

## 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動開始  
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

# 会社案内

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

## 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

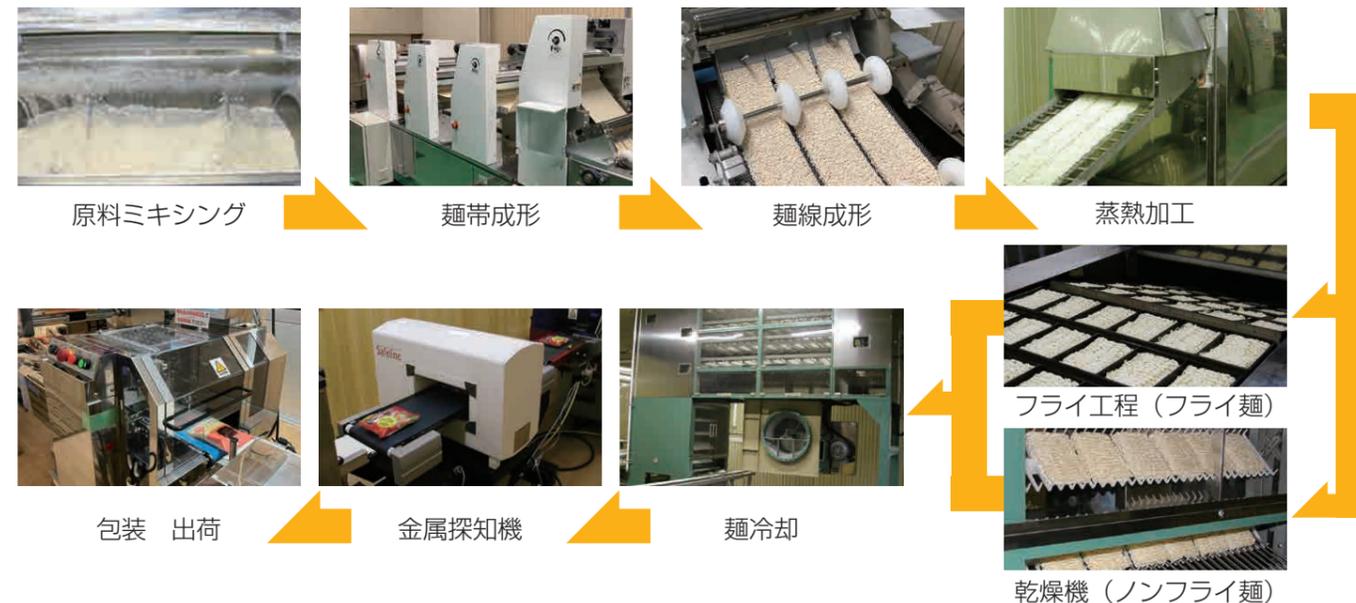
明治29年、高橋製麺は初代高橋安五郎により手打ちそうめん製造工場として産声を上げました。その後、大正昭和とひたすらに乾麺をつくりつづけてきた当社は、昭和38年、インスタント食品の将来性を強く感じた4代目高橋新一社長により即席麺の製造販売を開始、以来即席麺専門メーカーとして歩み続けております。

現在では、世界中の食文化で欠かすことのできないものとなった即席麺。当然ながら開発競争も国内のみならず世界中で大変厳しいものとなっております。そんな中、当社のような小さな会社が存続できたのは、安心できる素材を使ったものづくりにこだわりを持ち続けてきたからと実感しております。国内産小麦の小麦粉をはじめ、同じく国内産原料の馬鈴しょでん粉や食塩を使用した製麺を基本とし、植物性100%揚げ油のフライ麺や油で揚げずに乾燥機で仕上げたノンフライ麺を製造。また輸入や国内産の有機認証原料を使用したオーガニックラーメンや、ハラール・ヴィーガン認証のスープを合わせた商品など、いずれもこだわりの素材で丁寧なものづくりを行ってきました。



ではなぜ、私たちがそこまで「こだわり素材のものづくり」にこだわるのか。それは、インスタント食品であっても、手作りに近い本物の味を味わっていただきたいという思いと、同時に安心や健康をお届けしたいとの願いによるものです。食べる頻度の多い即席麺だからこそ無条件に美味しいと感じることができ、そしてごまかしの無い素材でできている安心感から得られる楽しさ、この二つの要素をお届けしてゆくことを私どもの使命と考えます。

## 製造工程



### 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られています。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、苦労の末考案した「多加水製法」で無かんすいの即席麺を作り上げ、製法特許を取得しました。現在でも更に新たな製法を加え、フライ麺では無かんすい仕様の製法を続けています。

### 5. 天然由来かんすい使用ノンフライ麺

麺発祥の地中国では、古来より製麺時にカン湖というアルカリ性の強い湖から採れた天然結晶かんすいを用い、麺にコシや色風味を出してきました。しかし近年では、中国でもコスト面から日本同様合成かんすいが使用されてきました。ところが1992年、内モンゴル自治区で化石発掘をした際、天然かんすいの莫大な沖積層が発見され、健康意識の高揚と共に麺作りに使用されるようになりました。そして日本でも天然かんすいの使用が認められるようになり、こだわりラーメン店を中心に普及し、当社ノンフライ麺にも採用しています。リン酸塩などを含まない天然かんすいは異臭も無く、なめらかなコシと風味のある麺に仕上がります。