

安心の美味しさは、最新の設備から。

業務用から一般家庭用、さらに安心・安全にこだわったプライベートブランドまで、幅広いニーズに応える衣笠製麺の麺づくり。
創業以来、安心の美味しさを地産地消の原料で提供することを大切にしています。

国産の小麦粉を主体とし、地元の水で仕込んだこだわりのおいしさ。国産小麦ならではの風味や味わいを活かしながら、のど越しの良い麺に仕上げる技術は、私たちのノウハウの結晶です。

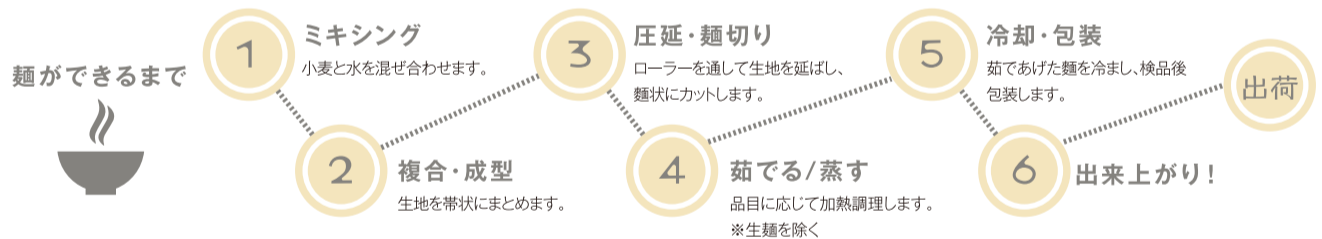
多彩なニーズに応えながら、最新の設備と徹底した品質管理の下、安全・安心で美味しい麺を安定的に供給できる体制を整えています。



こだわり 1 地産地消の麺づくり
主に国産の小麦粉を使用し、水は長良川水系の伏流水を使用。地元の恵みを活かす麺づくりに取り組んでいます。

こだわり 2 徹底した品質管理
製造は、すべて自社工場のみ。独自の厳しい基準に基づき、ひとつ上をゆく安全・安心の麺づくりを徹底しています。

こだわり 3 おいしさの創造
自然の恵み、地の利を生かし、麺の美味しさを極める努力に専念してきました。この姿勢はこれからも変わりません。



うどん



焼そば



生めん

