

要チェック！会員さん



新店舗事務所の外観



贈答用に予算や好みに応じて詰合せも可能

店舗事務所を新築移転

伝統の味を今に伝える

株式会社ゆもと

昭和五十八年に創業してから二十余年。古くからの伝統を守りながら、手延素麺・冷麦・うどんなどの製造販売をしている株式会社ゆもと。

製造している素麺やうどん等は、主に問屋への卸しのみであったが、お客様からの要望が増え、今年十月、日飼にあった事務所を販売も

出来る店舗事務所として末政の県道四三五号線沿いに新築移転した。シンプルで明るい空間となっており、広い駐車場もある。北側に道路が出来る予定で、お客様が増える見込みもあり、製造販売の拡大に意欲的に取り組んでいる。麺作りは生きものを扱うのと同じで、温度や湿度等の条件や塩加

減、水加減一つで左右される。全く同じものを作ることは難しく、日々試行錯誤しながら安全で美味しいものを提供できるように努めている。製粉会社から持ち込まれた粉で試験製造するなど、常に研究心も持ち続けている。赤穂の塩や播磨の清流など良質な材料や瀬戸内の温かな気候風土を活かすために良いものを作るかに妥協は無い。

寒い冬の時期におすすめしたい商品は、そうめんバチとゆもと特製の手延うどんである。バチは素麺製造工程でつくられ、三味線のバチに似た形からその名が付いたともいわれているが、手延素麺独特の強い粘りとうまみは絶品。また、手延うどんは腰があり煮くずれしにくいので鍋に入れても美味しく召し上がれる。

お客様の「おいしかった」の一言を励みに明日はもっといいものを造れるよう、先人から語り継がれた麺造りの技を活かし、素麺のように細く長くたゆまぬ努力をして、「播州に美味しいものがある」とアピールしていきたいという。

株式会社ゆもと

代表取締役社長 湯本 明

所在地 たつの市龍野町末政86-1

TEL 0791-63-0500

FAX 0791-63-0514

営業時間 午前9時～午後5時まで

定休日 日曜・祝日

工場 姫路市林田町松山208-1

TEL 079-261-2202

