

伊勢又米穀製粉株式会社

伊勢又の「オンリーワン」そば そば好き集まれ！

鑄造
ダイカスト

鍛造
プレス

材料

機械加工

樹脂加工
樹脂成形

工具刃具

表面処理
表面加工
熱処理

電子部品
実装

金型
治工具

装置
自動機

研究
開発

ソフトウェア
システム

巻線
電工

製缶
溶接

食材生産

食材加工

食品加工

食品販売

その他

事業概要

そば粉・乾麺の製造・販売

照葉樹林内陸部北限の奥久慈独特な気候・土壌で、太古の時代より数千年の時をかけ、自然と農・食文化との共生から生まれたそばが「金砂郷在来」「常陸秋そば」です。日本一と呼ばれるにふさわしい高品質を継承するため、農家(生産者)と協力し生産しています。

- ・そば粉類: そば粉、そば茶、そば米、(常陸秋そば粉、金砂郷在来、水府そば粉、『そばがき名人』等)
- ・乾麺類: そば・うどん・ひやむぎの乾麺セット(常陸秋そば、水府そば、水戸黄門の里)

優位技術など

伊勢又の「オンリーワン」そば

●種子 : 「常陸秋そば」は4年に1回、茨城県が育成している種子を交換します。

そばは交雑しやすく品質が劣化するために行います。

●生産地: 常陸太田市北部山間地(照葉樹林内陸部北限、奥久慈独特な気候・土壌)水はけがよく、寒暖の差が有り、朝靄が立ち、日照時間が短い。

●生産者: 手刈り・天日干しを行っています。(畑)

脱穀後、庭先で天日による調整乾燥を2日前後行います。

この時、水分計によるチェックを行います。

一戸当り収穫量-1~10俵

脱穀 天日乾燥

●伊勢又: 玄そばを農家(生産者)より直接購入。

一戸ごとに、玄そばの品質チェックを行い、低温倉庫に保管します。

水分・異型粒等をチェックし、品質意識の高揚に取り組んでいます。

「金砂郷在来」「常陸秋そば」の製粉は、石臼により丁寧に挽いています。

挽き留めの無いよう注文生産としています。



本社・工場



そば畑



常陸秋そば乾麺セット

企業概要

代表者: 多賀野 弘泰
資本金: 1500万円
従業員: 11名
設立: 昭和5年5月

主要製品

そば粉類: 常陸秋そば粉・金砂郷在来・水府そば粉・そばがき名人・そば茶・そば米、
乾麺類: 常陸秋そば、水府そば、水戸黄門の里・うどん・ひやむぎ・乾麺セット

主要取引先

水戸京成百貨店・イオン・ヨーカドー・カスミ・かわねや・国分・加藤産業・常洋水産

各種認証、認定、資格等

フード・アクション・ニッポンアワード2015入賞
*「常陸秋そば」冷凍生そば常陸太田市特産品認証
*第5号 常陸秋そば(粉)
*第44号 常陸秋そば(乾麺)

主要設備

設備名	能力	台数	設備名	能力	台数

お問い合わせ

- ◆連絡担当者: 多賀野 弘泰
- ◆TEL: 0294-72-1236 ◆FAX: 0294-72-4536 ◆E-mail: info@isemata.com
- ◆URL: <http://www.isemata.com>
- ◆住所: 〒313-0061 茨城県常陸太田市中城町199-3