

そば製粉 株式会社益田屋

そば製粉・益田屋は常に安定した高品質の「そば粉」を皆様にお届けします

品質へのこだわりが益田屋の誇りです

良質なタンパク質や豊富なビタミン、鉄分、食物繊維も含まれている「そば」は、健康食品としても見直されています。

株式会社益田屋は、厳選した原料で品質にこだわったそば粉を生産しております。1947年創業時より、高品質で安定した製品を作るために、技術の開発に努めてまいりました。

優れた技術と実績が育んだ益田屋のそば粉をご賞味ください。



粉の善し悪しは「玄蕎麦」で決まります

株式会社益田屋は玄蕎麦の選定に決して妥協を許しません。

寒暖差が大きく湿度が高く、特に霧の発生しやすい土地に良い蕎麦は育ちます。

プロの目でこのような条件に合った産地の玄蕎麦を常に確保しております。

低温恒湿倉庫にて厳選した玄蕎麦を、畑で収穫されたままの鮮度で保管し、

しっとりとした香り高い品質の良いそば粉を、一年を通してみなさまにお届けしております。

優れた技術と実績が育んだ伝統のそば粉

そば粉



石臼挽粉



打粉

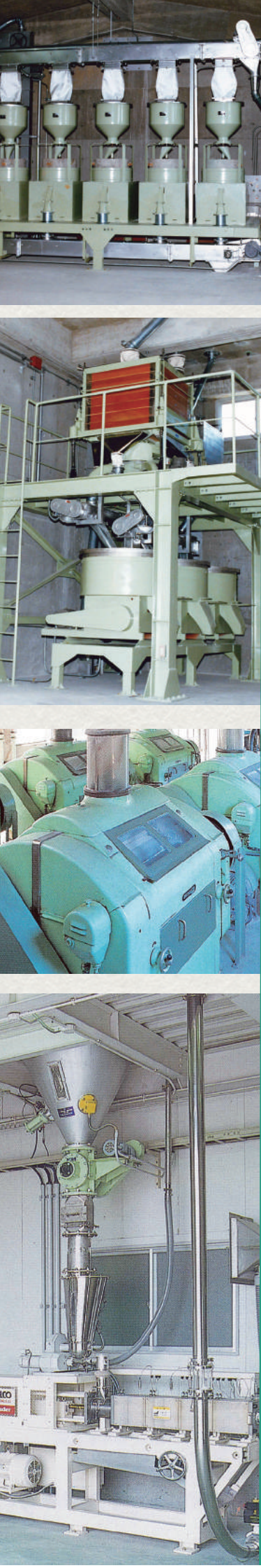


ミックスそば粉



特撰小麦粉





信頼を製品化する充実のプラントシステム
品質へのこだわりが益田屋の誇りです

そば製粉・益田屋は常に安定した高品質の「そば粉」を皆様にお届けします

Company Profile

設備概要

■ 工場敷地	1,320 m ² (400 坪)	脱皮機	3 台
■ 建物		ジェットフィルター	5 台
鉄筋 4 階 延面積	660 m ² (200 坪)	密閉六室シフター	2 セット
低温恒湿倉庫	264 m ² (80 坪)	複式ロール (ビューラーミラグ)	5 台
普通倉庫	292 m ² (88 坪)	過流式粉碎機	1 台
事務所試験室	41 m ² (12.5 坪)	ジュニアシフター	4 台
会議室	41 m ² (12.5 坪)	集塵機	4 台
■ 主要機械装置 (ニューマティックシステム)		モーター数	95 台
セパレーター	2 台	石臼式製粉機	5 台
デダチャ	3 台	気流式製粉機	2 台
精米機	1 台	総使用馬力数	300 馬力
ドラムスラッグ	1 台	エクセルーター殺菌装置一式	
スカラマシ	1 台	その他付属設備	
研磨機	1 台	■ 日産能力	約 10 屯
ドライスター	1 台	自動バックカー	1 台
粒整機	4 台	リボンミキサー	2 台
ラウジグシューター	1 台	パーチカルミキサー	6 台
アスピレーターチャンネル	7 台	エントレーター	1 台
循環式アスピレーター	1 台		

会社概要

■ 会社名	株式会社 益田屋
■ 代表取締役社長	益田 照久
■ 設立年月日	
個人製粉業自営	昭和 22 年 3 月
法人会社設立	昭和 38 年 2 月
■ 事業内容	
1. そば製粉業・そば粉販売	
2. 米穀・小麦粉・砂糖・食用油販売	
3. ソーメン・調味料・澱粉等食材販売	
4. 自動車運送取扱事業	
■ 資本金	30,000 千円
■ 従業員数	20 名

沿革

- 昭和 22 年：製粉業、自営開業 (益田そば製粉所)
- 昭和 25 年：米穀商併営 (米・小麦粉販売)
- 昭和 38 年：資本金 300 万円にて法人化
- 昭和 45 年：増資 900 万円により資本金 1200 万円となる
- 昭和 47 年：明石工場建設
- 昭和 52 年：明石工場内に低温倉庫建設
- 昭和 54 年：増資 1800 万円により資本金 3000 万円となる
- 昭和 61 年：関西ポート流通事業協同組合に加入、組合員となる。
- 昭和 63 年：六甲アイランドに新社屋建設
6 月より当地にて業務開始
- 平成 9 年：明石工場にエクセルーター殺菌装置を新設

そば製粉 株式会社益田屋



〈本社〉
神戸市東灘区向洋町東 3 丁目 9-3
TEL : 078-857-0220 (代)
FAX : 078-857-0221



〈明石工場〉
神戸市西区玉津町高津橋字今池尻 4-3
TEL : 078-911-9416

<https://soba-masudaya.jp/>