



播州乾麺輸出拡大協議会

B.N.E.A. BANSHU NOODLE EXPORT ASSOCIATION

株式会社 横尾商店

はりま製麺株式会社

森口製粉製麺

東亜食品工業株式会社

田淵製粉製麺 株式会社

こだわりの製づくり
高尾製粉製麺株式会社

株式会社 高田商店

揖保乃糸

イトジ 株式会社



兵庫県乾麺協同組合



ENGLISH



CHINESE



JAPANESE



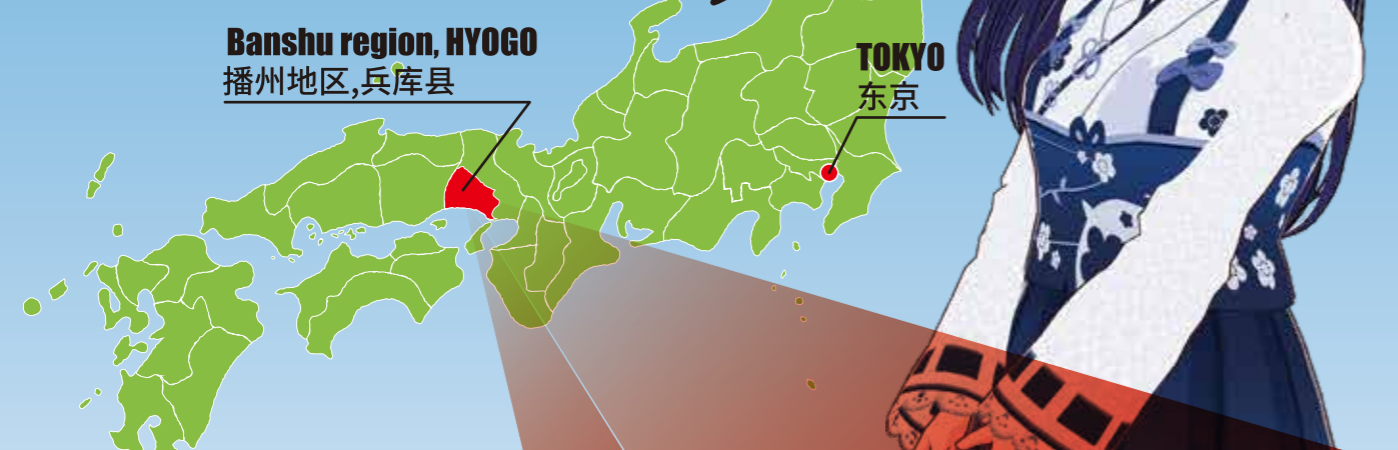
**BANSHU
NOODLE
播州面**

*Taste of Japan
from Banshu!*



日本播州

Do you know Banshu?
播州你知道吗?



What's BANSHU

Banshu is one of the leading dry noodle producing areas in Japan.

The Harima region is blessed with high quality wheat, the clear water of the Ibo River, and salt from Ako. And the climate is ideal for making dried noodles. That's why Banshu is famous for dry noodle production.

According to records, production began around 1418.



播州是日本屈指可数的干面产地。

播磨地区优质小麦、揖保川清流、赤穂盐等原料丰富，气候适合制作干面，所以制作干面变得很盛行。

根据记录，从1418年左右开始生产。

播州は日本で有数の乾めん生産地です。

播磨地方の良質の小麦、揖保川の清流、赤穂の塩など原料に恵まれ、気候も乾麺づくりに適していたことから乾麺作りが盛んになりました。

記録によると1418年頃から生産が行われていました。



BANSHU NOODLE Line up

Three sisters and a brother.

SOMEN 素面



Somen is often eaten cold in summer, and warm noodle cooked in miso soup or soup stock is also delicious. It tastes even better if you add condiments such as green onions, wasabi, and ginger.

素面大多是作为夏天的面料冷却后食用，但也有味噌汤和用汤汁煮的热热的乌冬面也很好吃。加入葱、山葵、生姜等佐料吃更美味。

素麺は夏の麺料理として冷やして食べることが多いですが、お味噌汁や出汁で煮込んだあたたかいうめんも美味しいです。ねぎ、わさび、しょうがなどの薬味を入れて食べると更に美味しくいただけます。



SOBA 荞麦面



Soba is one of the most popular Japanese dishes, along with sushi and tempura. Rich in vitamin B1 and protein, Soba is nutritionally balanced. It's delicious whether it's cold or hot.

荞麦面和寿司、天妇罗并列为日本代表性的料理。富含维生素B1、蛋白质，是均衡的营养价值。不管是冷藏还是加热都很好吃。

そばは、寿司、天ぷらと並ぶ日本の代表的な料理です。ビタミンB1、タンパク質を多く含む穀物としてバランスの良い栄養価です。冷やしても温めても美味しいです。



UDON 乌冬面



Udon is characterized by its thickness and elasticity. It has been eaten traditionally as a common dish. Udon is cooked variously, and tempura udon and curry udon are popular in Japan.

乌冬面的特征是稍粗有嚼劲的面。作为简单平民的食物，自古以来就被食用。配料也很丰富，天妇罗乌冬面和咖喱乌冬面等在日本很受欢迎。

うどんはやや太めの歯ごたえのある麺が特徴です。お手軽な庶民の食べ物として古くから食べられてきました。アレンジも豊富で、日本では天ぷらうどんやカレーうどんなどが人気です。



RAMEN 拉面



Ramen has its roots in Chinese noodles, and it has evolved originally in Japan. The soup is also an important element of ramen. The typical soups are soy sauce, miso, salt, and pork bone. Ramen is more delicious with various toppings.

