

企業紹介

素朴であたたかい人情豊かな雪国で
育まれた味をお届けしています

株式会社 玉垣製麺所

代表取締役 玉垣 哲郎
〒948-0004 十日町市下川原町32
TEL(025)752-2563 FAX(025)757-6117
<http://www.tsumarisoba.co.jp/>

業 種：めん類製造
資 本 金：1,000万円
事業内容：そば、うどん、切り餅等の製造販売

創業以来、手間を惜しまず、原料や製法にこだわって、そば、うどんなど乾めん等を作り続けている(株)玉垣製麺所。「妻有そば」、「妻有ざるうどん」を中心に、スーパーや小売店などで販売を行う。最近では、石臼で挽いた県内産そば粉を用いて製造し、昨年から販売を開始した「石臼挽き妻有そば」が好評。今後も品質にこだわり、丁寧な製品づくりに注力していく。

そばやうどんの乾めんを製造

同社は1952年に設立。生うどんやラーメンなどの製造を経て、十日町でそばやうどんの乾めんの製造を始める。今では「そばどころ」として有名な十日町であるが、当時はそばづくりを行うメーカーもなく、同社がそばの生産販売を始めた頃より、「そばどころ」として定着していったという。



▲同社の「妻有そば」
「妻有ざるうどん」

リピーター多数、口コミによる幅広い顧客も有する

現在同社では、「妻有そば」をはじめ、「妻有ざるうどん」、「妻有そうめん」などを製造し、県内を中心にスーパーや小売店などで販売する。つなぎに布のり（海藻）を贅沢に使い、風味豊かでコシの良さを特徴とする同社の製品は、多くの消費者から支持を得ている。さらに、同社の強みは、県内だけでなく県外のファンも多いことである。リピーターが多く存在するほか、口コミによるお客様からも直接購入申込が寄せられる。特に、インターネット販売開始後は、ネットによる購入も多いという。また、製品名に用いている「妻有」は同社の商標登録となっている。



▲お客様に好評の「石臼挽き妻有そば」

品質にこだわり、「おいしい」と言ってもらえる製品づくりを

消費者の低価格志向が広がるなか、安価な食品も多く見られるが、同社では安易に製品の安売りは行わない。そして、原料となるそばの実や小麦粉には良質なものを厳選し、製法や設備にこだわり、手間を惜しまず丁寧に作る。

最近では、昨年6月から、さらに品質を向上させた「石臼挽き妻有そば」の生産を開始し、インターネットで販売を行っている。「石臼挽き妻有そば」は、小千谷産のそばの実を用い、石臼により丁寧に挽いた翌日すぐに製品に仕上げる。新鮮なそば粉を用いた、石臼挽きならではのキメの細かい舌触りと、芳醇な香りが楽しめる逸品。そのため、価格はやや高めではあるが、購入者からは高い評判を得ている。

「当社の製品はお客様の口に入るものだから」と、品質が第一。「買ってくれた方に1人でも多く「おいしい」と言ってもらえる製品を作り続けたい」と同社の玉垣社長は語る。



▲「お客様に喜んでもらえる製品づくりを」と同社玉垣社長