



300年の出石そばの伝統とブランドを 国内外へ発信したい

代表取締役 **田中 藤一郎さん**

私たちはお客様に美味しいそばを食べていただきたいという一心で、香りと風味のある原材料にこだわり、コシのあるなめらかな食感を生み出すために技術を向上させ、安心して召し上がっていただけるよう工場内の衛生管理を徹底しています。その甲斐あって、近年では兵庫県版HACCP(ハサップ)の認定、モンドセレクション3年連続金賞受賞と高い評価をいただいております。300年という出石そばの伝統を守る責任を胸に、地域の観光や産業振興の一助になる取り組みを今後も社員一丸となって進めてまいります。



「お客様に美味しいそばを召し上げて頂く」

主な業務
内容

「お客様に美味しいそばを食べていただきたい!安心して召し上がれるそばを作ろう!」という思いを達成するため、「原材料の厳選(香りと風味)・技術の向上(腰のある、なめらかな食感)・工場内の衛生管理の徹底」をスローガンにそば作りに取り組んでいます。

出石そば(半なま)

麺腰の強さにこだわり、納得のいく食感に仕上げました。田中屋一番の人気商品です。本場の上質な味わいをご家庭でお気軽にどうぞ。



乾麺

麺腰が強くしっかりとした歯ごたえが自慢の乾麺です。日持ちがするため、長期間おいしさが楽しめ、贈り物に喜ばれます。

