

## 原材料を厳選し、 麺の味にこだわり続ける



### 株式会社横尾商店

所在地 たつの市神岡町大住寺438-1  
 代表者 横尾 洋一  
 TEL 0791-65-0181

原料として使用される小麦たんぱく麩の素(冷凍グルテン)などを製造しています。

お客様は食品製造会社や飲食店、サービスイリアなどがほとんどですが、冷凍麺は地元龍野のスーパー一店のみに卸しています。もちろん、本社工場やインターネットでもご購入いただけます。

ご購入いただいたお客様からは大変好評を得ており、そのほとんどはリピーターとなっております。

#### ○麺づくりのこだわりは

一番のこだわりはどの製品にも欠かせない原材料の小麦粉です。味やコシ、色、艶のバランスがとれた麺の製造には大変重要で、特に厳選しています。既製品を仕入れるのではなく、麺づくりに適しているかを実際に足を運んで目や舌などで確かめ、粉にする小麦の部位についても指定しています。現在は西オーストラリア州産と国内産をブレンドして使用しますが、産地とのネットワークを構築し、小麦の栽培環境や収穫状

況を常に確認しています。出来が悪い場合は別の小麦を探しブレンドして常に同じ高品質を保てるよう工夫しています。自社研究室ではサンプルを取り寄せてデータ分析し、現物が到着した際にも再度分析をしています。

当社の冷凍麺は原材料を吟味し、手延素麺の製造工程を応用、充分熟成させて作っているため量産はできませんが、本格的な歯ざわり・風味が熱湯でたった一分ゆでるだけで味わっていただけます。

#### ○今後の目標は

これまで同様、原材料の品質にこだわり最高の製品を提供できるよう努めることはもちろん、昨年一月から力を入れ始めたインターネット販売も美味しい麺の食し方やレシピ等を紹介し、更に充実させてお客様に喜んでいただけるよう努めていきたいと思っております。また、常に研究心を忘れず小麦澱粉や小麦たんぱくの新しい使用提案もし、販路拡大ができたらしら思っています。

#### ○創業は

昭和九年一月に神岡町大住寺で父が米や麦、雑穀の販売業として創業。乾麺製造業に転向し、昭和二十二年六月に横尾製粉株式会社を改組。昭和二十五年九月、現在の株式会社横尾商店に商号を変え、今日に至っています。

昭和二十八年に国内初の室内自

#### ○製造している商品は

動乾燥システムによる製麺工場を昭和六十三年には冷凍麺工場が完成しました。

冷凍麺(うどん・ラーメンなど)や干麺(うどん・そばなど)、ビスケット・ドーナツ・お好み焼きなどにブレンドして使用する小麦澱粉(浮粉)、京生麩や焼き麩の