拉面的起源是中华面，但在日本也有着独自的发展。拉面汤也是重要的要素。代表性的汤是“酱油”“味噌”“盐”“猪骨”，配上各种食材吃的话会更加美味。

ラーメンはルーツが中華麺ですが、日本でも独自の発展をしてきました。ラーメンはスープも重要な要素です。代表的なスープは「醤油」「味噌」「塩」「豚骨」で、いろんな具材をトッピングして食べるとますます美味しくなります。





播州乾麺輸出拡大協議会

B.N.E.A. BANSHU NOODLE EXPORT ASSOCIATION

Message 留言



"Banshu" is Japan's largest and most famous production area of dried noodles.

We are an association of 10 leading dried noodle companies in Banshu.

We have many great delicious noodle products such as udon noodles, soba noodles, somen noodles, ramen noodles, and "Ibonoito Somen".

Our factories are excellent in food safety and some are also FSSC22000 certified.

We also have HALAL certified and Kosher certified dried noodle products.

Our excellent noodle products will help your company's business.

“播州”是日本最大最有名的干面生产区。

我们是在播州聚集了10家有力公司的协议会。

制作了乌冬面、荞麦面、素面、拉面、还有“揖保乃丝素面”等很多好吃的面。

我们工厂食品安全优良，还有FSC 22000家认证工厂。

我们也有通过HALAL认证和Kosher认证的干面产品。

“播州”は日本最大で一番有名な乾麺の生産エリアです。

私たちは播州で有力な10事業者が集まった協議会です。

うどん、そば、そうめん、ラーメン、そして“揖保乃糸そうめん”など数多くの美味しい麺を持っています。

私たちの工場は食品安全に優れていて、FSSC22000の認証工場もあります。

HALAL認証やKosher認証された乾麺製品も持っています。

CHAIRMAN *Ichiro Inoue*

Contents 目录

What's BANSHU	2
BANSHU NOODLE Line up	3
About B.N.E.A.	4
YOKOO SYOUTEN CO., LTD.	6-7
HARIMASEIMEN CO., LTD.	8-9
MORIGUCHI SEIFUN SEIMEN CO., LTD.	10-11
TOA FOOD INDUSTRIAL CO., LTD.	12-13
TABUCHI SEIFUN SEIMEN CO., LTD.	14-15
TAKAO SEIFUN-SEIMEN CO., LTD.	16-17
HYOGO PREFECTURE TENOBE SOMEN COOPERATIVE ASSOCIATION	18-19
TAKATA SYOUTEN CO., LTD.	20-21
ITOMEN CO., LTD.	22-23
KANESU MANUFACTURE NOODLES CO., LTD.	24-25
HYOGO PREFECTURE DRIED NOODLE ASSOCIATION	26
BANSHU SISTERS	27



株式会社 横尾商店

YOKOO SYOUTEN CO., LTD.

Company Profile 公司介绍



We have been engaged in wheat and flour related business since our establishment in 1934.

Since the start of machine-made dried noodle production in 1937, we have always been involved in noodle making and flour-related businesses.

We are proud to say that we know the properties of flour very well.

我公司自1934年创业以来,一直从事小麦及小麦粉相关的事业。

自1937年开始生产机械干面以来,一直从事面制作相关的工作。

我自认为我熟悉小麦粉的性质。

昭和9年に創業して以来小麦及び小麦粉関連の事業を行ってきました。

昭和12年に機械製乾麺を製造開始して以来現在まで、常に麵作りに関わり、他にも小麦粉関連事業を行ってきました。

小麦粉の性質を熟知していると自負しております。

Message 留言

CHIEF EXECUTIVE OFFICER *Masanori Yokoo*



Our company has been involved in flour-related businesses since its inception, drawing on our experience in flour milling, noodle making (hand-rolled, machine, frozen, and instant noodles), and wheat starch protein manufacturing.

We are able to conduct our own raw material and product analysis. We are always trying to provide delicious products and products that our customers want.

我公司自创业以来一直从事小麦粉相关的工作,活用了做面粉、制面(手工、机械、冷冻面、速食面)、小麦淀粉蛋白制造业的经验。

可以自己进行原料分析和产品分析。经常注意提供好吃的东西和客人想要的商品。

弊社は創業以来小麦粉関連事業に携わっており、製粉、製麺(手延べ・機械・冷凍麺・即席麺)、小麦澱粉蛋白製造業を行った経験を活かしました、自社において原料分析及び製品分析を行うことができ常に美味しい物・お客様の希望の商品を提供していくことを心がけています。

Product information 产品信息



SUBERAN UDON

KYO UDON

SHIRASAGI HOSO UDON

BANSHU SOMEN KINUSHIGURE

SHIRASAGI HOSO UDON

We use carefully selected, high-quality flour and produce it in the traditional way.

We only commercialize products that we feel are delicious to eat.

使用严格挑选的优质小麦粉,用传统的制作方法生产。只把吃了觉得好吃的产品商品化。

厳選した上質な小麦粉を使用し、昔ながらの製法で生産しています。食べておいしいと感じる製品だけを商品化しています。



MINIMINI TOMOSHIRAGA

HIMESUGATA HIYAMUGI

OUGIZURU UDON

SUEHIRO SOBA

Outline 公司简介

Company name 公司名称	Yokoo syouten Co.,Ltd. 株式会社横尾商店	ENGLISH SITE	CHINESE SITE
Zip Code 邮政编码	679-4108		
Address 地址	438-1 Daijyuuji Kamioka-cho Tatsuno-shi Hyogo	INSTAGRAM HIMEJI	INSTAGRAM TATSUNO
Representative Name 代表的姓名	Masanori Yokoo 横尾 昌典		
Phone number 电话	+81791-65-0181		
WEB SITE 网站	https://www.yokooseimen.co.jp		
E-mail 电子邮件	master@yokooseimen.co.jp		

Company Profile 公司介绍



In 1951, we began manufacturing wheat flour and dried noodles as Shingu Flour Milling, and in 1994, we built a dried noodle factory and established Harima Noodle Co.

