

Company Information 企業情報		Place / Map 場所・地図
ISHIMARU SEIMEN CO., LTD. 石丸製麺		Kagawa 香川県 
Industry/Products 業種・商品		
“Dried Noodles” Manufacturer メーカー Udon, Somen, Soba & Ramen うどん、素麺、そば、ラーメン、他		
Company Summary 企業概要		
<ul style="list-style-type: none"> Based in Takamatsu City, Kagawa Prefecture—the home of Sanuki udon—we are a dried noodle manufacturer with over 120 years of history. While preserving traditional production methods, we strive to bring the authentic taste of Sanuki udon to customers across Japan and around the world. Combining time-honored techniques with our own cutting-edge technology, we dedicate ourselves to crafting high-quality Sanuki udon. We manufacture and sell dried noodles such as Sanuki udon, somen, and hiyamugi, as well as semi-dried noodles. Our products are available in approximately 30 countries worldwide. Major export destinations include Taiwan, Hong Kong, China, North America, and Europe, with recent expansion into Southeast Asia and India. We are currently focusing on the Latin American market as one of our key sales expansion regions and plan to concentrate our efforts on market development. In addition to Brazil, Peru, and Mexico, we aim to build partnerships with import wholesalers, retailers, and restaurants across Latin American countries. 讃岐うどんの里、香川県高松市で創業120年を超える乾麺製造業者です。伝統に基づいた製法を継承しながら本場讃岐の味を日本全国、そして海外の皆様にお楽しみいただけるよう、伝統の技と独自の最新技術で高い品質の讃岐うどんづくりに挑戦しています。讃岐うどん・そうめん・ひやむぎ等の乾麺や半生麺の製造・販売を行っています。 世界約30カ国で取り扱いされています。主な輸出先は台湾、香港、中国、北米と欧州そして近年は東南アジアやインドまで広がっています。 現在中南米市場に注目して販売強化地域の一つと捉えており、市場開発に注力して行きたいと考えています。ブラジル、ペルー、メキシコに加え、中南米の国々の輸入卸業者、小売店、飲食店とパートナーシップを組みたいと考えています。 	 	
	Established 設立年	
	Employees 社員数	
	1904	
	165	

<p>Characteristics 商品特徴</p> <p>To provide the finest Udon, we meticulously craft our noodles using carefully selected flour in a state-of-the-art facility with stringent hygiene management. Our noodles are made using traditional methods without preservatives or additives. Our proprietary knife-cut method recreates the craftsmanship of <u>Sanuki Udon</u> artisans, producing “handmade-style udon” that remains unmatched by competitors.</p> <p>・当社は、美味しい讃岐うどんを提供するために、厳選した小麦粉で、時間を掛けて丁寧な讃岐うどんの麺作りを、衛生管理の行き届いた最新鋭の工場で実施しています。保存料や添加物を加えない伝統的な製法で製麺しています。</p> <p>・独自開発の包丁切り製法は、うどん職人の製麺を再現した「手作り風うどん」として他社の追随を許していません。</p>	<p>Products Photo 商品画像</p> 
<p>Message to Latin America 中南米へのメッセージ</p> <p>At present, we supply to approximately 30 countries and regions worldwide, and we are currently seeking business partners to expand into the Latin American market.</p> <p>現在世界約30の国と地域に供給していますが、中南米市場へ拡大するためのビジネスパートナーを現在探しております。</p>	<p>Shelf Life 賞味期限</p> <p>1.5 years (1 to 3 years) 基本1年半(1年から3年)</p> <p>Exported Countries 輸出国</p> <p>Taiwan, HongKong, China, USA, France, UK, Korea, Thai, Singapore, India, UAE, Basil, Mexico...etc.</p>
<p>Contact Information 連絡先</p> <p>氏名: 一色 智仁 TOMOHITO ISSHIKI 役職: 海外営業部長 General Manager of Int'l Marketing Dept. E-mail: tomohito_issiki@isimaru.co.jp TEL: +81-3-3959-4591 URL: https://isimaru.co.jp/</p>	<p>Price Information / Notes 価格情報・備考</p>