

# ヤマダイ株式会社

「うまいヌードル、ニュータッチ」「結城つむぎの郷 ヤマダイ 手緒里うどん」

**事業概要**

弊社は、即席めん、乾麺を製造、販売しております。  
 「手緒里」ブランドとして商品展開している乾麺は、うどんやそばをはじめ、ひやむぎ、そうめん、厳選した国産小麦粉だけを使用した国産麦うどんを展開しております。  
 また、「ニュータッチ」ブランドはチャーシューメンやねぎらーめん、その他にも、製品に特徴付けを行った様々なシリーズ商品を展開しております。  
 近年ではノンフライ麺において弊社独自の製法の開発に成功しました。その技術を駆使して作られた「凄麺」ブランドは、ご当地麺である佐野ラーメン(栃木県佐野市)をはじめ、麺本来のおいしさを楽しめるカップラーメンの製品化を可能にしました。この技術を発展応用することで、ノンフライの即席和風商品として「手緒里庵」ブランドも展開し、カップそばや手延べそうめんの「揖保乃糸」とコラボレーションしたそうめんの展開をも可能にしています。欧風麺のロングパスタを使用した「Soup de Pasta」ブランドもスープカテゴリでの展開が行われています。

**優位技術など**

独自製法ノンフライ麺「凄麺」は、凄く旨い麺という意味を持っています。  
 一般的なノンフライ麺の製造法は大量生産を可能にするために、「茹で」ではなく「蒸し」という工程で、澱粉をα化(食べられる状態)にしています。しかし、弊社では大量生産には不向きとされる「茹で」の行程を採用しつつ、商品の全国展開に十分な規模での製造法を確立しております。これにより、一般的に加工が難しいとされるための麺であり、かつ、麺の食感を印象付けるツルツルとした舌触りとコシのある弾力をもつ「凄麺」(すごめん:独自製法ノンフライ麺)の製品化が可能になりました。また、凄麺技術は欧風麺や和風麺にも応用可能です。  
 この技術は未だ発展途上にあり、現在の形が最終ではありません。これからも弊社独自の「凄麺技術」を発展させ、より充実した製品ラインナップを目指します。



鶏塩らめん(二代目)



企画会議(試食・開発室)



微生物検査(品質管理室)

**企業概要**  
 代表者: 大久保慶一  
 資本金: 7500万円  
 従業員: 176名  
 設立: 昭和23年10月

**主要製品**  
 ニュータッチ(ねぎらーめん、チャーシューメン)、凄麺(佐野らーめん、ねぎみその逸品、サンマー麺、鶏塩らめん)、乾麺(手緒里うどん)

**主要取引先**  
 伊藤忠食品(株)、加藤産業(株)、国分(株)、常洋水産(株)、日本アケセス(株)、ボーキ佐藤(株)、(株)菱食、他(五十音順)

**各種認証, 認定, 資格等**  
 JAS認定工場(フライ麺、乾麺)、ACAP((社)消費者関連専門家会議)正会員

主要設備			主要設備		
設備名	能力	台数	設備名	能力	台数
フライ麺製造ライン	10万食/8時間		粉サイロ		
フライ麺製造ライン(焼そば)	6.5万食/8時間		配送センター		
乾麺製造ライン	4.4万食/8時間				
ノンフライめん製造ライン					
ボイラー設備					

**お問い合わせ**  
 ◆連絡担当者: 和田利夫  
 ◆TEL: 0296-48-0511 ◆FAX: 0296-48-0515 ◆E-mail: toshio.wada@newtouch.co.jp  
 ◆URL: <http://www.newtouch.co.jp/index.html>  
 ◆住所: 〒300-3598 茨城県結城郡八千代町平塚4828

- 鋳造  
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