We have the knowledge that only a flour mill manufacturer can provide. We also have our own unique manufacturing method, the boiling water kneading method.

Banshu Unsalted Somen and Banshu Unsalted Udon are made only from Japanese wheat and kneaded with boiling water only, without using any salt.

Although it is unsalted, it has a soft elasticity and a smooth texture, and you can taste the original flavor of wheat.

1951年、我们开始以新宫面粉厂的名义生产面粉和干面，1994年，我们建立了干面厂，成立了播磨面业有限公司。

我们拥有面粉加工公司的知识。我们也有自己独特的在水中揉捏的方法。

我们的无盐素面和无盐乌冬面完全由日本小麦制成，在沸水中揉搓，不使用任何盐。

该产品不含盐分，但具有柔软的弹性和光滑的质地，给你带来小麦的自然味道。

1951年から新宮製粉として小麦粉製造、乾麺製造に携わり、1994年の乾麺工場建設時にはりま製麺株式会社を設立いたしました。

製粉メーカーならではの知識があります。そして弊社独自の製法に熱湯ごね製法がございます。

播州無塩そうめん、播州無塩うどんの原料は日本産小麦のみで、全く塩を使用せず熱湯のみで捏ね上げています。

無塩ながらもソフトな弾力となめらかな口当たりを実現し、小麦本来の美味しさが味わえる商品です。

Message 留言

CHIEF EXECUTIVE OFFICER *Motohiko Kanno*



Our mission is to pursue and deliver true deliciousness by focusing on raw materials and manufacturing methods. And when we see our customers' smiles and When we see the smiles on our customers' faces and the joy in their voices, we feel that we have done a good job.

To achieve this goal, we conduct thorough quality control, challenge new raw materials, and develop products that will please our customers.

拘泥于原材料，拘泥于制作方法，追求真正的美味，以送达为使命而活动着。

当听到客人的笑容和喜悦的声音时，我们切实感受到能参与到这项工作中来真是太好了。

为此，我们进行了彻底的品质管理，挑战了新的原料，致力于开发让顾客满意的商品。

原材料にこだわり、製法にこだわり、本当のおいしさを追求し、お届けすることを使命として活動しております。そして、お客様の笑顔、喜びの声をいただいたとき、我々はこの仕事に携わってきて良かったと実感します。

そのために徹底した品質管理を行い、新たな原料に挑戦し、お客様に喜んでいただける商品の開発に取り組んでいます。

Product information 产品信息



VEGETABLE SOMEN
spinach,carrot,pumpkin
(no-salt)

VEGETABLE SOMEN
spinach
(no-salt)

VEGETABLE SOMEN
carrot
(no-salt)

VEGETABLE SOMEN
pumpkin
(no-salt)

BANSHU SOMEN

BANSHU HIYAMUGI

BANSHU UDON

BANSHU SOMEN

BANSHU UDON

MUEN SOMEN (no-salt)

MUEN UDON (no-salt)

MATCHA HOSU UDON

RAMEN NOODLE

Our dried noodles are free of allergens other than wheat (no worries about buckwheat allergies). By acquiring FSSC22000 certification, we are working to make our products even safer and more reliable.

To ensure the stable production of quality products, we have installed a flow jetter mixing system and an automatic controlled drying system. Flow Jetter Mixer The flow jetter mixer is capable of instantaneous and uniform watering of flour, and is equipped with a boiling water supply device, making it possible to produce our unique salt-free dried noodles.

本公司的干面除了小麦以外没有过敏原(也不用担心荞麦过敏)。通过取得FSSC 22000, 致力于制造更安心、安全的商品。

为了稳定地制造高品质的商品, 导入了流通电混合系统和自动控制干燥系统。

流喷射器搅拌机可以瞬间对小麦粉进行均匀的加水, 而且还具备提供热水的装置, 所以可以生产本公司独有的无盐干面。

弊社の乾麺は、小麦以外のアレルゲンはございません(そばアレルギーの心配もありません)。

FSSC22000を取得することで、より安心・安全な商品づくりに取り組んでいます。

高品質の商品を安定的に製造する為、フロージェッターミキシングシステムや自動制御乾燥システムを導入しております。

フロージェッターミキサーは小麦粉に対して瞬間的に均一な加水ができ、また熱湯を供給する装置を備えていますので、当社ならではの無塩乾麺製造が可能です。

Outline 公司简介

Company name 公司名称	HARIMASEIMEN CO., LTD. はりま製麺株式会社	ENGLISH SITE	CHINESE SITE
Zip Code 邮政编码	679-4313		
Address 地址	410 Shingu, Shingu-Cho, Tatsuno-Shi, Hyogo		
Representative Name 代表的姓名	Motohiko Kanno 官野 元彦		
Phone number 电话	+81791-75-4328		
WEB SITE 网站	http://www.harima-seimen.jp		
E-mail 电子邮件	m-kanno@harima-seimen.jp	FACEBOOK	

Company Profile 公司介绍



We are trying to develop new products while keeping the tradition of Banshu Somen alive.

