



麺のエキスパートから総合食品メーカーへ
有限会社石倉製麺所

米粉の取組みについて

有限会社石倉製麺所

2026/2/25

会社概要

商号	有限会社 石倉製麺所
所在地	本社： 〒943-0841 新潟県上越市南本町3-7-9 第2工場： 〒943-0859 新潟県上越市大字寺町10-1
代表者	代表取締役 石倉 悟
創業	1916年
資本金	1,000万円
業種	食品製造業
従業員数	270名



主要取引先

株式会社セブン-イレブン・ジャパン
株式会社イトーヨーカ堂
新潟県学校給食会



製麺所だからできる粉から作る米粉麺！！

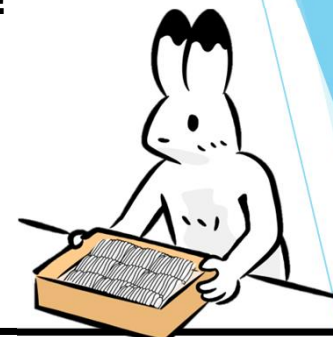
乾麺を茹でるのではなく、**生地から作り生麺を茹で**てもりつけ！



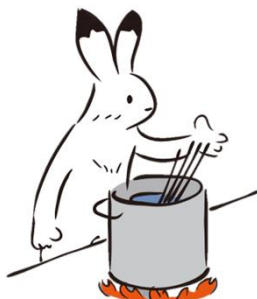
粉の計量



生地作り



麺線



茹で



盛り付け

温度管理を徹底することで
安心安全でブレのない
おいしい麺へ仕上げる！

※イメージ画像

毎日作るフレッシュなスープ！！



自社で配合、都度**計量**と**加熱**をして作るためより美味しいスープが作れる！

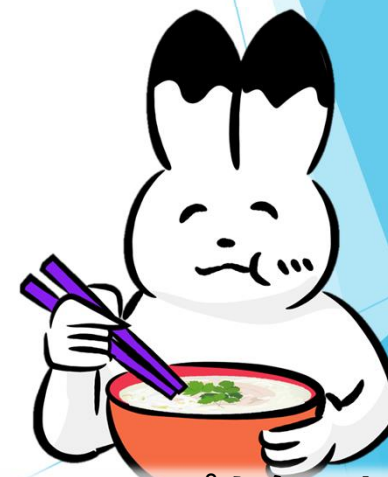


計量をしてすぐに作る！
作り置きをしない！！



作って**すぐに冷却**だから
美味しさの鮮度を保つ！

なぜ？
冷却までに時間がかかってしまうと
風味が揮発で弱くなってしまうため



美味しいスープを毎日提供！

※イメージ画像



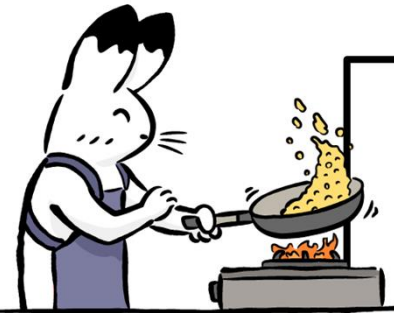
麺のエキスパートから総合食品メーカーへ
有限会社石倉製麺所

フレッシュな具材を盛りつけ！！

朝・夜に野菜が**毎日入荷**
その日に、翌日に使用



毎日必要分のみを処理していく
⇒毎日新鮮な具材を盛りつけ



加熱もその日に！
美味しさを維持！

カットや調理・調味も全て工場で実施！！

※イメージ画像



まとめ

国産米粉を国内で米粉麺へ製造することで一般消費者にも、より安心安全と国産米粉への関心と普及を図っていきたい。

経時対策を進化させながら、手軽に喫食できる即食性高い商品を継続的に開発。

また米粉の更なる使用用途も探求していき、商品に活かしていきたいです。



麺のエキスパートから総合食品メーカーへ
有限会社石倉製麺所

ご清聴ありがとうございました。