



## 沿革

大正 6年 8月 初代社長志賀八五郎が米屋、粉屋を創業  
 昭和 25年 1月 株式会社志賀製粉所を設立  
 昭和 27年 6月 小麦粉製品を「金トビ印」と命名  
 昭和 28年 5月 最高級麵用粉「かもめ」(25kg)発売  
 昭和 30年 12月 乾麵「八百富の糸」を「金トビめん」と改称  
 昭和 35年 12月 志賀基一が二代目社長に就任  
 昭和 41年 9月 最高級乾麵「特級金トビめん」発売  
 昭和 50年 9月 本社社屋新設  
 昭和 52年 4月 名古屋営業所新築  
 9月 浜町製麵工場新築  
 昭和 63年 1月 志賀弘嗣が三代目社長に就任  
 平成 12年 4月 キントビ食品と合併し、株式会社金トビ志賀に社名変更  
 新工場めん工房「海都(かいと)」竣工  
 平成 18年 5月 ISO9001取得  
 平成 19年 12月 志賀重介が四代目社長に就任  
 平成 20年 5月 愛知ブランド企業に認定  
 平成 21年 9月 ファミリーフレンドリー企業認定  
 平成 22年 4月 「夏味のうどん」がモンドセレクション 2010 金賞受賞  
 平成 24年 2月 宅配水販売事業開始  
 4月 「釜揚げうどん」がモンドセレクション 2012 金賞受賞  
 平成 25年 3月 浜町工場 HACCP 認証取得  
 4月 「国産さしめん」がモンドセレクション 2013 金賞受賞  
 5月 愛知県産小麦 100%の麵用粉「金トビきぬあかり」(25kg)発売  
 9月 「金トビ国産味噌煮込饅頭」発売

平成 26年 4月 蒲郡みかんめん(きしめん、うどん、ひやむぎ)発売  
 7月 愛知県産小麦「金トビきぬあかり饅頭」発売  
 9月 「ガマガリうどん2人前、4人前」発売  
 「金トビ国産カレー煮込饅頭」発売  
 平成 27年 3月 愛知県産小麦「金トビきぬあかり素麺」発売  
 愛知県産小麦「金トビきぬあかり冷麦」発売  
 4月 「きぬあかり饅頭」がモンドセレクション 2015 金賞受賞  
 10月 愛知県産小麦「金トビ名古屋さしめん」発売  
 平成 28年 2月 業務用金トビ天ぷら粉(10kg)発売  
 4月 「ガマガリうどん4人前」がモンドセレクション 2016 金賞受賞  
 8月 「ガマガリうどん4人前」が平成 28 年度 愛知のふるさと食品コンテスト優秀賞受賞  
 12月 「ガマガリうどん2人前」が外国人 100 人が選ぶあいち・なごやのお土産コンクールにて最高賞の愛知県知事賞受賞  
 平成 29年 8月 創業100周年  
 豊橋工場新設  
 平成 30年 9月 愛知県産小麦「金トビ白醤油あんかけさしめん」発売  
 愛知県産小麦「金トビきぬあかり中華めん」発売  
 オフィシャルホームページリニューアル  
 11月 浜町工場が愛知県食品衛生大会において愛知県知事賞受賞  
 平成 31年 1月 愛知県産小麦きぬあかり商品が、2019 年度「食の3重丸」に認定  
 令和元年 10月 令和元年度地産地消等優良活動表彰において「農林水産省 食料産業局長賞を受賞いたしました。」  
 11月 ガマガリうどんの発売5周年を記念して、「ボンゴレピアンコ味」の2商品が発売  
 令和 3年 2月 機能性表示食品「細切りざるうどん」発売

## 会社概要

会社名 株式会社金トビ志賀  
 営業品目 小麦粉・乾麵の製造販売  
 宅配水の販売  
 創業 大正6年  
 創立 昭和25年1月30日  
 資本金 4,792万円  
 代表者 取締役社長 志賀重介  
 主要取引先銀行 三菱東京UFJ銀行・蒲郡信用金庫

## 金トビの名前の由来



明治26年に名古屋市西区で生まれた創業者の志賀八五郎は、大正6年、妻子とともに蒲郡に移り製粉製麵業を始めました。三河湾を望む蒲郡では、海風に乗って飛翔するトビの群れをよく見かけます。八五郎は空高く舞うその姿に事業の夢を重ね、小麦粉のマークを「トビ印」と決めました。さらに、ふるさと名古屋の誇りである「金鯰(きんのしゃちほこ)」と、神武天皇の「金鷄(きんとび)」の故事にならない、最高品質の小麦粉を「金トビ」と名づけて売り出しました。  
 優れた風味で大変な評判となった八五郎の乾麵は、特に「金トビめん」と呼ばれるようになり、創業100年を迎えたいまもなお、多くの皆様にご愛顧いただいております。



本社製粉工場  
 〒443-0032  
 愛知県蒲郡市丸山町4番38号  
 TEL 0533-69-3111(代)  
 FAX 0533-69-3119  
 ISO9001取得



浜町工場(乾麵)  
 海都工場(半生麵)  
 〒443-0036  
 愛知県蒲郡市浜町95番地1号  
 TEL 0533-67-3197(代)  
 ISO9001取得(浜町工場)  
 HACCP認定工場(浜町工場)



名古屋営業所  
 〒466-0001  
 愛知県名古屋市昭和区車田町1-17  
 TEL 052-731-4414  
 FAX 052-731-0524  
 ISO9001取得



豊橋工場(生麵)  
 〒441-8083  
 愛知県豊橋市東脇3-10-5  
 TEL 0532-31-4558  
 FAX 0532-32-4339  
 ISO9001取得