As a craft dried noodle manufacturer that develops products that are not only delicious and safe, but also "fun and interesting," we deliver products that bring smiles to our customers' faces.

我们一边活用播州素面的传统，一边挑战新商品的制作。

美味、安心安全自不必说，作为开发“快乐、有趣”商品的手工挂面制造商，我们将向顾客送上能让顾客微笑的商品。

私たちは播州そうめんの伝統を生かしながら、新しい商品づくりにも挑戦しています。

美味しく安心安全であることはもちろん、「楽しい・面白い」商品を開発するクラフト乾麺メーカーとして、お客様に笑顔になっていただくことができる商品をお届けします。

「ありがとうどん」「いつでもそばに」「今日もいいことありそうめん」を合言葉に私たち自身が大好きな乾麺を楽しみながら作っています。



Message 留言

CHIEF EXECUTIVE OFFICER

Masahiro Moriguchi



We at Moriguchi Flour Milling have been making noodles in Tatsuno, Banshu for 150 years since our establishment.

Thanks to the tradition of Banshu dry noodles nurtured by the mild climate and rich natural environment, we will continue to produce safe and delicious dry noodles.

我们森口制粉制面创业150年，在播州・龍野进行了制面。

感谢播州干面在温和的气候和丰富的自然环境中孕育的传统，今后也会继续制作安心安全美味的干面。

私たち森口製粉製麺は創業以来150年にわたり播州・龍野で麺づくりを行ってきました。

穏やかな気候と豊かな自然環境に育まれた播州乾麺の伝統に感謝しながら、これからも安心安全でおいしい乾麺を作り続けます。

Product information 产品信息



BANSHU HOT CHILI UDON

BANSHU SUKUNE RAMEN (Soy sauce)

BANSHU SUKUNE RAMEN (Vegi tonkotsu)

CYRRY PASTA

CURRY NOODLES



SUKUNE(RAMEN)

RYUBIN (SOMEN)

NANKYOKU(HIYAMUGI)

In addition to the "texture" and "taste" of dried noodles, we strive to create products with originality that only Moriguchi Flour Milling can provide.

Banshu noodles makes you happy!
Please come and visit our city, Tatsuno City!

干面特有的“口感”和“面条本身的美味”，再加上森口制粉制面特有的独创性的商品制作。

干面会让你幸福！请来我们的城市龍野市玩！

乾麺ならではの「食感」と「麺そのものの美味しさ」に加えて森口製粉製麺ならではのオリジナリティのある商品作りを心掛けています。

乾めんmakes you happy!!

私たちの街たつの市に遊びに来てください！

Outline 公司简介

Company name 公司名称	Moriguchi Seifun Seimen Co.,Ltd 森口製粉製麺株式会社	ENGLISH SITE	CHINESE SITE
Zip Code 邮政编码	679-4106		
Address 地址	173 Yokouchi Kamioka-cho Tatsuno-shi Hyogo	FACEBOOK	INSTAGRAM
Representative Name 代表的姓名	Masahiro Moriguchi 森口 暢啓		
Phone number 电话	+81791-65-0266		
WEB SITE 网站	https://moriguchi-seifunseimen.co.jp		
E-mail 电子邮件	m-moriguchi@moriguchi-seifunseimen.co.jp		



東亜食品工業株式会社

TOA FOOD INDUSTRIAL CO., LTD.

Company Profile 公司介绍



We have been manufacturing noodles in Banshu for more than 70 years.

"We provide safe, reliable, and delicious food products based on our management philosophy of "bringing health and happiness to our customers through food. Manufactured items are somen, hiyamugi, udon, ramen, and soba.

Obtained FSSC22000 certification, Obtained HALAL certification, Obtained KOSHER certification. Gluten-free and vegetarian ramen are also available.

在播州制作面条已有70多年了。本公司秉承“为顾客提供健康、幸福”的经营理念，提供安全、安心、美味的食品。

第二个产品是素面、冷麦、乌冬面、拉面 and 荞麦面。

FSC 22000认证取得・HALAL认证取得・KOSHER认证取得。我们也有无谷氨酸的素食拉面。

播州で麺を製造して70有余年。「お客様に食を通じて健康と幸せを」経営理念に安全で安心、そして美味しい食品を提供しております。

製造品目はそうめん、ひやむぎ、うどん、ラーメン、そばです。

FSSC22000認証・ハラール認証・コーシャ認証取得。グルテンフリー・ベジタリアンラーメンも品揃えしております。

Message 留言

CHIEF EXECUTIVE OFFICER *Ichiro Inoue*



We continue to make high quality noodles with a focus on safe and secure ingredients.
We currently export our products to over 30 countries.

把安心安全放在第一位，拘泥于原料，继续高品质的面条制作。
现在有30多个国家的出口业绩。

安心安全を第一に原料にこだわり高品質な麺造りを続けています。
現在30ヶ国以上に輸出実績があります。

Product information 产品信息



※Use paper packages.
※纸质包装。
※紙パッケージを使用しています。



Matcha soba noodles



Ramen noodles Nippon



ZEITAKU CHASOBA



HALAL NOODLE SOUP



MARUUDON



TOROROSOBA



GLUTEN FREE



KOMEKO UDON



RAMEN NOODLE

This is a gluten-free product that contains no wheat-derived ingredients, salt, or additives.

