

極めれば
原点にあり

株式会社享屋

会 社 概 要

① 商号 株式会社 享屋

代表取締役社長 まつやま たかし
松山 卓司

資本金 400 百万円

URL: www.kyoya-ramen.co.jp

② 本社所在地 〒121-0063

東京都足立区東保木間2丁目11番7号

電話番号 03-3860-1311

FAX 番号 03-3859-6725

③ 設立 法人設立 1986年6月25日 (個人創業1977年3月)

④ 取り扱い品目 中華麺、うどん、スープ類の製造卸 食材卸、店舗資材販売

⑤ 工場など設備及び所在地

製麺工場 〒121-0063

東京都足立区東保木間2丁目12番19号

① 東京都知事賞受賞 (平成11年10月20日)
環境衛生及び食品衛生優良施設

② HACCP 認証 (JFS-B 適合証明取得) JFS-B20000779

⑥ 取引先 全国ラーメン専門各店、中華料理店、ホテル、居酒屋、高速道路、 事業所給食会社 その他

⑦ 取引金融機関 足立成和信用金庫 竹の塚支店



株式会社享屋 取り扱い商材一例



中華麺各種	レシピ 300 以上でご希望の製品をご提供
スープ (かえし)	お客様のご要望に応じ約 50 種を超えるラインナップ
がらスープ	スープの大部分を占めるガラスープも多種多様
ラーメンの具材	チャーシュー、メンマなど各種揃えております。
厨房設備や備品	茹で麺器、冷蔵冷凍庫、調理器具に至るまで何でもご提案
その他	何でもお問い合わせください。



こだわり

株式会社マツヤマは株式会社享屋の麺製品・スープ類などの提案と販売会社として、お客様と一体となり「美味しい 1 杯」をご提案させて頂いております。製造・輸送・店舗にいたるまでを考慮し、またいかに美味しく茹で上げるか、いかに美味しい一杯に仕上げるかを誠意ご提案させて頂いております。すなわち、製品をお届けして終わりにはしません。生めんは「生もの」であり「未完成品」です。店舗やご家庭で茹でて頂いて初めて完成品になるのです。ラーメンは「麺」と「スープ」があつての 1 品です。じっくり、お客様の好みやご希望をお聞かせください。必ずご希望の商品があります。必ずご希望の商品を作り上げます。

製造をしている享屋工場は平成 11 年に食品衛生優良施設として石原慎太郎東京都知事賞を受賞いたしました。調理する皆様が中華鍋やスープ寸胴を磨き上げるのと同じく、当社の工場も内外問わず、毎日磨き上げております。ここから、安心してお客様にご提供できる麺が生み出されています。

是非、いらしてください。「ここなら」「これなら」と思って頂けることに努めております。

最新鋭製麺工程

(株享屋の製麺工場)

享屋では、衛生的な工場、生産システムにおいて、長年の製麺技術をもとに厳選された原料からこだわりの中華麺を製造しております。

エアシャワー

まずは、入場の儀式です。手洗いとエアシャワーで、



外部のよごれをシャットアウトするエアシャワー設備

資材の準備

小麦粉も、練りこむ水もすべて温度管理をして、製造前からしっかり管理。



練水タンク

冷却装置を備えた練水タンクで一定温度の練水をミキサーに供給します。



真空ミキサー（ミキシング工程）

小麦粉と練水を均一に混合します。これによってグルテン形成及びグルテンの網状の構造を形成させます。

真空ミキサー（ミキシング工程）

真空ミキサーを活用することにより、こし、ツヤのある多加水麺をはじめ、様々な麺質に対応します。



複合工程

より均一な麺質にするために、ソボロ（麺生地の子団子状のもの）を2枚の板にし、それを更に1枚に成型します。



複合機（複合工程）

ミキサーによって出来たそばろ状の生地を成形ロールを通して麺の帯を2枚作り、それをさらに1枚に成形し麺帯のグルテン結合組織が出来上がり均質なものとなります。

麺帯連続熟成装置（熟成工程）



麺帯熟成装置（麺帯熟成工程）

複合工程で出来た麺帯をここで一定の温湿度で休ませることによりグルテンを緩和させ柔軟性を出させます。

1枚に成型された麺帯を一定の温湿度でエージング。ワインやチーズで言う、熟成です。麺も子供も寝ると育つのです。他社とは何が違うか、棒に巻いて熟成させないのです。巻いてある上は圧力がかかり、下は伸びる。帯のまま一定の所で熟成させるから、どこをとっても均一な商品をご提供できるのです。

連続圧延工程

熟成させた麺帯を無理なく6回に分けて、順次薄くしてゆきます。この「順次」が麺帯の組織を傷つけず、製品の規格を均一に一定に保つことができるのです。



連続圧延機（連続圧延工程）

熟成させた麺帯を無理なく数回に分けて順次圧延します。

麺線カッター

ここで、お客様ご希望の幅、厚み、縮れの有無を調整し、「麺」にしてゆきます。



包装工程

ここで、綺麗に丸まった麺を綺麗な状態で包装します。



洗浄工程

工場から一回外に出た麺コンテナーは全て、熱水で洗浄・殺菌され、再びお客様のもとへ麺と共に。



工場全景