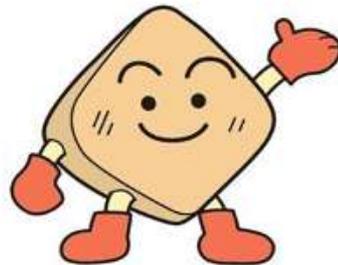


実需者から見るソバ品質について

創業明治18年

宮本製粉株式会社

～美味しいおそばを未来へ繋ぐ～



そば太郎



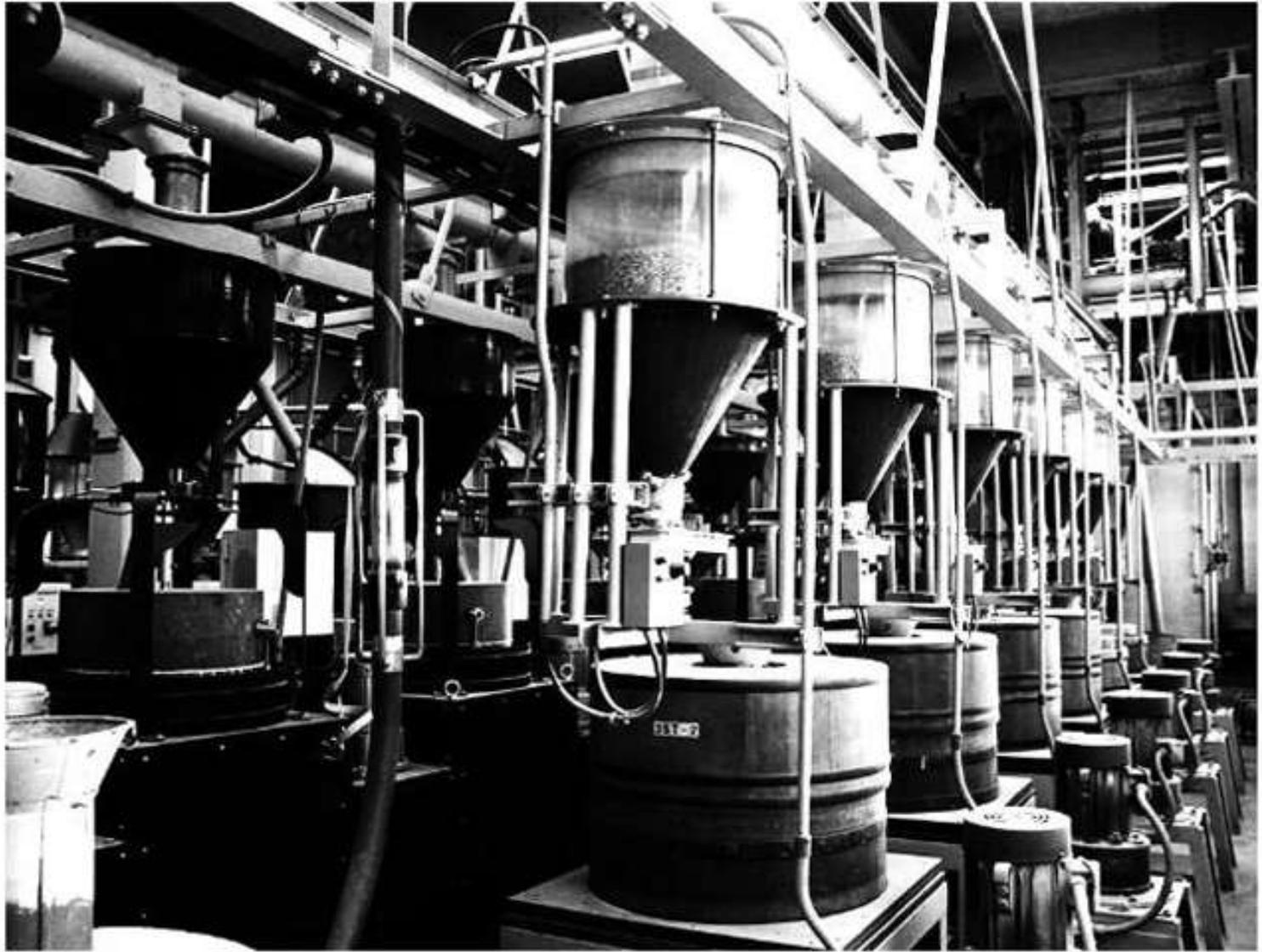
会社概要

事業内容

国内外より仕入れした玄糧を自社で製粉・製品／固定客及び新規顧客への配送・発送

取扱い商品

玄蕎麦・丸ヌキ・蕎麦粉・小麦粉・業務用蕎麦粉・ミックス粉・乾麺・そば茶



代表挨拶

宮本製粉は1885年（明治18年）の創業以来、この場所（東京都練馬区高松）で原料にこだわり、全国各地の農家様と連携し、特に北海道・茨城県においては長年に渡り定期的に意見交換の場を設け、現地の視察などを重ねて、製品ごとにより良い原料を厳選し製粉してまいりました。

