大分県産品　登録情報シート

■基本情報

フリガナ 会社名等	ユウゲンガイシャヨツイセイメンコウジョウ 有限会社四井製麺工場
会社所在地	872-0001 大分県宇佐市大字長洲3729番地の2
工場所在地	
代表者役職	代表取締役
代表者氏名	四井　孝憲
ＴＥＬ	0978-38-0008
ＦＡＸ	0978-38-6580
Ｅｍａｉｌ	yotsui@agate.plala.or.jp
ホームページ	http://www.citydo.com/prf/oita/guide/sg/520003218.html
年間売上高	
従業員数	社員2名・パート4名
担当者役職	代表取締役
担当者氏名	四井　孝憲
担当者TEL	0978-38-0008
担当者Email	yotsui@agate.plala.or.jp

メッセージ・アピールポイント

宇佐市長洲地方は古くより麺の産地です。元々宇佐平野は、土地、水、気候に恵まれた地域で小麦が豊かに稔り麺造りに適した環境から生み出されました。当社は大正八年創業で4代目になります。伝統の製法を守り新しいことにもチャレンジし安心安全な良品作りに心がけて、お客様や社会に貢献していきたいと思います。

業種	農産加工品	英語表示ラベル対応	不可
業務対応可能言語	日本語		

生産・製造工程アピールポイント

良質な小麦粉を厳選し国産塩を選び、水は長洲の地下水を使い、生地をよく練りしっかり熟成させ、麺本来の風味を生かす天日干しで半乾きさせてから、倉庫で熟成を取りながらゆっくり乾燥させて仕上げます。
(原料計量→ミキシング→複合→圧延→熟成→圧延→切り出し→乾燥→計量→袋詰め→梱包)

認証済み認証	その他(営業許可書　めん類製造業)

■品質管理情報

品質検査の有無	あり(外部機関の細菌検査、社内での食味検査)
衛生管理への取組	
生産・製造工程の管理	製造ラインの作業前、作業後の清掃を実施することにより2度清掃しております。
従業員の管理	作業前にゴミ毛髪などを制服からの除去、手洗いアルコール消毒をします。
施設設備の管理	定期的な清掃と修繕、補修、交換を行います。
危機管理体制	

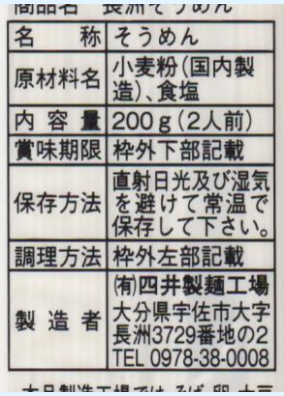
担当者名又は担当部署名	四井孝憲	担当者連絡先	0978-38-0008
危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入等	PL保険加入		

■商談に関する必要情報

商談希望国・地域	中国　韓国　台湾　香港　シンガポール　タイ　マレーシア　ベトナム　北米　ドバイ　フランス　イギリス　ブラジル　オーストラリア		
輸出実績国・地域	中国　韓国　台湾　香港　シンガポール　タイ　フランス　イギリス　その他(スイス)	輸出パートナー	

■商品情報 ①

商品名	長洲そうめん		
JANコード	4950627380886	可能対応	業務用・ギフト対応可能
提供可能時期	通年	発注リードタイム	3～10日
内容量	200ｇ	1ケースあたり入数	30
最大ケース納品単位	120ｃ/ｓ	最小ケース納品単位	10ｃ/ｓ
ケースサイズ(縦×横×高さ：cm)	32×26.5×11.5	ケース重量(kg)	6
賞味期限	2年間	消費期限	
希望小売(税抜：円)	190	税率	8%
仕切単価(税抜：円)	個別にお問い合わせください		
主原料産地(漁獲場所等)	オーストラリアと他	保存温度帯	常温
売り先	外食 中食 商社・卸売 メーカー スーパーマーケット 百貨店 その他小売 ホテル・宴会・レジャー		
ターゲット	全般		
商品特徴	大分の夏の風物詩として、天日干しそうめんをニュースや新聞などで毎年取り上げられます。食感は風味がよく、歯ごたえがありつるつるしていてのど越しが良いです。材料にはこだわりの小麦粉、国産塩を選び、水は麺造りに適した長洲の地下水を使い、生地をよくねりしっかりと熟成を取り、麺本来の風味を生かすため天日に干し、長時間熟成させ仕上げた逸品です。大正八年創業より広くご贈答他、大分一村一品としてご賞味いただいております。		



