

1. 企業紹介 **山梨発 地粉ほうとうの横内製麺**

| | | | |
|-------|-------------------------------|-------------|------------------------------|
| 事業所名 | 有限会社 横内製麺 | | |
| 事業内容 | 麺類の製造及び販売、食品の販売 | 主要製品 | 土産ほうとう、生めん (うどん、そば、ほうとう他) |
| 代表者名 | 横内 正弘 | 担当窓口 | 専務取締役 百瀬 儀秋 |
| U R L | http://yokomen.com | E - m a i l | info@yokomen.com |
| 電 話 | 0551-32-2154 | F A X | 0551-32-2158 |
| 住 所 | 〒408-0021 山梨県北杜市長坂町長坂上条2076番地 | | |
| 資 本 金 | 1,100万円 | 設 立 | 昭和52年3月 |
| | | 従業員数 | 15人 |

2. 製品・技術のPR

水と小麦粉への
こだわり

山梨県産には最高の小麦が育ち、
熟練な技術で選んでいます。その一押し、
日本産を対流にも指定された「国産小麦」
が古くから知られています。この選りかた
が平賀い。山梨県産の小麦粉をじっくり
丁寧に練りました。選りかたは、選
りかたのなつわい種に仕上げたこだわ
り製品を世に送り出します。

山梨発

地粉ほうとうの 横内製麺




山梨県産小麦粉を100%使用し、
八ヶ岳南麓の湧水で練り上げた麺。
もちもちとした食感が自慢の昔懐かしい味。

〒408-0021
山梨県北杜市長坂町長坂上条2076番地

TEL 0551-32-2154
FAX 0551-32-2158
URL http://www.yokomen.com
E-mail info@yokomen.com



地元の方々とともに・・・










「山梨県内で生産・製造された信玄
うどん」は山梨県産の国産小麦を100%使用し、
「本産国産小麦」を指定された「国産小麦」
を生かしたこだわりの製法で製造されています。
その製法は、山梨県産の小麦をじっくりと
丁寧に練り、選りかたのなつわい種に
仕上げたこだわりの製品を世に送り出
します。

3. 特記事項

- *商標登録【戦国】【富士山盛り】
- *第2回昇仙峡ほうとう選手権にて第2位を獲得。「ほうとうの達人」の称号を得ました。