

⊕もっちゃんの麺には愛がある！

# 株式会社 望月製麺所



当社は、昭和 33 年に創業後、昭和 45 年に株式会社望月製麺所を設立して以来、ラーメン、そば、うどん、パスタなど様々な麺製品を製造しています。北海道の小麦生産者を応援したい思いと北海道産小麦の美味しさを多くの人に知ってもらいたいとの願いから、「十勝産 100% 小麦」と「YES! clean」認定小麦を使い分け、商品作りをしています。当社は、製麺業の中でもいち早く「地産地消」を合い言葉に、道産の小麦や蕎麦を使用した商品開発に力を入れ、その取り組みと製麺技術においては製麺業界でも随一であると自負しています。

## 主要製品・保有技術

- ◎ラーサラ三郎
- ◎うま味ラーメン
- ◎登別閻魔ラーメン (登別ブランド推奨商品)
- ◎室蘭カレーラーメン
- ◎トマトラーメン
- ◎北竜蕎麦
- ◎生パスタ
- ◎焼そば
- ◎餃子の皮
- ◎ちょっと汁有り担々麺
- ◎イエスクリーン小麦使用の生うどん・生ひやむぎ
- 食品衛生管理責任者 2名
- 2級ボイラー技士 1名
- 製麺技能士 1名

## 開発製品

- ◎北海道産小麦「きたほなみ」と「春よ恋」「ゆめちから」などをブレンドしたラーメンを製造しているほか、うどんや蕎麦、パスタも道産小麦を使用したものを製造。小麦の香り、味を大切に商品開発を行っている。
- ◎原材料のみならず、地元登別をイメージし登別ブランド推進協議会登別ブランド第1号に認定された「閻魔ラーメン」や道内で収穫された調理用トマト「シシリアンルージュ」を使用した「トマトラーメン」など、“地産地消”にこだわった商品開発を行っている。
- ◎これらの取り組みにより、道内から道産小麦に関する問い合わせや相談も多い。



## 主要設備

設備名	台数	設備名	台数
トム真空ミキサー	3台	茹自動計量機	1台
トム延打ち製法麺機	1台	自動むし麺ライン	1台
トム熟成庫	1台	金属探知機	2台
自動茹釜機	1台		

## 今後の展望

麺を通じて北海道原料・北海道の加工品の素晴らしさを全国に発信するとともに、常に社員と共に成長する企業を目指します。今後も【地産地消】を合い言葉に生産者の顔が見える安心・安全な商品開発を進めて参ります。

## COMPANY DATA

### 株式会社 望月製麺所

TEL.(0143)85-2236 FAX.(0143)85-3021

<http://www.mochizuki-seimen.com>

〒059-0001 北海道登別市新栄町1番地 14

E-mail [webmaster@mochizuki-seimen.com](mailto:webmaster@mochizuki-seimen.com)

事業内容 ラーメン・うどん・そば・皮類の製造販売  
 外食(ラーメン店等)経営と指導  
 創立 昭和33年4月1日  
 資本金 1,000万円  
 代表者 代表取締役社長 望月 一延  
 従業員数 22名  
 加入団体 北海道製麺共同組合  
 北海道中小企業家同友会