又、工場内の整備におきましても、「これは！」と思う機械を研究に研究を重ね、優れていると思う設備を構築しております。

すべてはお客様に「宮本さんのそば粉はおいしい！」と言って頂けることをモットーとしております。

今後、時代の変化に伴い食にも変化はございますが、弊社は安心・安全の上で、そば本来の味・食感をそのまま食べて頂けるよう、尚一層の努力を重ねてまいりたいと存じております。

何卒、末永くご愛顧・ご支援を頂きます様、宜しくお願い申し上げます。

生産者とお客様を繋げる役目

宮本製粉は、生産者との繋がりを大切にしています。産地まで足を運び生産者の「良い蕎麦作り」に対する思いや取り組みを直接受け止めながら、お取引のあるお蕎麦屋さんの、お客様の生の声を全て生産者に共有し翌年度の生産に反映させます。そして生産者の蕎麦作りに対する「思い」「熱意」「努力」「苦労」は全社員一丸となって受け止め、美味しいお蕎麦をお客様にお届けします。

「素晴らしい生産者との出会い」→「お蕎麦屋さんが求める蕎麦」→「宮本製粉が仕入れ製粉し、販売」→「お蕎麦屋さんが自信を持って販売」→「お客様が“美味しい”と言ってくれる」

この一連の流れを生産者・宮本製粉・お蕎麦屋さん・お客様全員で共有していただく「コト」が重要だと考えます。関わった全ての人が喜びと幸福を感じる蕎麦。

モノの飽和時代、成熟時代にも関わらず、世の中では差別化とは名ばかりの価格競争を繰り返すばかり。モノの価格競争に特効薬はありません。そうではなく宮本製粉では「コト」の大切さを心に刻みながら活動を続けているのです。

社員一同

蕎麦へのこだわり

おいしいお蕎麦元年！

おいしい蕎麦を食べると思わず笑顔になる・・・「あのおそばやさんの蕎麦は美味しかった」「あそこのお蕎麦をもう一度食べたい」、そんな経験をしたことはありませんか？・・・その蕎麦は農家さんが丹精込めて育てたものです。そして蕎麦屋さんの主人が心を込めてつくったそば。



宮本製粉では農家さんから託された蕎麦のポテンシャルを最大限に引き出せる蕎麦粉作りを目指しています。農家さん、蕎麦屋さん、お客さん全ての笑顔未来へつなげていきたい。このホームページではそんな私たちの思いを伝えていきたいと発信しております。

