

進化する讃岐うどん

石丸製麺

百歳書店

創業年

明治三十七年 1904年

百有余年の長きに亘り、郷土が誇る讃岐うどんをつくり続けてまいりました。

先代の口癖

顧客満足第一。

どのように始まったのか

ここ香川県（讃岐）において、年間消費量日本一を誇るうどんは県民生活に深く根差しています。これは讃岐独特の風土と歴史に由来します。

温暖にして少ない降雨。この気候の中、弘法大師の時代から先人たちはため池を作り、二毛作を早くから開始し、上質な小麦を育みました。さらに瀬戸内海という恵まれた環境から、うどんづくりに欠かせない塩や、出汁（だし）の素となるいりこが豊富に産出されました。良質な原材料を地元で調達できたからこそ、伝統産業讃岐うどんは、磨かれ発展してきました。

この讃岐で、初代石丸好太郎は1904年に製麵業を興し、さらにうどんづくりに最適な小麦粉を求め、水車による製粉を開始しました。

続けてきたこと

吟味した素材が味を決める。

製粉から製麵まで携わり、知り得たことは、「原料の品質の高さがうどんづくりの基本」という精神。シンプルな素材でつくるうどんだからこそ、納得いく素材に出会うまでも妥協することなく追求し、最適な小麦をしつかりと吟味しています。最高の素材に出会うため、時には日本中の農家と手を取り合って、諦めることなく探し続ける。そして、何度も試行錯誤を重ね、素材の持ち味を引き出し、高める。この素材に妥協しない姿勢が石丸製麵のおいしさを生み出しています。

うれしかったこと

- 1984年3月 我が国初の手打ち式乾麺の商品化に成功
- 1996年10月 厚生大臣より食品衛生優良施設表彰受賞
- 2004年7月 創業百周年を迎えた
- 2015年4月 工場見学ギャラリー完成
- 2018年12月 経済産業省より経済地域未来牽引企業に選定
- 2021年3月 高松市より瀬戸の都・高松が誇るビジネスアワードとして表彰

先代の名言

郷土を愛する心と誇り。

すべては『美味しい』のひと言のために。

今後の展望

郷土讃岐の誇るべき製麺技術をいつそう究め、お客様に喜びと感動を与え、社会から必要とされる会社を目指します。常に向上心を持って挑戦し続け、讃岐うどんの文化を日本だけでなく、世界に広めていきます。

『出会い』を結ぶ

人々と出会い、夢を膨らませる。

地域と出会い、その風土と歴史に思いを馳せる。

様々な原料と出会い、新たな可能性と向き合う。

石丸製麺の原点は「出会いを大切にする」ということです。

郷土に対する愛と、世界に冠たる讃岐うどんへの誇りを胸に、さらなる出会いを求めて努力してまいります。