

REPORT 02

ヤマヲ

[MAP P4 E-2]

見学ツアー無

コンビニの麺商品の
おいしさの秘密がここに!



案内人紹介

常務取締役
岡部 栄一さん

「できたての味を毎日
追究しています。立川
のファミリーマートで
お買上げください!」

SPOT DATA

【開設年】1948年
【所在地】立川市栄町
4-3-3
【従業員数】約400人
☎042・522・2038
🌐www.yamawo.co.jp/

● 麺類製造業のバイオニアとして立川の地で半世紀以上にわたり、安心して安全で魅力ある商品を作り続けるヤマヲ。1998年に新設された工場内には、最新機器を備えた生麺室、コシのある麺をすばやく取り分ける茹麺室、大量の食品を短時間で作る調理室、商品をラインに乗せて盛り付けパッケージにするトッピング室などがあり、現在は立川周辺および南関東・山梨・長野のファミリーマート約1200店舗に商品を卸している。徹底した衛生管理のもと、できたての味を追究し続けるヤマヲ。その製造の秘密をここに紹介!

point 2 一度に大量の食品を
仕上げる調理室も大活躍!

● 麺製品には焼いたり、炒めたりするもののほか、野菜炒めや天ぷら、モヤシなどのトッピングも付く。それらを短時間で大量に、しかもおいしく作り出すのがこの調理室なのだ。



◎大量の麺類を一度で炒めることのできるロータリー◎焼そばは1回の工程で200食分が作られる



◎大量のモヤシなどもこの二重釜を使い、短時間でボイルする



◎そばのトッピングに欠かせない天ぷらなどを揚げるフライヤー

ここにも注目!

ヤマヲの生パスタの
おいしさの秘密がコレ!

● 最近コンビニでも注目の生パスタ系商品。ヤマヲではパスタのコシ、さらにモチモチした食感を出すため、イタリア製の最新型麺押し出し機を導入。



◎最新パスタ機によって作られた麺は、3日経ってもおいしさを保つ



◎生パスタカルボナーラ、冷し中華…。近所のファミマで購入できる

point 1 生地を練るところから
ホンモノのおいしさを追究

● 粉を練り、延ばし、カットする。この一連の工程を行うのが、ここ生麺室だ。うどんやそばの粉を練るミキサーは真空状態となっているため、麺にコシが出て、食感もよくなるのだ。



◎うどん、中華そば、パスタ、焼そばのラインがある



◎うどんのミキサー◎機械で延ばされた生地がカットされる

point 3 ゆでた麺をサッとパッケージ
これがおいしさの決め手!

● 作り方はもちろんだが、うどんやラーメン、そばといった麺類をすばやくパッケージしおいしさを封じ込めるのも、鮮度を保つうえで大変重要だ。トッピング室では多くのスタッフが働く。

◎1時間に1ラインで約2000食を製造することができる



◎ゆでられた麺を冷水で締めコシを出す◎小分けも手作業だ