

埼玉物産 株式会社



ラーメン生麺

大正元年(1912年)に現在のふじみ野市にて創業。以来、百余年にわたって、小麦の一大産地である埼玉で真摯に麺づくりを続けてきました。

大手企業との取引で蓄積した生産技術と、会社独自に培った小麦の美味しさを100%引き出す製法、職人的な味へのこだわりのもと、「生ラーメン」ひとすじに歩んでいきます。

プライベートブランド商品や自社ブランド商品を多数そろえており、スーパー、弊社オンラインショップなどで気軽にお買い求めいただけます。

主要事業、得意技術や自社製品の紹介

- ラーメンの製麺、特に生麺に特化して生産しています。
- スーパーのプライベートブランドから自社ブランドまで、ラーメンの生麺の美味しさを十分に活かした商品づくりに取り組んでいます。
- 原材料と製法にとことんこだわり、ラーメン専門店の味をご家庭でも味わっていただけるよう努めています。
- かつて、うどん・そばの自販機を事業化するなど、製麺業界でイノベーションを起こしてきました。これからも生麺ひとすじに、美味しさを追求していきます。

提供したいこと&求めること

- 自慢の自社ブランド商品を取り扱っていただけるスーパー様、食料品店様からのご連絡をお待ちしています。
- 2022年よりネットショップをスタートしました。お気軽にお好みの商品を購入できます。※埼玉物産公式ホームページ オンラインショップより

国際資格の取得、主な表彰、開発実績

- 1999年HACCP認証取得
- 2015年FSSC2200食品安全マネジメントシステム認証取得
- 2016年埼玉県食品衛生協会県知事賞
- 2021年埼玉県SDGsパートナーに登録



ラーメンの生麺の美味しさが自慢の各種商品



整然と製麺機の並ぶ工場内の様子



余計な添加物を入れない、時間をかけてシンプルに作られる埼玉物産のラーメン

生麺ひとすじ！ こだわりぬいた原料と製法で、ラーメン店の味をご家庭にお届けします