名称	そうめん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩
内容量	200ｇ(2人前)
賞味期限	枠外下部記載
保存方法	直射日光及び湿気を避けて常温で保存して下さい。
調理方法	枠外左部記載
製造者	㈲四井製麺工場 大分県宇佐市大字長洲3729番地の2 TEL 0978-38-0008

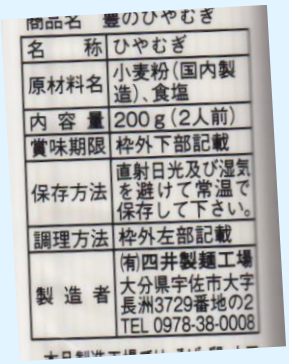
アレルギー表示(特定原材料)	
表示義務有	小麦
任意表示	
備考	本品製造工場内でそば、卵、大豆を使った製品を生産しています。

利用シーン

夏といえば器に氷水をはってそうめんを浮かべて好みのめんつゆで食べます。宇佐長洲地方は地元で採れた海老を甘辛く煮つけて麺つゆ(長洲海老つゆを発売中)としていただきます。その他サラダや鍋、にゅうめんなどお好みでお召し上がりください。

■商品情報 ②

商品名	豊のひやむぎ		
JANコード	4950627200016	可能対応	業務用・ギフト対応可能
提供可能時期	通年	発注リードタイム	3～10日
内容量	200ｇ	1ケースあたり入数	30
最大ケース納品単位	120ｃ/ｓ	最小ケース納品単位	10ｃ/ｓ
ケースサイズ(縦×横×高さ：cm)	32×26.5×11.5	ケース重量(kg)	6
賞味期限	1.5年	消費期限	
希望小売(税抜：円)	190	税率	8%
仕切単価(税抜：円)	個別にお問い合わせください		
主原料産地(漁獲場所等)	オーストラリア、大分県、他	保存温度帯	常温
売り先	外食 中食 商社・卸売 メーカー スーパーマーケット 百貨店 その他小売 ホテル・宴会・レジャー		
ターゲット	全般		
商品特徴	大分の夏の風物詩として、天日干しひやむぎをニュースや新聞などで毎年取り上げられます。食感は風味がよく、コシが強くつるつるしていてのど越しが良いです。材料にはこだわりの小麦粉、国産塩を選び、水は麺造りに適した長洲の地下水を使い、生地をよくねり、麺本来の風味を生かす、天日で干し、長時間熟成させ仕上げた逸品です。大正八年創業より広くご贈答他、大分一村一品としてご賞味いただいております。		



名称	ひやむぎ
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩
内容量	200ｇ(2人前)
賞味期限	枠外下部記載
保存方法	直射日光及び湿気を避けて常温で保存して下さい。
調理方法	枠外左部記載
製造者	㈲四井製麺工場 大分県宇佐市大字長洲3729番地の2 TEL 0978-38-0008

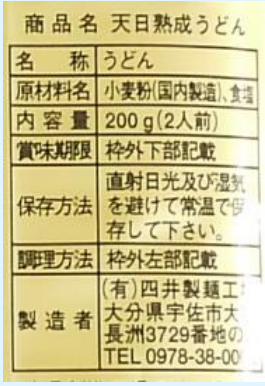
アレルギー表示(特定原材料)	
表示義務有	小麦
任意表示	
備考	本品製造工場内でそば、卵、大豆を使った製品を生産しています。

利用シーン

夏といえば器に氷水をはってひやむぎを浮かべて好みのめんつゆで食べます。宇佐長洲地方は地元で採れた海老を甘辛く煮つけて麺つゆ(長洲海老つゆを発売中)としていただきます。その他サラダや鍋、にゅうめんなどお好みでお召し上がりください。