## がまごおり 愛知県蒲郡市のご紹介

緑の山々と三河湾のおだやかな海に囲まれた自然豊かな観光都市「蒲郡」。市内には趣の異なる4つの温泉があり、古くから保養地として多くの人々が訪れました。海と山が織りなす風光明媚な景色は鎌倉を彷彿させ、静かで落ち着いた海は瀬戸内の海のようなです。  
 愛知県は日照時間が長く小麦の栽培に適しており、その生産量は全国でも上位となっています。



蒲郡市を代表する観光地「竹島」



うどん粉に一筋  
 手打ちの技に  
 品質で応える



株式会社金トビ志賀

KINTOBI SHIGA Co.,LTD. GAMAGORI PATENT FLOUR

corporate profile

web site  
<https://kintobi.com/>



Facebook



Instagram





# 製麺事業

製粉・製麺一貫生産で、  
いつも変わらないおいしい麺をお届けします。



金トビ志賀の「金トビめん」は、原料小麦の選定・製粉から麺の製造まで、一貫した管理のもとで製造されています。丁寧に自社製粉した挽きたての良質な小麦粉だけを使用し、60年以上にわたり蓄積された確かな技と、手打ちうどんから学んだ独自製麺方法で製造した乾麺・半生麺は、小麦特有の甘い香りと豊かな風味が特徴です。

「金トビめん」はその美味しさと品質で、2010年のモンドセレクション金賞受賞を皮切りに様々な商品で受賞をしております。これからも蓄積された伝統と確かな技で、安全安心な、いつも変わらない美味しさをお届けします。



品質管理を徹底した、安心・安全なめんづくり

ISO9001を取得した製粉・製麺工場では、品質管理を徹底し、日々改善を重ね安全なめんづくりを第一に考えています。また株式会社金トビ志賀は、乾めん類 HACCR (国際的に認められた食品の衛生管理システム) の認定工場です。



平成18年5月  
ISO9001取得



25全乾麺第14号  
平成25年3月  
HACCR 認証取得

製麺工場 (浜町工場) 日産設備能力 7.2t ※日産 1,200 ケース / 6kg  
ISO9001 取得 HACCP 認証取得

金トビめんオンラインショップ  
<http://www.kintobi.co.jp/>



## 宅配水事業 (ウォーターサーバー/クリクラ蒲郡)

本当においしい水には、安心が含まれています。

クリクラの水は、宇宙開発の現場などでも利用されている最先端テクノロジーの逆浸透膜 (RO膜) システムを使用し、一般の浄水器では除去できない微小な物質もしっかり除去。さらにミネラルをバランスよく配合して、まるやかな軟水に仕上がっています。安心・安全な上に、いつでも冷たいお水とお湯がすぐ使える便利で快適な毎日をご提供しています。



クリクラ蒲郡専用サイト <https://www.11mizu.jp/>

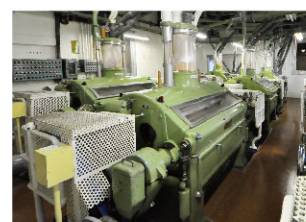


# 製粉事業

大正六年の創業からうどん粉一筋。  
高品質なうどん粉をつくり続けています。

金トビ志賀の小麦粉は、創業時の石臼挽き製粉から近代的なロール式製粉となった今日でも、やさしくゆっくりと丁寧に挽くことにこだわっています。そうして損傷澱粉を抑えることで、小麦本来の香りを逃がさず、ゆっくりと水の入る、手打ちうどんの作業性に優れた小麦粉をつくり出すことができます。

小麦の品質は収穫ごとに異なりますが、金トビ志賀は、長年にわたり蓄積されたデータと丁寧な職人技で、常に上質な小麦粉を安定してお届けしています。品質の安定で信頼を築き、現在も多くの有名手打ちうどん店様から長年愛用され続けています。



旨みを最大限に引き出す、うどん粉に特化した製粉工場

小麦粉の種類は、強力・中力・薄力と大きく3つに分かれます。金トビ志賀は、うどん粉(中力)だけを挽くために工場のダイヤグラムを設定しています。特化することで、小麦粉にしたときに小麦本来の特徴や素材の旨みを最大に引き出すことが出来るのです。

製粉工場 (本社工場) 日産設備能力 100t ※日産 4,000 袋 / 25kg  
ISO9001 取得

経営理念

オモロイコトをコツコツと。  
得意なことで地域いちばん。(論語「知好楽」より)

社長挨拶

今から約 150 年前、ちょんまげと刀を捨てて明治という新時代が幕を明けました。それから約 75 年後、第 2 次世界大戦の敗戦による公職追放、財閥解体、農地改革がおこなわれ、焼け野原から日本経済の復活が始まりました。そしてさらに 75 年後の現在、産業革命ともいわれる大変革が起きようとしています。

近代日本の大変化を経験してきた金トビ志賀も、先達の来た道をトレースするのみでは産業革命に生き残れないと感じています。大航海に漕ぎ出すには、子供のような好奇心と意思決定のスピード、そして風を読む技術が必要になるでしょう。

不連続な時代だからこそ古典に学んで、軽やかに一歩を踏み出したいと思っています。

代表取締役社長 志賀 重介



平成19年度、株式会社金トビ志賀は愛知県内の優れたものづくり企業を認定する「愛知ブランド企業」に、製粉・製麺業界から初めて認定されました。また平成22年度には、社員の仕事と生活の調和を図るために積極的に取り組む「ファミリー・フレンドリー企業」の認定も受けています。今後も、人と地域により良い企業を目指し、取り組んでまいります。