不使用小麦原料、食盐、
添加剂的无糖无糖商品。

小麦由来原料・食盐・添加物を
不使用のグルテンフリー商品



Outline 公司简介

Company name 公司名称	TOA FOOD INDUSTRIAL CO.,LTD. 東亜食品工業株式会社	ENGLISH SITE	CHINESE SITE
Zip Code 邮政编码	671-0231		
Address 地址	759-3 Fukashino Mikunino-cho Himeji-shi Hyogo		
Representative Name 代表的姓名	Ichiro Inoue 井上 位一郎		
Phone number 电话	+8179252-3831		
WEB SITE 网站	http://www.toafoods.co.jp		
E-mail 电子邮件	info@toafoods.co.jp		

Company Profile 公司介绍



Our goal at the time of our founding was to create products that would please our customers, and we have been preserving the traditions of our predecessors and passing on their charms to the next generation through the production and special sales of IBONOITO and sales of BANSHU Dried Noodles as the pillars of our business, which are based on the 600-year tradition and techniques of IBOBOITO. We sincerely hope to be a company that continues to create and provide products that satisfy our customers, with all of our employees working together with unceasing passion and drive to create good products.

We also intend to continue our friendly competition to meet our customers expectations by developing products that meet the diverse tastes of our customers, keeping abreast of the changes of the times, while at the same time keeping our traditions alive in the modern age.

我们创业时的目标是制作能让大家高兴的商品。以600年的传统·技法纺成的“揖保乃丝”的制造·特约销售和“播州干面”销售为事业的支柱，守护着先人的传统，向下一代传达了其魅力。我们诚挚地希望，我们能够成为一家拥有不断热情和热情，员工齐心协力，不断创造并提供让顾客满意的企业的企业。

同时，在现代中一边活用传统，一边汲取时代的变化，谋求与多样的嗜好相对应的商品的开发，为了满足顾客的期待而切磋琢磨。

私たちが創業時に目指したのは、皆様に喜んでいただける商品を作ることでした。

600年の伝統・技法が紡がれる「揖保乃糸」の製造・特约販売と「播州乾麺」販売を事業の柱としながら、先人からの伝統を守り、その魅力を次代に伝えてまいりました。良い商品作りへの途切れない情熱と意欲を持ち、社員一同力をあわせ、お客様にご満足いただける商品を創造し提供し続ける企業でありたいと、切に願っております。

また、現代の中に伝統を生かしながらも、時代の変化を汲み取り、多様な嗜好に応じた商品の開発を図ることで、お客様のご期待に添えるよう切磋琢磨していく所存です。

Message 留言

CHIEF EXECUTIVE OFFICER *Tamaki Tabuchi*



In order to provide quality that satisfies our customers, I, as a consumer, create products.

为了提供让顾客满意的品质，我也作为消费者进行商品制作。

お客様に満足していただける品質をご提供するよう、一消費者として商品作りを行っております。

Product information 产品信息



BANSHU SOMEN



BANSHU UDON



BANSHU HIYAMUGI



IROMENKUN



FUTOZUKURI

A special grade of Ibo-no-ito that only skilled producers are allowed to produce.

The more time you spend on it, the stronger it becomes and the better the texture becomes.

只能由熟练的生产者制造的揖保乃线的特级品。

“古”是更成熟一年的素面。

慢慢地积累时间，越嚼越硬，口感也会越好。

熟練した生産者にしか製造することが許されない揖保乃糸の特級品。“古”はそれをさらに1年間熟成させたそうめんです。

じっくりと時間を重ねることにより、コシが強くなり、食感もぐんと良くなります。



Outline 公司简介

Company name 公司名称	TABUCHI SEIFUN SEIMEN CO., LTD. 田渕製粉製麺株式会社	ENGLISH SITE	CHINESE SITE
Zip Code 邮政编码	679-5154		
Address 地址	532 Kajiya Shingu-cho Tatsuno-shi Hyogo	WEBSITE	
Representative Name 代表的姓名	Tamaki Tabuchi 田渕 環		
Phone number 电话	+81791-76-8484		
WEB SITE 网站	https://www.ibonoito.net/		
E-mail 电子邮件	info@ibonoito.net		



高尾製粉製麺株式会社

Takao Seifun-Seimen CO., LTD.

Company Profile 公司介绍



我公司于1908年在现工厂的附近地区(姫路市饰西)创业。

最早在播州引进了利用手延技术的机械制挂面,之后经营水车制粉和制面业,1948年成立了公司。2018年迎来了创立110周年。

在附近的地方有3家工厂,是品质及功能性·效率性出色的工厂,制造着以素面·荞麦面为主体的干面。

不仅日本全国,还向美国、欧洲、中华圈等国家出口。在兵库县内机械制干面的产量上是顶级的。

明治41年现工場の近隣地(姫路市飾西)で創業し、手延への技術を生かした機械製乾麺を播州でいち早く導入し、以来水車製粉と製麺業を営み、昭和23年に会社を設立しました。平成30年には、創立110周年を迎えました。

近接する場所に3工場を持ち、品質及び機能性・効率性に優れた工場で、そうめん・そばを主体とした乾麺を製造しております。日本全国のみならず、アメリカ・欧州・中華圏等にも輸出しております。兵库県内の機械製乾麺の生産量では、トップクラスです。

Our company was founded in 1908 in the area near our current factory (Shikisai, Himeji City).

We were one of the first dried noodle companies which introduced machine-made methods to hand-made techniques, and have been engaged in water wheel milling and noodle making ever since.

The company was established in 1948.

We have three factories in close proximity to each other, and produce dried noodles, mainly somen and soba, at factories that excel in quality, functionality, and efficiency.

We not only sell our products in Japan, but also export to the United States, Europe, and Greater China.

We are one of the top producers of machine-made dried noodles in Hyogo Prefecture.

