



# 大町市の企業紹介 12

## —地域を支える地方企業—

毎月1日号の広報おおまちで、市内の企業を紹介しています。内容は各会社から提出いただいた原稿を基に掲載しています。掲載を希望する企業は、商工労政課（〒函内線541）までご連絡ください。

### 有限会社 倉科製粉所

#### うまい「そば」は、良い「そば粉」から

当社の先祖が、この地で商売を始めた歴史はかなり古いようですが、製粉業として創業したのは明治23年と記録されています。当初は電気が通じておらず、水車を動力に石臼2台で、そばや米などの製粉をしていました。終戦後は政府指定の小型小麦粉製粉工場として、小麦粉の製粉をしていた時代もありました。

昭和28年に会社組織に改め、そば粉専門の製粉会社として再出発をしました。昭和44年には店舗西側にあった工場を現在の場所に移設新築し、その後石臼の増設、第2工場の新築などを経て、現在は石臼製粉機31台、ロール製粉機4台を有し、1日の製粉能力は12トンあります。当社独自の「石臼一回転挽」で製粉されるそば粉は大変ご好評をいただいております。現在は北海道、南は沖縄県まで、10年ほど前からはニューヨークにもお得意様があり出荷しています。また、このそば粉を使った「干そば」も、お土産にご愛顧いただいております。

ご存じのとおり、日本のそばの自給率は約2割で、約8割は外国産に依存していますが、当社は国内で生産されている2万トンの国内産そばの内、約600トンを生入れ製粉しています。良質国内産原料を石臼一回転挽で製粉したそば粉の風味の良さが、お客様に評価を受けていると思います。

これからも地元はもとより、全国から良質な原料を仕入れ、日本の食文化である「蕎麦」の発展に少しでも寄与できるように、この大町の地で頑張つてまいります。



石臼製粉機

#### 所在地等

大町市大町2248（大黒町）

TEL 22・0227

会社ホームページ

<http://www.sobakoya.com/>

代表者 代表取締役 倉科 誠

事業内容 そば製粉業

### 有限会社 松田乳業

#### 「富より健康」

当社は大正11年に、自身の飼っている牛からの乳により小さな牛乳工場の操業を始め、今日まで86年間牛乳一筋に製造を続けてまいりました。また、大町市史にも同年大町で初めて乳牛が飼育されたこと記されています。

松田乳業の牛乳は、すべて北アルプス山麓の安曇野エリアで搾乳された生乳を使用して、衛生的な密閉タンクにて「65℃30

分間殺菌」「85℃15分間殺菌」されたもので、一回の殺菌にそれぞれ時間がかかります。しかし、このように低い温度帯で時間をかけて殺菌することにより、生乳の持つ本来の味が損なわれずに、「地元のおいしい牛乳!」となるのです。

コーヒーマルはコーヒーマルをネルドリップして、牛乳と半々で調合する「カフェオレ」タイプで根強い人気です。

アップルランドブランドの「安曇野低温殺菌牛乳500」、「信州安曇野横内牛乳200」、「波田牛乳200」等も製造委託を受けています。また、

アイスクリームの原料として、当社の牛乳は評判が良く、東京、長野、松本を始め各地のジェラートショップで多く使用されています。

「富より健康」は50年以上、当社で使用しているキャッチコピーです。健康さえあれば、どんなことでもかなえられます。



#### 所在地等

大町市大町1545（俵町）

TEL 22・0224

会社ホームページ

<http://www.matsudanyu.co.jp/>

代表者 代表取締役 松田 邦正

事業内容 牛乳製品製造販売