

TAMAYA-seimenjyo

玉谷製麺所

昭和24年創業 石臼のある製麺所

<http://www.tamayaseimen.co.jp/>

製粉所

【せいふんじょ】

乾麺とはいえもっとそばの香りを・・・
製造者が自信をもてる安心した材料を・・・
そんな思いで自家製粉を始めました。

そばの香りは、熱に弱いのです。
石臼でも、回転が速かったり、時間
が長かったりすると熱をもってしまい、
せっかくのそばの香りがとんでしま
います。

そこで、当社では定期的に石臼の温
度をはかり、適した状態でそば粉が挽
けるように品質管理を行っております。

平成10年11月に4台の石臼が導入されました。
500kgもある大きな石臼からは、
しっとりとした
つながりの良いそば粉が出来上がります。



石臼の目：
美しい幾何学模様。
臼の目は送り機構を
構成している。

写真上:4台の石臼
写真下左:検温
写真下右:玄そば

生麺工場

【なまめんこうじょう】

なまそば・生麦切りを無添加にするため
衛生管理を厳しくした工場です。

「無添加の生麺を作ろう。」

それには、徹底した衛生管理により可能な限り
出来上がった麺に微生物が存在しないことが
必要でした。

工場内の清掃・作業者の服装・健康管理・・・
そして一番は、作業者の心構え。衛生管理につ
いての勉強会をし、微生物汚染の原因を各自
で排除できるよう日々努力しています。
その結果、無添加で美味しい生麦切り、
なまそばが出来上がりました。

美味しく、安全な製品を届けるため
玉谷製麺所がこだわる生めんには
職人の厳しい眼差しと
深い情熱が注がれています

写真上:そば切り出し
写真下:粉類混合



生・月山の板そばセット
日本経済新聞
NIKKEI プラスワン(07/09/15号)で紹介されました。

乾麺工場

【かんめんこうじょう】

創業時より大切に使われてきた工場。
多くの商品を創り上げてきた場です。

干しそば、干しうどん等を
製麺し、乾燥させる。

寒さが厳しくなる2月、3月。
暖房をいっさい使わず、外の凍える寒さと同じ温度の
工場内で「冬づくりそうめん」がうまれる。

干し麺は、製麺し乾燥させて出来上
がります。しかし、麺もいきもの。乾燥中
に麺線同士がくっつき、絡み合います。
くっついたものを目で確かめて、振り落
とすことは、機械では出来ない作業。
また、乾燥具合も天気や気温により少
しずつ異なります。

職人が麺と語り合いながら美味しい
干し麺は出来上がります。



写真上: 干しそばの出来を見る
写真下左: 干しが終わった麺を取り込み
写真下右: 袋詰め後の検品

パスタ工場

【ぱすたこうじょう】

2007年2月に完成した新工場。
新たな技術、低温乾燥装置を完備。
2012年秋、イタリア製のパスタマシーンを導入

大きく変化する食文化の流れの中、それ
に対応した製品開発を続けています。
約19年前から洋風料理に使える“そば”の研究
に着手し、改良を重ねてきました。「パスタの食
感」「蕎麦の香り」には、長時間熟成と低温乾燥
が必要でした。

この新工場は、その長時間熟成と低温乾燥
が可能な工場。蕎麦パスタの為に作られた施
設といっても過言ではありません。この新工場
で出来上がった蕎麦パスタは、今までの蕎麦と
は異なった食感。長年の努力が実を結びつつ
あります。

現在、新たに干しそばにも
技術を応用の他、ショートパスタ
月山自然水使用の生パスタなどの
商品を数々開発中。

受け継がれる技と
新技術の融合。
低温乾燥ならではの旨さが生まれる。



写真上左: ショートパスタの製造
写真下右: 新工場外観
写真下左: 麺を乾燥中

はじめまして。 当社は創業71年 山形の製麺所です。



はじめまして。当社は、山形県の中央に位置する月山の麓で製麺業を営みます玉谷製麺所と申します。昭和24年にうどんの製造から始まり、そば・麦切りなどの乾麺・生麺の製造販売を行っております。

<基本方針>

身元の確かな原材料を吟味して使用します。
手打ちの原理をふまえて、職人的な製法にこだわります。
誤解や偽りを排除して、お客様の視点に立った製品作りをします。
値頃感のある良心的な価格で、直接お届けします。
ITを活用した双方向のコミュニケーションを大切にして、一人一人のお客様の満足度向上に努めます。

「会社概要」

創業 昭和24年10月
会社設立 昭和55年4月
資本金 3000万円
三代目 代表者 代表取締役 玉谷隆治
従業員数 23名
(正社員:18名 パート:4名 産休抜:1名)
事業内容 乾麺・生麺の製造販売
主要品目 そば、うどん、ラーメン、冷麦、そうめん、パスタ
取引銀行 山形銀行西川支店



<沿革>

昭和24年 現在地にて乾麺製造業を創業。
昭和27年 生麺製造をはじめめる。
昭和55年 有限会社に改組。(資本金1000万円)
平成3年 資本金を2000万円に増資。隣接地2,980㎡を工場用地として取得。
平成4年 新工場を建設稼働。(生麺製造、直売店、通信販売用発送施設等)
平成6年 資材倉庫を新設。
平成7年 生ラーメン製造設備を更新拡充。資本金を3000万円に増資。
平成10年 そば製粉工場を新設。
平成11年 荷造発送施設を新設。
平成15年 生ラーメン製造施設を更新。
平成16年 IT設備更新。
平成18年 蕎麦パスタ・干しそば工場を新設。
平成24年 ショートパスタ・生パスタ製造室を新設。黒米パスタ「グッドデザイン賞受賞」
平成25年 雪結晶パスタ製造。パリ「メゾン・エ・オブジェ」へ出品。
黒米パスタ～3種のショートタイプ、黒米うどん「グッドデザイン賞W受賞」
平成26年 フードアクションニッポン入賞「山形県産の黒米と赤米を使用したショートパスタ開発による、新たな米食シーンの創造」
平成28年 雪結晶パスタ販売開始。「雪結晶パスタ」グッドデザイン賞受賞
平成29年 サクラパスタ販売開始。おみやげグランプリ各国審査委員賞(アメリカ)受賞
平成30年 サクランボパスタ販売開始。山形ふるさと食品コンクール最優秀賞受賞
令和元年 だだちゃ豆パスタ販売開始。山形ふるさと食品コンクール【そば・豆部門】最優秀賞受賞
地産地消等優良活動「東北農政局長賞」受賞「雪結晶からローズパスタまでの取組み」

「経営方針」

麺造りを通じて社会に調和・貢献し、企業収益性の向上に努め、社会と従業員への還元を図って、企業を永續させることを基本的な理念とする。

- 一、品質本位の製造
- 一、信用第一の販売
- 一、細く長くの堅実経営

有限会社 玉谷製麺所

〒990-0701 山形県西村山郡西川町大字陸合甲242番地

営業時間:9:00～17:30/定休日:毎週火曜日



フリーダイヤル:0120-77-5308 (A.M.9:00～P.M.5:30受付※定休日を除く) **月山そば 検索**
通常ダイヤル :0237-74-2817 (定休日及び時間外は留守番電話での受付になります。)
フリーダイヤルFAX: 0120-77-5506 e-mail: webmaster@tamayaseimen.co.jp
E-shop本店: <http://www.tamayaseimen.co.jp/> 楽天店<http://www.rakuten.co.jp/tamayaseimen/>