Message 留言

CHIEF EXECUTIVE OFFICER **Ryotaro Takao**



Our dried noodles, which are produced by the latest production equipments, advanced production technology, and quality control, are highly evaluated as products with strong competitiveness in terms of quality and cost. As a result, we have grown to be one of the leading companies in the dried noodle industry in Japan.

The plant is designed eco-friendly, by using city gas to reduce carbon dioxide emissions, with excellent thermal insulation and five solar power plants installed.

由最先进的生产设备和高度的生产技术和品质管理而产生的我们公司的干面,从品质和成本方面受到了很高的评价。结果,在全国的干面行业中成长为最有力的一个。

工厂通过使用城市煤气来削减二氧化碳的排放量,是一种设置了5处优秀的绝热性、太阳能发电的环保设计。今后,为了进一步提高卫生方面、安全方面和品质,我们将继续进行研究。

最新鋭の生産設備と高度な生産技術、品質管理から生まれる弊社の乾麺は、品質とコスト面から強力な競争力を持った商品と高く評価されています。その結果、全国の乾麺業界の中でも、最有力の一つに成長しております。

また、工場は、都市ガスを使用することで、二酸化炭素の排出量を削減し、優れた断熱性を持ち、さらに、太陽光発電を5ヶ所設置した環境に優しい設計です。これからもなお一層、衛生面・安全面はもとより、品質を進化させるべく研究を重ね続けます。

Product information 产品信息



KOSHIJIMAN SOMEN



KOSHIJIMAN UDON

If you're looking for more ELASTIC noodles, the answer is "Koshijiman".

如果是面条的强度,那就是"腰じまん".

「コシの強さ」なら、「腰じまん」。

Good for the high Elasticity. Koshijiman Somen is as thin as hand-made somen. Enjoy the high elasticity and the smoothness, which are made by our original noodle-making techniques.

“腰じまん”の特徴は、面条の強度。与手延素面匹敌的细度也是其特征。请享受用自制法产生的、面条强度和光滑度。

腰じまんの特徴は、コシの強さ。そうめんは、手延素面に匹敵する細さも特徴です。独自製法で生み出した、コシの強さ・なめらかさをお楽しみください



HIMESOBA

"Ishiusubiki Hime-soba" is made of the buckwheat which is grown ONLY in Hyogo Prefecture, JAPAN.

使用兵库县产荞麦粉的“石磨公主荞麦面”。

兵庫県産そば粉使用の、“石臼挽き姫蕎麦”。

The buckwheat flour is traditionally ground in a stonemill. This thin soba features the smoothness.

使用自古以来的石磨荞麦粉,制作了笔直的细荞麦面。

昔ながらの石臼挽きのそば粉を使用し、シャキッとした細打ちそばに仕上げました。



CHASOBA

Takao's "Cha-soba" is made of Uji green tea, which is famous in JAPAN.

使用宇治抹茶的高尾“茶荞麦面”

宇治抹茶使用の高尾の“茶そば”

Enjoy the flavor of Uji green tea, the smoothness, and the softness.

使用宇治抹茶,可以尽情品尝抹茶的香味。

宇治抹茶を使用し、抹茶の香りが存分に味わえます。

The features of our products are the high ELASTICITY and the SMOOTHNESS, which are from our original making techniques with the state-of-the-art manufacturing equipments. We also make SALT-FREE noodle products.

本公司的产品是引进最先进的制造设备,采用独特的制作方法制作的,是一种筋道、口感好的干面。无盐的干面也在制造。

当社の製品は、最新鋭の製造設備を導入し独自の製法を用いることで、コシが強くのと越しのよい乾麺です。無塩の乾麺も製造しています。

Outline 公司简介

Company name 公司名称	Takao Seifun-Seimen Co., Ltd. 高尾製粉製麺株式会社	ENGLISH SITE	CHINESE SITE
Zip Code 邮政编码	671-2246		
Address 地址	11-1 Uchikoshi, Himeji City, Hyogo		
Representative Name 代表的姓名	Ryotaro Takao 高尾 亮太郎	OFFICIAL SITE ENGLISH	OFFICIAL SITE CHINESE
Phone number 电话	+8179-266-1011		
WEB SITE 网站	http://takaoseimen.co.jp/		
E-mail 电子邮件	honsha@takaoseimen.co.jp		



兵庫県手延素麺協同組合

HYOGO PREFECTURE TENOBE SOMEN COOPERATIVE ASSOCIATION

Company Profile 公司介绍



兵庫県手延素麺協同組合は「手延素麺揖保乃糸」の製造と販売を、日本第一の手工掛面産量で自負し、400家生産者で構成された組合から原料の採集から製品ブランドの展開、そして全国の特約販売店へ提供される販売システムを構築しています。以「豊かな心の創造と伝承」をスローガンに掲げ、伝統の継承と新たなものづくりへの挑戦に取り組んでいます。

兵庫県手延素麺協同組合は、『手延べそうめん揖保乃糸』の製造、販売をしています。手延べそうめん日本一の生産量を誇り400軒の生産者で構成された組合で、原材料の仕入れから製品ブランディング、全国の特約販売店様を通じて消費者様のお手元へお届けする販売システムをとっております。

『豊かな心の創造と伝承』をスローガンに掲げ、伝統の継承と新たなものづくりへの挑戦に取り組んでいます。

The Hyogo Prefecture Tnobe Somen Cooperative Association produces and sells "Ibo-no-ito" hand-pulled somen.

It is the largest producer of hand-pulled somen in Japan, and is an association of 400 producers. We have a sales system that includes the purchase of raw materials, development of product branding, and delivery to consumers from distributors nationwide.