そば粉作りの職人たち

～そばの味を引き出す職人達～

どう挽いたら美味しくなるか。職人たちは日々個性の違う蕎麦と向き合い、最良のそば粉に仕上げています。

そば粉は基本的に石臼で挽いたものとロールで挽いたものと2種類の挽き方の粉があり、そばの実のほとんどの部分が粉になります。

石臼挽き





創業以来設備を整えてきた当社の石臼製粉機は130台を超え、多種多様な石臼挽きそば粉の要望に応えられるよう、全ての石臼が日々稼働しています。

挽き目を見極める

石臼の職人は産地が変わるたびに挽き方を調整し、その産地の特徴と味を引き出す事にこだわりを持って日々石臼と向き合います。

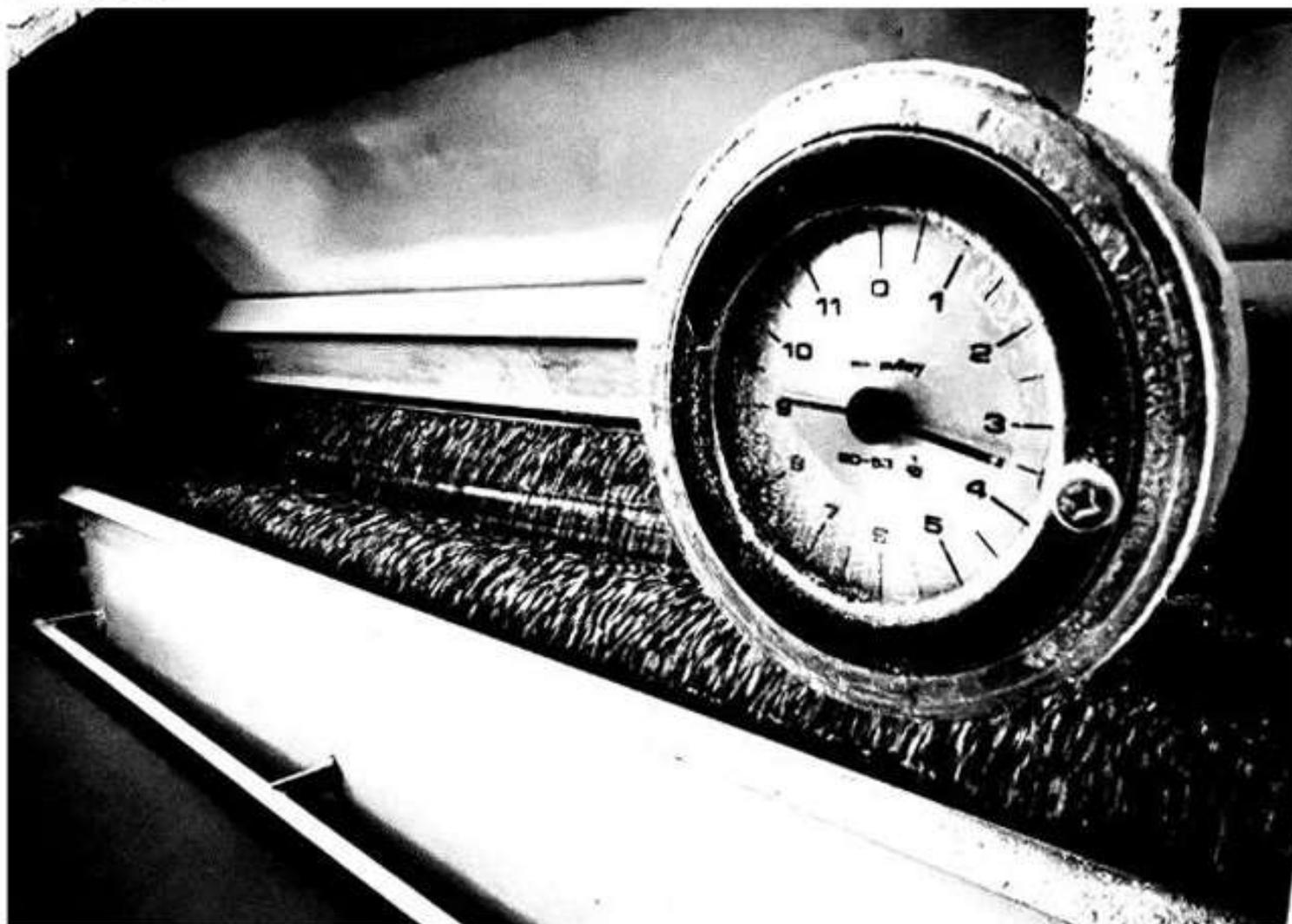


そばは挽き方で味や香りの出方も変わってきます。入荷した原料を挽いてみて、製麺、試食をし、この産地の原料はこう挽いたらいいのではと調整を繰り返します。



職人たちは各産地のそばを見極め、挽き方はこちらがいい、この産地は石臼で挽こうと、新しく玄蕎麦が入荷するたびに見て考え、その味を引き出す手間と努力を惜しまずに、最良のそば粉を作り続けています。

ロール挽き





ロール製粉機は丸ヌキを実からロールに順番に通して、1番粉と言われる白い粉から3番粉と言われる皮の部分の黒い粉まで、挽き分けてふるいにかけます。全ての
特徴に見合うそば粉を調整して作る事が出来るのがロール製粉のそば粉です。

そば粉を見極める

粉作りの段階を踏むうえで大事なものは、そば粉に触れ、目で見て挽き具合を確認、最終的には麺にして食味する。大事な確認作業です。



毎日挽くそば粉はその日の天気、温度や湿度で違う挽き具合になるため、職人たちは自分たちの経験と技術で微調整をし、理想に近いそば粉作りを黙々とこなしています。



石臼挽きとロール挽きのそば粉の一番の違いは粒子が違う事。粉の粗さが違うことで麺の質感やなめらかさが違うので、使い方に応じてどの粉が最適なそば粉か考えた上でおすすめしています。