■商品情報 ③

商品名	天日熟成うどん		
JANコード	4950627380060	可能対応	業務用・ギフト対応可能
提供可能時期	通年	発注リードタイム	3～10日
内容量	200ｇ	1ケースあたり入数	30
最大ケース納品単位	120ｃ/ｓ	最小ケース納品単位	10ｃ/ｓ
ケースサイズ(縦×横×高さ：cm)	32×26.5×11.5	ケース重量(kg)	6
賞味期限	1年	消費期限	
希望小売(税抜：円)	190	税率	8%
仕切単価(税抜：円)	個別にお問い合わせください		
主原料産地(漁獲場所等)	オーストラリア、大分県など	保存温度帯	常温
売り先	外食 中食 商社・卸売 メーカー スーパーマーケット 百貨店 その他小売 ホテル・宴会・レジャー		
ターゲット	全般		
商品特徴	長洲の干しうどんは、地元の民謡にも歌われ、郷土料理ぼっかけうどんは今でも受け継がれています。麺の太さは丁度よく、冷しうどんはこしがあり、ひきが強く麺がよくつゆと絡みそれでいてつるつるとしています。熱いうどんはもちもちして煮込みでも大丈夫です。材料にはこだわりの小麦粉(大分県産小麦1割以上配合)、国産塩を選び、水は麺造りに適した長洲の地下水を使い、生地をよくねりしっかり熟成を取り、麺本来の風味を生かす、天日で干し、長時間熟成させ仕上げた逸品です。		



商品名	天日熟成うどん
名称	うどん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩
内容量	200ｇ(2人前)
賞味期限	枠外下部記載
保存方法	直射日光及び湿気を避けて常温で保存して下さい。
調理方法	枠外左部記載
製造者	(有)四井製麺工場 大分県宇佐市大 長洲3729番地の TEL 0978-38-00

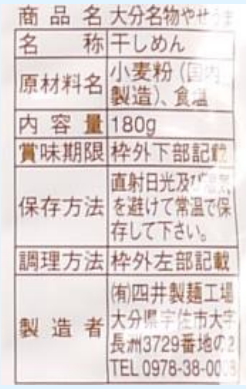
アレルギー表示(特定原材料)	
表示義務有	小麦
任意表示	
備考	本品製造工場内でそば、卵、大豆を使った製品を生産しています。

利用シーン

夏は冷してざるうどん(長洲海老つゆ発売中)や、サラダうどんはこしが強くて独特な弾力があり麺がよくつゆと絡みそれでいてつるつると食欲が増します。冬は温かくして定番かけうどん、また宇佐名物ねぎ、はもしゃぶや水炊きなど鍋のあとの釜揚げうどんは絶品です。煮込みでも大丈夫です。郷土料理ぼっかけは里芋、ごぼう、大根、にんじん、油揚げ、干し椎茸など醤油ベースのだし汁で煮込んだ物(熱々のぼっかけを上からめんにかけ、ネギをのせる)

■商品情報 ④

商品名	大分名物やせうま		
JANコード	4950627380077	可能対応	業務用・ギフト対応可能
提供可能時期	通年	発注リードタイム	3～10日
内容量	180ｇ	1ケースあたり入数	30
最大ケース納品単位	120ｃ/ｓ	最小ケース納品単位	10ｃ/ｓ
ケースサイズ(縦×横×高さ：cm)	32×26.5×11.5	ケース重量(kg)	5.4
賞味期限	1.5年	消費期限	
希望小売(税抜：円)	190	税率	8%
仕切単価(税抜：円)	個別にお問い合わせください		
主原料産地(漁獲場所等)	オーストラリア、大分県など	保存温度帯	常温
売り先	外食 中食 商社・卸売 メーカー スーパーマーケット 百貨店 その他小売 ホテル・宴会・レジャー その他		
ターゲット	全般		
商品特徴	やせうまの由来は平安時代に豊後の片田舎に幼君がおり、おやつとして乳母の八瀬が小麦粉と塩と水を混ぜてこね、うすくのばしてゆで、きな粉をまぶしてさし上げたところ、日ごとに「やせ、うまほしい」とせがまれるようになり、やせうまの語源だと伝えられています。材料にはこだわりの小麦粉(大分県産小麦1割以上配合)、国産塩を選び、水は麺造りに適した長洲の地下水を使い、生地をよくねり長時間熟成させ仕上げた逸品です。広くご贈答他、ご賞味いただいております。		



商品名	大分名物やせうま
名称	干しめん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩
内容量	180g
賞味期限	枠外下部記載
保存方法	直射日光及び湿気を避けて常温で保存して下さい。
調理方法	枠外左部記載
製造者	(有)四井製麺工場 大分県宇佐市大 長洲3729番地の TEL 0978-38-00

アレルギー表示(特定原材料)	
表示義務有	小麦
任意表示	
備考	本品製造工場内でそば、卵、大豆を使った製品を生産しています。

利用シーン

郷土料理やせうまは茹で上げた麺にきな粉と砂糖をまぶして出来上がり、大分ではお盆やお彼岸などに仏壇に供えます。また大分名物だんご汁やうどん料理、鍋物、冷しパスタなど麺料理全般で幅広麺の独特な食べごたえを味わえます。