Under the slogan of "Creating and Passing on a Rich Spirit," we are working to pass on tradition and take on the challenge of new manufacturing.



The 11-step "Kadoboshi" hand-pulling process.

11道工序の手延製法の「門干し」工程
11工程ある手延べ製法の門干し(かどぼし)工程

Message 留言

REPRESENTATIVE DIRECTOR *Takeshi Inoue*



In terms of the quality of our products, we are particular about the flour we use as raw material and purchase flour that has a good balance between rich flavor and our unique hand-pulling method.

All the products made by our craftsmen with great care, following the traditional method for about 600 years, are graded and inspected by our inspectors, and all the products are stored in our warehouse for traceability.

In recent years, we have been participating in exhibitions to promote our somen culture to the rest of the world.

“揖保乃糸”在业界NO.1の销售额在日本国内占有率约为40%。
产品质量方面，我们采购的是精制小麦粉，风味丰富，与独特的手工制作方法相协调的小麦粉。
近年来，为了向海外传播素面文化，在展览会上展出了手延挂面“揖保乃糸”，并在世界范围内推广开来。

そうめん やっぱり 揖保乃糸〜♪ 手延べそうめん『揖保乃糸』は、手延べ業界NO.1の売り上げで国内シェア約40%になります。製品の品質においては、原料の小麦粉にこだわり風味の豊かさと独自の手延べ製法とのバランスがとれた小麦粉を仕入れています。近年では、そうめん文化を海外に発信するための取り組みとして、海外の展示会に出展し手延べそうめん『揖保乃糸』を世界に広めています。

Product information 产品信息

SOMEN 素面

New
新商品



SHINBAKU 240g

New
新商品



TOKKYUJIN 150g



JOUKYUJIN 300g



YORITUMUGI 150g

UDON 乌冬面

New
新商品



KOGANEUDON 240g



TENOBÉ UDON 300g

RAMEN 拉面

New
新商品



TENOBÉ RAMEN 240g



RYU NO YUME 240g

SOUP 汤



MENTSUYU 300ml

Our directly-managed factories have acquired FSSC22000 certification, an international accreditation standard, and we focus on manufacturing processes, quality, and safety management to ensure safe and reliable products.

直営工場取得国際認証標準FSSC 22000，重視製造工程、品質、安全管理，致力于制造安全放心的产品。

直営工場では国際認定基準FSSC22000を取得するなど、製造工程・品質・安全管理を重要視し、安全で安心な製品づくりに力を注いでいます。

Outline 公司简介

Company name 公司名称	Hyogo Prefecture Tenobe Somen Cooperative Association 兵庫県手延素麺協同組合	ENGLISH SITE	CHINESE SITE
Zip Code 邮政编码	679-4167		
Address 地址	219-2 Tominaga Tatsuno-cho Tatsuno-shi Hyogo		
Representative Name 代表的姓名	Takeshi Inoue 井上 猛	OFFICIAL SITE ENGLISH	INSTAGRAM
Phone number 电话	+8179-162-0826		
WEB SITE 网站	https://www.ibonoito.or.jp		
E-mail 电子邮件	soumen@ibonoito.or.jp		



TAKATA SYOUTEN CO., LTD.

Company Profile 公司介绍



本公司是創業130年的老字號，一直與兵庫縣龍野市的本地產業「手延素麵」「醬油」有著緊密連繫，並積極推動發展產業的企業活動。

本公司自明治時代創業以來，一直作為一等特約店為顧客帶來各式各樣的「揖保乃糸」，包括素麵、烏冬、中華麵、意大利麵、麵汁等禮盒和家庭裝商品。有出口至中國、台灣、香港、越南、杜拜等地區的經驗，亦有精通貿易的職員，可以直接交易。

創業130年を迎える老舗です。

兵庫県たつの市の地場産業である「手延素麵」「醬油」に深く関わり、さらに発展させる企業活動を行っています。

弊社は明治創業以来「揖保乃糸」の一次特約店として素麵、ひやむぎ、うどん、中華麵、パスタ、麵つゆなど、様々な贈答用、家庭用商品を取り扱っております。中国、台湾、香港、ベトナム、ドバイなどの輸出実績があり、貿易実務に精通するスタッフがいるため、直取引も可能です。

We have deeply engaged with Hyogo Prefecture Tatsuno City's regional industry, Handmade somen and soy sauce manufacture, and continue looking to further expand the brand through our company activity.

Have been in business for 130 years.

Since 1892, Our company started.

We had been the exclusive agents of the brand "Ibonoito", distributing somen, hiyamugi, udon, Chinese noodles, Pasta, noodles sauces.

Providing varieties product form gift to personal use goods.

We had export experiences with different regions, China, Taiwan, Hong Kong, Vietnam, Dubai, our staff with well-versed on trading business skill are ready to respond any trading requires.

Message 留言

CHIEF EXECUTIVE OFFICER *Shinya Takata*



Somen have been a summer tradition dish of Japan culture with a long history. To share the delicious and delicate food culture of somen to over sea.

As the top selling brand of somen, Ibonoito had approached Asia region to expand interest in the past few years, with the success in Asia, we are looking for exclusive agents form other continent.

Hoping to share the still undiscover Japan eating culture to the world.

希望國外顧客也能享受象徵日本夏天的素麵文化，本公司一直注力於揖保乃糸的出口事業。我們正尋求對此感興趣的海外代理店，一同將素麵文化發揚光大。

日本夏の風物詩、素麵文化を海外の方に楽しんでいただきたく、そのトップブランドの揖保乃糸をアジア中心に輸出事業を取り組んでおります。現在は海外の新規代理店発掘に試み、新たな日本食文化が各国で開花できる日を楽しみにしております。

Product information 产品信息



Ibonoito is a well-established brand in Japan, with over 600 years history.

