

認証年度: 令和3(2021)年度

食料品

よねやま こうぎょう
米山そば工業株式会社



独自のラセン目立て石臼

〒322-0007

栃木県鹿沼市武子1900-5

https://www.yonesoba.com

JR鹿沼駅から10分、鹿沼I.Cから20分

お問い合わせ先

TEL:0289-65-3531

FAX:0289-62-4716

Email: info@yonesoba.com



ここがセールスポイント 発芽を制御し、香味・食感・栄養価・機能性を向上させたそばです。

国の農商工等連携事業をそば生産者(全国そば優良生産表彰受賞者)と認定をいただき(関東経済産業局)、その良質な玄そばを、発芽技術によって「旨味、香味」を向上させ、独自の石臼式層挽き製法®を用い仕上げた細切そばです。

会社概要

代表者名 米山 慎太郎

資本金 1000万円

年商 12000万円

従業員数 8名

設立 昭和39年

取得規格 農商工等連携認定事業者

主な拠点・主要取引先

都内百貨店、県内百貨店、スーパーマーケット、そば店、飲食店

事業内容

玄そば製粉・麺類製造業

わが社の《発芽の旨味 日光芽吹きそば》にはこんな特徴があります！



百貨店産直ギフト

商品:そばの発芽を制御し、そば種子内の機能成分を最大限引き出すことで、「香味・外観」や「栄養価・機能性」を向上させたそばです。

アミノ酸・・・香味品質の向上と栄養価・健康機能の付与
GABA・・・アミノ酸の一種(抗ストレス作用)

製法:紋様の異なる目立てを施した石臼製粉によるそば粉の粒度分布の違いを併せることにより微粒粉から粗めの粒度が芽吹きそばの食感の良さ、香りを引き出します。



代表取締役
米山 慎太郎

社長からのメッセージ

創業明治三年、玄そば自家製粉を五代に亘り継承。日光山麓産そばのブランディングを至上命題に地元優良そば生産者と有機的連携のなか取り組んでおります。独自の石臼式層挽き製法®と大型ロール挽き製粉を併用し、ものづくりに励んでおります。「そばに一意専心」と志し、精進してまいりますので今後ともどうぞよろしく願い申し上げます。

その他にもこんなものを造っています！

神楽坂名店「芳とも庵」監修・石臼式層挽き蕎麦(なまそば)

