



大町市の企業紹介 39

—地域を支える地方企業—

「広報おおまち」では、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、産業立地戦略室（TEL内線541）までご連絡ください。

丸福パン

喜ばれるパンを提供したい

当社は昭和29年に設立され、3年半の休業を経て、平成22年にリニューアルオープン致しました。これを機に、店舗の奥に工場を併設し、焼きたてのパンをお客さまに直接提供をできるようにしました。現在は、家族と数名のスタッフによるアットホームなお店です。「独自の自家配合によるパン作り」、冷凍生地は使わない「オールスクラッチベーカーリー」を行っています。「スクラッチベーカーリー」とは、粉から生地を練り上げて仕込み、1次発酵、分割、ベンチタイム、成型、2次発酵、焼成の全工程を一貫して行う製法のことです。時間と手間のかかる製法ですが、小麦粉から生地を作って、一つ一つ焼き上げ、お客さまにより安心で喜んでいただけるパン作りを心掛けていきたいと考えております。

最近では、小麦粉やバターなど、材料も値上がりしていますが、少しでもコストを抑えて、皆さまにお買い求めやすくできるように日々努力しております。お

店では、お得なスタンプカードを発行しており、お客さまの顔とお好きなパンを覚えられるよう努めております。

昔ながらのパンに加え、新しい商品や季節パンなど多数ございます。皆さまのお越しをお待ちしております。



- 所在地 大町市大町3205（仁科町）
TEL 22・0311
- 代表者 五十嵐哲夫
- 代表取締役 五十嵐哲夫
- 事業内容 パン製造業

有限会社小澤製麺所

より良い「めん」を今日も皆さまへ

当社は昭和30年に設立しました。設立当時は家族だけの細々としたスタートでした。その後はバブル経済にも乗り、従業員は12人にまでなりました。現在は、ここ数年来の景気の悪さで、従業員を含み6〜7人で業務をこなしております。

私どもの会社は、大北地方の各大型スーパー・食堂などへの麺の卸売りや、当社の信州そば「くろべ生そば」を、関東方面中心に全国へ地方発送しております。また、大町市・池田町・松川村・白馬村の各小中学校へ、学校給食用の麺を納入させていただいております。生徒さんの栄養バランスを考慮し、おいしい学校給食の提供に栄養士さんもお尽力いただく中、当社も従来からのソフト麺のほか、ラーメン、うどん、スパゲティ、餃子の皮と多種の麺製品を納めております。

産の効率化を図りました。地域の皆さまに、添加物の入らない、安全でおいしい「めん」を安心して食べていただくことを第一に、これからも日々努めてまいります。

社屋前の道路拡張に合わせ、平成14年には全面的に製麺工場を新設しました。新しい機械を導入し、衛生面の管理充実と生



- 所在地 大町市大町3357-1（高見町）
TEL 22・0527
FAX 22・0439
- 代表者 小澤則男
- 代表取締役 小澤則男
- 事業内容 生麺製造、卸販売業