The brand proudly kept the traditional handmade process passed down through history, spending 2 days processing 11 different steps, keep providing the best quality noodles from Harima Province.

「揖保乃糸」以600年歷史傳統手工製法，花上2天共36小時、經過11道工序一根一根拉成，是日本第一素麵產地-播州的名產品。

「揖保乃糸」は、およそ600年受け継がれる伝統の手延製法で、2日間36時間かけて11工程を経て、一本一本丁寧に作り上げた播州地方の名品です。

Outline 公司简介

Company name 公司名称	TAKATA SYOUTEN CO., LTD. 株式会社高田商店	ENGLISH SITE	CHINESE SITE
Zip Code 邮政编码	679-4129		
Address 地址	50 Doumoto Tatsuno-cho Tatsuno-shi Hyogo		
Representative Name 代表的姓名	Shinya Takata 高田 真也		
Phone number 电话	+81791-62-1082		
WEB SITE 网站	https://www.takatasyouten.info/		
E-mail 电子邮件	info@takatasyouten.com		



イトメン株式会社

ITOMEN CO., LTD.



Company Profile 公司介绍



弊社は揖保川に恵まれた播州龍野において昭和20年に製粉業として産声をあげて以来、乾麺、中華麺、即席麺、カップめん、手延べそうめんなどの様々な麺類を製造しております。これからも安全で信頼されるおいしい麺づくりを通じて持続可能な社会づくりに貢献してまいります。

Our company was founded in 1945 as a flour milling business in Tatsuno, Banshu, which is blessed with the Ibo River.

Since then, the company has been manufacturing a variety of noodles, including dried noodles, Chinese noodles, instant noodles, cup noodles, and hand-pulled somen noodles.

We will continue to contribute to the creation of a sustainable society through the production of safe, reliable, and delicious noodles.

我们公司成立于1945年，是一家位于班州辰野的面粉厂，这里有得天独厚的伊波河。

从那时起，我们生产了各种面条，包括干面、中国面条、方便面、杯面和手拉索面。

我们将继续通过生产安全、可靠和美味的面条，为创建一个可持续发展的社会作出贡献。

Message 留言

CHIEF EXECUTIVE OFFICER *Mitsuhiro Ito*



Since our establishment, we have always made the utmost effort to ensure the safety and quality of our products.

In 2015, we obtained FSSC22000 Food Safety Management System certification, and in the same year, we obtained HACCP certification for both machine-made dry noodles and hand-pulled noodles. We are the first hand-pulled noodle manufacturer in Japan to obtain this certification.

We will continue to make noodle production our vocation, providing excitement and joy to our customers through safe and reliable products, and aiming to be a good company with value in society.

自我们成立以来，我们一直尽一切努力确保我们产品的安全和质量。

2015年，我们获得了FSSC22000食品安全管理体系认证，同年，我们获得了机器生产的干面和手拉面的HACCP认证。我们是日本第一家获得该认证的手拉面公司。

我们将继续把面条生产作为我们的天职，并致力于成为一个具有社会价值的好公司，通过安全可靠的产品为我们的客户提供兴奋和喜悦。

私達は創業以来、製品の安全と品質に関しまして、常に最大限の努力をしております。

2015年にFSSC22000 食品安全マネジメントシステム認証取得、同じく2015年に乾麺HACCP認証を機械製乾麺と手延めん両方で取得。手延めんでは日本で初めての認証取得となります。

これからも私達は麺類製造を天職とし、安全で信頼される製品を通じてお客様に感動と喜びを提供し、社会において存在価値のあるグッドカンパニーを目指します。

Product information 产品信息



SOMEN NOODLE FOR SALAD



BANSHU SOMEN



BANSHU SOMEN
KURAJUKUSEI



SHIROI SOMEN TO YUDECHAO!!



BANSHU
MISOSHIRUNOMEN



IBONOMINE



NIHACHI SOBA



KAORU CHASOBA



KAMAAGEUDON
TSURUKKO



BANSHU HOSOUDON

We have named our goal "Happiness Creation Company" in the hope that we can deliver scenes of family gatherings, a symbol of happiness, to as many people as possible through dining with noodles.

We will continue our efforts to make noodles with better quality, better taste, and more fun, based on safety and security.

我们将自己的目标命名为“幸福创造公司”，希望通过吃面条将象征幸福的家庭聚会场景传递给尽可能多的人。我们将在安全保障的基础上，继续制作质量更好、口感更好、更有乐趣的面条。

麺のある食卓を通じて、幸せの象徴とも言うべき家族団らんのシーンを、より多くの方々にお届けしたいという願いから、私たちの目指す姿を『幸せ創造企業』と名付けました。

これからも安全と安心を基本として、より良い品質とおいしさ、そして楽しさにこだわった麺作りに取り組んでまいります。

Outline 公司简介

Let's enjoy more banshu noodles!

Company name 公司名称	ITOMEN CO., LTD. イトメン株式会社	ENGLISH SITE	CHINESE SITE
Zip Code 邮政编码	679-4003		
Address 地址	841 Ogami Issai-cho Tatsuno-shi Hyogo		
Representative Name 代表的姓名	Mitsuhiro Ito 伊藤 充弘		
Phone number 电话	+81791-63-1361	Twitter	FACEBOOK
WEB SITE 网站	https://www.itomen.com		
E-mail 电子邮件	info@itomen.com		