



技と探求心が美味しさを生む



■ **サッポロ麺匠**は、小売店の食料品売り場で売られる麺類を生産するメーカーであり、また有名ラーメンチェーン店やレストランのOEM生産(相手先ブランド生産)を受注する、味に絶対的信頼を得るメーカーである。

■ **サッポロ麺匠**は、大手の麺製造企業に勤務していた先代社長が退職を機に平成5年設立した会社である。低コストでの大量生産を目指すのではなく、美味しさにこだわって手作業を惜しまない精神が会社のDNAとして受け継がれている。

■ **サッポロ麺匠**には、美味しさを生み出す「**熟成生乾燥**」の「**技**」がある。先代社長が半世紀前に開発した「熟成生乾燥」は、生麺を熟成させてから水分を取り除く技術である。麺を茹で戻すと生麺に勝るほどの弾力やのど越しが生まれる、という画期的な技術である。この技術を引き継ぐだけでなく、さらに発展させることで、生き残り競争の厳しい外食業界からも生産依頼の絶えないメーカーになっているのだ。



■ **サッポロ麺匠**には、きめ細かくニーズにこたえるための「**探求心**」がある。ラーメン、そば、うどん、パスタという幅広い商品のラインナップは、現社長の探求心の現れである。そして、結婚式の引き出物に使われる「**ハート麺**」など、笑顔を生み出すアイデアに溢れた会社なのである。





サッポロ麺匠

北海道産の原料にこだわる



会社設立時から蕎麦や小麦などの原料は「北海道産」にこだわってきた。安さを求めるなら外国産が良い。また、かつての北海道産の小麦はグルテンの含有率が低くコシに問題があった。それでも「北海道産」にこだわったのは地元を元気にしたいという気持ちの強さに他ならない。それをビジネスとして実現できたのは、原料の課題を乗り越えられる「熟成生乾燥技術」があったためである。



サッポロ麺匠のこだわりのラーメンはweb販売しており、お取り寄せできます!!

<https://sapporotokeidai-shokudo.com/>



さっぽろ時計台食堂

開店記念キャンペーン

期間限定! 送料無料!

「サッポロ時計台味噌ラーメン」と「サッポロ熟成仕込み醤油ラーメン」各1食のセットご購入いただいた方は**送料無料**でお届けいたします!

購入ページはこちら



このリーフレットは南幌工業団地広報プロジェクトにより作成しました



◆札幌学院大学経営学部確井ゼミナールの渡邊・野中が取材・作成しました。

◆ジモガクは学生地域定着推進広域連携協議会です。