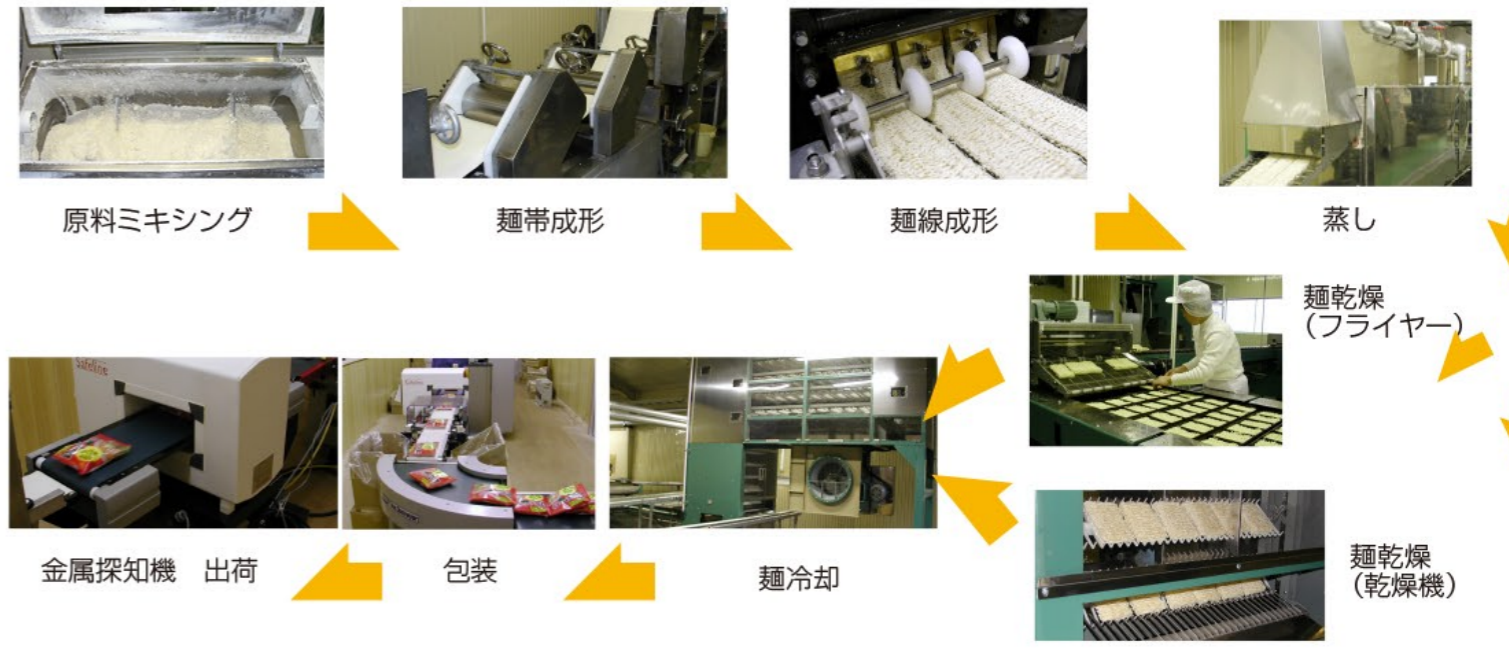
即席麺だからこそ、安心できるものを

高橋製麺 株式会社



製造商品例

製造工程



手軽に食べられる即席麺だからこそ 美味しくて安心できるものを

高橋製麺は明治29年に初代高橋安五郎によって、乾麺製造工場として産声を上げました。明治、大正、昭和とひたすら乾麺をつくりつづけてきた当社は、昭和38年、欧米の食文化が日本に影響を与え始めていると感じた第4代高橋新一社長により、手軽に調理できる即席麺の製造を開始、以来60年近く即席麺専門メーカーとして歩み続けております。

もはや日本の食文化にかかすことのできない即席麺ですが、今日に至るまでの開発競争の中で当社が生き残れたのは、ひたすらに合成添加物を使わないものづくりを続けてきたからだ実感しております。

皆様方もご存じの通り、今日では合成添加物により本物の素材を使うことなく製品をつくり出せてしまいます。それでも私どもが無添加にこだわるのは、皆様方の健康を願うと同時に即席麺であっても本物の素材の風味を味わって頂きたいとの願いがあるためです。手軽に食べられる即席麺だからこそ、この差別化に大きな価値があると考えます。

しかしながら、無添加・安全に固執し、理屈に縛られて食べるのは本来の食事とはいえません。やはり本能的に美味しいと感じなければ、楽しい食事ではないと考えます。「頭三分、舌七分」が、人の本来の美味しさの感じ方ではないかと思えます。

まずは無条件に「美味しい」と感じられること。そして、それがごまかさない素材でできているという安心感。この二つの要素を欠かすことのない商品を、より多く生み出していくことが私どもの使命です。



1. 小ロット製造

オリジナル原料の配合、複数アイテムの展開、期間限定販売、地域特産品設定等、お客様の多様なご要望に対応できる小ロット製造が可能です。



2. 国内産小麦粉を使用。

ポストハーベスト（収穫後の農薬薫蒸）の心配のない国内産小麦を原料としたものを主に、有機認証商品には国内産・海外産有機小麦粉を使用しています。麺のコシは海水塩や小麦たん白、馬鈴しょでん粉などで調整し、シコシコとした麺に仕上げています。また、国内産原料を使うことは日本の農業を支えることにもつながります。



3. 各種認証

2012年、当社は即席麺生産工場として、有機加工食品生産工程管理者の認定を取得し、日本で最初の有機 JAS 認定工場となりました。その後2014年には、特定商品対象とはなりますが、こちらも日本で最初のハラール認証を取得し、認証商品を提供することが可能となりました。



4. かんすい不使用フライ麺

昭和47年当時より、無かんすいでフライ麺を作り続けています。4代目高橋新一が、苦勞の末考案した「多加水製法」で無かんすい麺の製法特許を取得、改良を重ねながら現在までフライ麺の主製法に取り入れております。



5. 天然かんすい仕様のノンフライ麺

1992年、内モンゴル自治区で恐竜の化石を発掘した際、炭酸ナトリウム（天然かんすい）の莫大な沖積層が発見され、2000年代に入り日本でもその使用が認められるようになりました。安全性はもとより、中華麺らしいなめらかなコシや優しい色、そして風味を表すことができるのが天然かんすい（炭酸ナトリウム99.99%）の特長です。特に油で揚げずに乾燥させるノンフライ麺には、無くてはならない原料といえるでしょう。お豆腐ににがりを使うように、中華麺にはかんすいを使う事が本来の姿といえます。