

美味しい日本の麺文化を さらに広められる体制へと大きく改革

研究室との融合

12/2より、科学的な思考から、これまでにない美味しさ、利便性、独創性に富む商品をお届けする
為に、組織改革としてグループ会社の食品研究室との協力体制を築きました。

新チーム発足！



左から順番に

代表取締役：藤井 薫
商品開発部：稲葉 慶子
商品開発部：曾田 理佳
食品研究室：大場 國弘

私たち讃匠は、これまでも美味しい日本の麺文化を世界中に広めていくために、大型製造ラインでありながら、本来の手打ちを再現した方法にこだわった美味しい麺を作り続けてきました。

しかし、残念ながらその美味しさを伝えきることができておりませんでした。

12月2日より、社内の構造を大きく改革し、グループ会社である大和製作所の食品研究室と密に連携できる体制を整えました。今後は、科学的な思考から、これまでにない美味しさ、利便性、独創性に富む商品をお届けできるようになります。

美味しい麺を世界中に届ける

手打ち式製法として、業界初の長時間二段熟成製法、足踏みを再現したプレス機、包丁切り、低温長時間乾燥。

時間当たり3000食という大型製造ラインにもかかわらず、こだわりのポイントを妥協しないことで、ほどよい硬さと強いコシを実現しています。



当社参考ページ

<https://www.kijoan.com/kodawari.php>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社 讃匠(さんしょう)
〒769-0203 香川県綾歌郡宇多津町浜三番丁37番地4
Tel 0877-85-6258 Fax 0877-56-7126
Web <https://www.kijoan.com/>
Mail development@kijoan.com 担当：曾田、稲葉、大場