美味しいそば粉を作る事～それは美味しいと喜ぶ人達の笑顔を作る事。私たちの商品はこうしてお客様の元へ届けられるのです。

沿革

- | | |
|--------|-------------------------------------|
| 明治18年 | 宮本平蔵 北豊島郡上練馬村字高松（現在地）において、そば製粉業を始める |
| 37年 | 水車小屋を建設。製粉した物を販売 |
| 38年 | 自転車を購入 |
| 大正06年 | 発電機で製粉 |
| 10年 | 電力が入り製粉能力が上がる |
| 昭和02年 | 電話架設 |
| 17年 | 企業整備法により存続危機 |
| 18～25年 | 食糧難で原料入手できず |
| 26年 | 東京麵協組より委託加工で製粉再開 |
| 28年12月 | 合資会社宮本蕎麦製粉所となる。（資本金100万円） |
| 33年11月 | 増資により資本金300万円となる。 |
| 39年12月 | 低温恒湿倉庫が完成。（貯蔵能力10000俵） |
| 40年03月 | 資本金1000万円となる。 |
| 47年 | 石臼工場を完成。回転速度（20回/分）10台購入 |
| 50年 | 製粉別の貯蔵タンクを建設 粉の仕分けが楽になる。 |

- 51年04月 そば粉の研究室を創設。
- 56年06月 株式会社ヤマハイ設立。仕入部門を独立する。
- 58年03月 新工場 社屋完成 間口7.5間、奥行20間、高さ5.5間、延べ坪数330坪。
- 58年10月 明治機械K. K.によるロール製粉部門完成。自動コントロールシステムを導入。
- 59年09年 石臼製粉部門完成。回転速度、流入原料の調整が自由にできる。
- 60年03月 玄そばの自然乾燥設備、精製工程の完成。
- 60年05月 創業百年を迎え、記念感謝パーティーを開催。
- (1985年)
- 平成02年10月 業界初の自動充填包装機を導入20Kg袋を製造、製品の保全と軽量化をはかる。
- 平成02年11月 社名を宮本製粉株式会社と変更。
- 平成06年10月 セラミック脱皮機、マスコロイダー6台導入。脱皮の効率アップと増産に成功。
- 平成06年10月 そば殻圧縮設備導入。リサイクルの一環としてきょ雑物を土に還元する。
- 平成07年12月 色彩選別機導入。きょ雑物を完全除去する事に成功。

- 平成10年05月 MDAシステム導入。(丸子電子) 電子による、原料イオン化設備。
- 平成10年06月 粗挽き粉、「水車」誕生。
- 平成11年11月 石臼10台増設。白くて味と、香りのある石臼粉を目指す。
- 平成14年09月 国内産のみの石臼ライン「三拍子」「こだわり」完成
- 平成15年05月 石臼用脱皮ライン「やぐらー1」完成。
丸ヌキ脱皮率70%達成。
- 平成15年07月 アメリカ ワシントン州にてボタン種を試みる。
- 平成16年 外国産のみの石臼ライン「五拍子」完成。
- 平成16年 果皮をまるごと挽き込んだ石臼ライン「玄粉」完成。
- 平成16年 自社実験栽培「宮本トライアルファーム」を沼田・赤城にて始める。
- 平成17年 縦型連結石臼「2連・3連・4連石臼」開発成功。
- 平成18年 30トン受け入れ玄蕎麦タンクを多種・多産地に対応するため2分割にする。

平成19年08月	ヌキの完成度を上げる為、ベルト式色彩選別機導入。
平成19年10月	生産地別完全個別石臼ライン「6列」完成。
平成21年	季節の変わり目の玄糧劣化を防ぐ為、玄糧結露防止ライン設備。
平成22年	高圧受電設備のより安全化を目指し、UGS導入。
平成22年	玄粉ライン増設に伴う1トンフレコン吊り設備完成。
平成22年	玄糧内の夾雑物をより除去する為、マグネットストーナー導入。
平成24年	石臼用脱皮ライン「やぐら-II」完成。 脱皮機・選別機の自社開発に成功する。
平成25年	新事務所完成。
平成26年	製品の異物混入をより完璧にすべく、混合、再篩いラインを強化する。
平成29年	フレコン受け入れ設備導入。
平成31年	マグネットストーナーライン完成。

会社概要

会社名 ▶ 宮本製粉株式会社

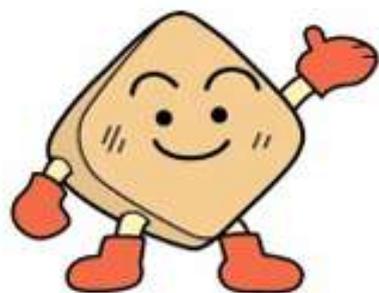
代表者 ▶ 代表取締役 宮本 登

所在地 ▶ 〒179-0075東京都練馬区高松2-28-17

電話番号 ▶ 03-3926-0015

FAX番号 ▶ 03-3926-9447

創業 ▶ 明治18年(1885年)



そば太郎

～美味しい蕎麦を未来へ繋げる～

宮本製粉株式会社

東京都練馬区高松 2-28-17

TEL:03-3926-0015

<https://www.miyamoto-seifun.tokyo>



ホームページ
QRコード



Instagram
QRコード