



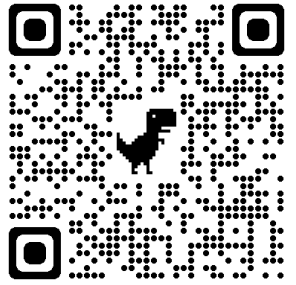
有限会社 柏木製麺所

1887年(明治20年)創業
和歌山市松島200-9

柏木製麺所の特徴

地元和歌山の伝統技術でじっくり熟成された細打ち麺の他、フルオーダー麺・セミオーダー麺など和歌山ラーメンはもちろん、様々な麺料理に対応した約30種類の麺を製造しております。
選び抜かれた良質な小麦粉を使用した、安心・安全な商品をお客様に提供できるよう、品質管理・衛生管理にも取り組んでいます。

ホームページ



取扱い商品・取り組み事業

業務用麺製造

- ・生麺 ・冷凍麺 ・オーダー麺

地域団体商標商品

- ・和歌山ラーメン 他



業務用麺



和歌山ラーメン

柏木製麺所の歴史

- ・1887(明治20)年 初代 柏木太次郎が神戸で製麺の修業をし、和歌山市駅前にて創業
- ・1905(明治38)年 第5回大阪勧業博覧会宮様褒賞受賞(乾麺)
- ・1968(昭和43)年 社会団法人日本食品衛生協会食品優良施設表彰
- ・1983(昭和58)年 第24回全麺連大会食糧庁長官褒賞受賞
- ・1991(平成3)年 厚生大臣表彰受賞(食品衛生)
- ・2000(平成12)年 和歌山県推薦優良土産品選定(麺屋が作った和歌山ラーメン)
- ・2004(平成16)年 和歌山市 松島へ工場移転、操業を開始
- ・2016(平成28)年 和歌山県食品衛生協会食の安心・安全五つ星店認定
- ・2017(平成29)年 和歌山県優秀施設表彰



昭和28年～平成16年 市駅前旧社屋



現在の工場

