

効率の対極にある麺づくり

乾麺 満さくうどん・満さくひやむぎ



東京都地域特産品である乾麺 満さくうどん・満さくひやむぎは当社の特長製法、【湯捏（ゆごね）製法】と【熟成乾燥製法】を駆使することで、乾麺特有のコツとした食感ではなく、生めんのようなモチっとした食感と光沢のある麺に出来、尚且つ通常品に比べ約5割ほどゆで時間が短い麺に仕上げております。

玉川食品株式会社

〒114-0003 東京都北区豊島7-5-12

TEL **03-3913-5705** (担当：関根 康弘)

FAX 03-3913-8531 E-mail : info@edo-tamagawaya.jp

URL : <http://www.edo-tamagawaya.jp>

事業内容

当社は創業昭和十年、東京・王子の老舗麺屋 江戸玉川屋・玉川食品株式会社と申します。当社は都内23区最後に残る乾麺製造会社であり、主力の乾麺満さくうどん・満さくひやむぎが東京都地域特産品として認証されました。また、都内6区の学校給食指定工場に認定され、【効率の対極】をモットーに高品質食品メーカーとして更なる発展を企図しております。