

会社概要

2019年3月1日現在

会社名	株式会社 小林甚製麺
代表者	小林 甚一
創業	明治41年
設立	昭和51年4月1日
資本金	3000万円
従業員	30名
所在地	長崎県南島原市西有家町須川388番地
電話番号	0957-82-2224
FAX番号	0957-82-8644
HPアドレス	http://www.kobayashijin.com



会社沿革

- 1764年 明和元年 小林甚六家武、宮崎より人吉を経て島原へ渡来。農業の傍ら、製麺業を営む。
- 1908年 明治41年 小林甚平、平造を経て、先々代社長、甚五郎翁が西有家村須川船津乙615に工場を新築する。又、製麺業の傍ら五島・天草方面へ出向き、食料品の商いを行う。
- 1912年 大正元年 西有家町須川志斗に移転、手延べ素麺を製造する傍ら、食料品売買の業務を拡張する。
- 1947年 昭和22年 それまで併設していた醤油工場を改築、機械製麺を始める。又、これを機に麺類製造販売を専業とする。
- 1959年 昭和34年 敷地が手狭になった為、現住所である、西有家町須川宮の下388に移転する。
- 1973年 昭和48年 隣接していた、たばこ集荷倉庫を買収、手延べ素麺工場に改築、手延べ素麺の生産増大をはかる。
- 1976年 昭和51年 名称を『有限会社 小林甚製麺』として、会社設立する。代表社員に小林直之が就任する。
- 1977年 昭和52年 機械製麺工場を増設、中華半生麺用機械設備を、充実させる。又、手延べ素麺工場を拡張し、それまでの1工場制を2工場制とする。
- 1979年 昭和54年 10月 手延べ素麺備蓄倉庫(9kg箱 約4万ケース収納)を建設する。
- 1985年 昭和60年 8月 新方式による中華半生麺用機械を設置する。
- 1986年 昭和61年 2月 冷風乾燥方式を採用した手延べ素麺工場を建設する。これにより、手延べ素麺のより、一層の高品質化をめざす。
- 1990年 平成2年 2月 新社屋(4階建て)を工場敷地内に建設する。
- " " 4月 『有限会社 菱甚』(資本金1000万円)を、販売会社として設立する。
- " " 9月 社名を『有限会社 小林甚製麺』から『株式会社 小林甚製麺』に変更し、代表取締役に小林直之が就任する。同時に資本金を1000万円増資し、3000万円とする。
- 1998年 平成10年 4月 より衛生的で効率的な生産を目的に、半生麺・中華麺生産ライン、包装ラインを備えた新工場を手延べ工場に隣接して建設する。
- 2005年 平成17年 6月 全部門を対象としたISO9001:2008(品質マネジメントシステム認証)を取得。
- 2009年 平成21年 5月 代表取締役に小林甚一が就任。
- 2012年 平成24年 2月 第52回全国推奨観光土産品審査会にて日本商工会議所会頭努力賞を受賞。
- 2017年 平成29年 6月 全部門を対象としたISO9001:2015(品質マネジメントシステム認証)へ更新。
- 2018年 平成30年 10月 乾麺・半生麺の機械製麺製造及び包装部門を対象としたFSSC22000(食品安全システム認証)を取得。



あごだしらーめん
3人前



あごだしちゃんぽん
3人前

顧客満足及び、安心・安全 への取り組み

弊社、株式会社小林甚製麺は、かねてより取得していました、

**ISO9001:2015(品質マネジメントシステム)
(2005年6月28日登録、登録番号:JQ2667D)**

に加え、

**機械製麺及び包装（乾麺・半生めん）において
食品安全マネジメントシステム「FSSC22000」
(2018年10月31日登録、登録番号:JS0061A)**

の認証を取得いたしました。

これからも、食品安全管理体制の高度化を目指し、継続的改善を実施してまいります。

●「FSSC22000」とは…

国際規格である ISO22000(食品安全マネジメントシステム)にフードディフェンス(食品防御)等を盛り込んだ一般衛生管理の具体的な手法が追加された食品安全管理システム認証であり、グローバル企業を中心に世界的に採用が拡大しています。

