

全国

柳屋さん

探し!

part 9

栃木県真岡市

創業 80 年

やおぢ工房
やなぎ屋

麺の柳屋さん

今回の「全国柳屋さん探し!」は創業 1930 年、80 年の歴史を誇る栃木県真岡市の老舗、柳屋食品株式会社さんをご紹介致します。「やなぎ屋さん」では、テレビでも紹介された新商品「どろそば」や自社ブランド「柳流彩(りゅうりゅうさい)自然麺」を主に、業務用麺、スーパー・小売店用麺などを製造販売されています。

また、あなたの「こだわり」をお聞かせください!と、全国からご要望にそった特注中華麺やラーメンなど、オリジナル麺の製造も引き受けられており、麺に関して何かリクエストなどがありましたら、是非、やなぎ屋さんへご相談してみられては如何でしょうか。



ご当地ラーメン「SL ラーメン」
真岡駅には 2 両の蒸気機関車が停留しており、毎週土曜日、日曜日に運行されています。

<レポーター>

横浜支店 営業課長 西田哲緒

栃木県の営業担当ということで、今回は西田がレポート致します。柳屋食品さんが所在する栃木県真岡市へは東京から北へ約 100Km、関東平野の北にあり、もう少し北に行けば山々に囲まれた自然豊かな土地が広がっています。今回は柳屋食品 3 代目であり、研究室長の柳 敦知さんにお話を伺って参りましたのでご紹介いたします。



柳 敦知研究室長 (47歳)

【柳 敦知 研究室長のお話し】

(会社概要について)

当社は私で 3 代目になるのですが、創業は昭和の初期で、周りには何もなかったところでお米や小麦を挽いたのが始まりです。もともとは米屋で「柳屋米穀店」という商標でした。その後に製麺を始め「(株)柳屋商店」、そして現在の「柳屋食品(株)」へと転身して参りました。

現在は業務用麺類を中心に、米穀二次加工品の製造を行い、外食業務店・産業給食・食品スーパーに卸しています。また、近年は業務用食品一式の販売も行き事業拡大に努めています。

(商品へのこだわりについて)

「柳流彩自然麺(りゅうりゅうさいしぜんめん)」という麺があるのですが、自然の原料にこだわった麺を全国の百貨店さんやスーパーさんに出荷しています。これは地場の地下水脈から採れる地下深層水を使用し、塩は「海洋深層塩」、小麦は厳選した香り豊かな自然小麦粉「香里小麦粉」を原料として作っている麺です。特に地下深層水は、口に含んだ時に柔らかく広がっていくような水で、地場の宝物を麺作りに活かしています。

(大事にしていること)

1 番大事にしていることは「麺作りの歴史」です。長い歴史の中で、人の手が加わり、職人さんの技と真心によって作り上げられてきた麺づくりを大事にし、「全て機械まかせにしない」ことです。もちろん、食品加工という業種の特質から衛生管理の徹底向上と高品質製品の提供には特に力を入れており、「品質と信用で奉仕する」が当社のモットーでもあります。



<プロフィール>柳屋食品株式会社
(創業) 1930年 (設立) 1954年 9月 1日
(代表者) 代表取締役社長 柳 和男 (76歳) 2代目
(従業員数) 31名
(住所) 〒321-4308 栃木県真岡市中郷339番地2
(電話) 0285-82-2313 (FAX) 0285-84-6560

りゅうりゅうさい しぜんめん
柳流彩自然麺



「どろソース」はウスターソースの製造工程でタンクの底に溜まった「どろ」と呼ばれる母液をもとに作られます。そのどろソースを製造している神戸のオリバーソースさんとやなぎ屋さんのコラボレーションにて誕生したのが「どろそば」です。07年発売以来、テレビ、ラジオ、新聞などメディアにも多く取り上げられ、紹介されています。



<製造工場内と製品の一部>