

歴史と信用を誇る製麺機総合メーカー



株式会社 湯本製作所

所在地 たつの市龍野町日飼182-1
 代表取締役 湯本 浩一
 TEL 0791-62-0171

○現在までの沿革

昭和十年に祖父が創業し、私で三代目となります。創業当初は主に鍬や鋤などの農機具を製造していましたが、戦後になると需要の変化から、意匠登録第一号である「餅つき機」の開発を皮切りに、各種機械開発に特化していきまし

○変わらない製法を

手延べ素麺は、麺生地を熟成させながら延ばし、長い時間と手間をかけて少しづつ細くしていきま

に製麺機を開発し、以後当社事業の柱となります。今ではたつの市の名産「揖保乃糸」をはじめ全国各地の手延べ製麺業者に使っています。

す。当社はその手延べ素麺作りの工程ごとの機械を開発することによって、昔から変わらない製法を再現しています。このとき開発された湯本式製麺機により、受け継がれている手延べ素麺作りの慣例・慣習を守りながら、衛生面に配慮し、作業を効率良く進めることができます。

近年、大量生産・省力化の時代へと変化し、麺生地の熟成工程が少なく、延ばさずに切り出す機械が市場を大きく占めつつありますが、やはり手延べ製法のコシや滑らかな舌触りと比べて物足りない部分が多く、当社の製麺機は手延べ製法ならではの魅力、強みを守り続けています。

○大切にしていること

日本の夏を代表する食文化である手延べ素麺の伝統を継承していく製麺業者の方が、当社のお客様です。その特殊な業界で限られたお客様に誠心誠意接することを、先代から常に言われ続けてきました。

素麺のように、細く長くお付き

○これからは

創業から八〇年が経ち、技術は進歩しています。伝統的な産業と新しい技術をどのように融合させていくかは難しいですが、時代の流れやニーズに 대응が必要があると感じています。今後も特に「安全・安心」に対応できるように努めます。

歴史や業界、会社をつないでいくという認識を持って、たつのならではの食文化の継承の一助になれるようがんばります。

