



# 江丹別蕎麦加工株式会社

## そばの一大産地として知られる 北海道「江丹別」

国内生産量の約46%を占め、日本一の生産量を誇る北海道。

夏は涼しく、昼夜の寒暖差の大きい気候がそばの栽培に適していることから、生産量を増やしてきました。

旭川市から約25km離れた「江丹別」は、北海道で最も寒暖差の大きい地域であり、

昭和40年代より、そばの生産に取り組んできました。

現在の作付け面積は430haに及び、そばの一大産地となっています。

# 風味が活きる “石臼挽き”に こだわりました

御影石



そばは、熱を加えると風味や香りが損なわれるため、  
なるべく熱を加えずに粉碎する必要があります。

石臼挽きは、石臼を低速で回転させるため熱が出にくく、  
そばの風味を損なうことなく製粉できます。

また、丸みのある粒子に仕上がるため、  
周囲にデンプンをまとった、おいしいそば粉になります。

蟻巣石

（天然石  
「蟻巣石」で挽いた  
究極のそば）



最高のそば粉を求めて試行錯誤を繰り返し、  
最後にたどりついたのが山梨県産の「蟻巣石」でした。当社では、世の中に出回ること  
のない“一尺八寸”という大きさの「蟻巣石」  
を運良く入手することができましたが、現在  
では、ほとんど採取することができません。  
「蟻巣石」は、読んで字のごとく蟻の巣のよ  
うに細かな気泡を沢山含んだ火山岩で、こ  
の気泡から熱を逃がし、通常の石臼よりもさ  
らに風味豊かなそば粉を作ることができます。  
また、適度な硬さがあり、そばの実を切るよ  
うに挽いていくので、甘皮までしっかりと挽  
ききることができます。



石臼製粉



蟻巣石（一尺八寸）製粉



# 最先端の技術で高品質のそば粉を製造

厳選された玄そばを低温倉庫で保管し、必要な量をその都度工場に搬入し、  
製造しているため、常に風味豊かな挽きたてのそば粉を出荷できます。

ロール製粉

1 原料受入れ



入荷した玄そばの  
水分量をチェック

2 精選



混入している異種、異物、  
石等を除去

3 粒選



「特大」「大」「中」「小粒」の  
4種に選別

4 脱稃 (殻をむく)



マグネットで異物を取り除き、  
脱稃機で殻をむいて丸抜きにする

5 石臼製粉



良質な丸抜きは、  
高品質で香り豊かなそば粉に

6 製粉タンク・包装



マグネットを4か所通過。  
安全安心なそば粉が完成

8 出荷



完成した製品をお客様のもとへ出荷

7 検査



金属検知機での検査と計量チェック

安全・安心・  
信頼を第一に、  
製造しております。

## 会社概要

▶設立趣旨  
優良国内産蕎麦の増産と、優良蕎麦粉の安定供給による国内蕎麦粉の普及を推進し、中山間地域の農業振興を図ることを目的とし設立されました。

▶名称  
江丹別蕎麦加工株式会社  
代表取締役 小山 美津雄

▶所在地  
北海道旭川市江丹別町  
中央176番地  
TEL.0166-73-2018  
FAX.0166-73-2029

▶設立  
平成5年4月30日

▶資本金  
1,750万円

▶施設面積  
・延床面積 294.00m<sup>2</sup>  
・工場 248.22m<sup>2</sup>  
・事務所 21.78m<sup>2</sup>  
・そば殻庫 24.00m<sup>2</sup>

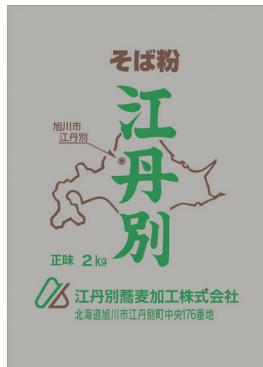
▶製粉設備  
そば精選皮剥及び  
製粉設備 一式  
・ロール挽き／2基  
・石臼挽き／11基  
御影石／6基  
蟻巣石／5基  
(内1.8尺4基)

# 「江丹別産そば」を全国へ届けたい

全国トップの生産量を誇る北海道産ブランドを、もっと多くの方に知っていただけるよう取り組んでまいります。



↑石臼挽き 江丹別そば粉  
12kg



↑石臼挽き 江丹別そば粉  
2kg×12

## 【自然 雪蔵熟成そば】



↑江丹別雪蔵熟成そば  
12kg



↑江丹別雪蔵熟成そば  
2kg×12



全国有数の厳寒地で降雪量も多いという自然環境を活かし、殻付きのそばを半年間、雪蔵の中でじっくりと熟成させます。高湿低温を保つことで新そばのような透き通った緑色を保持し、熟成させる事で甘味を引き出し、夏場でも甘味と香りが引き立つ、のど越しの良いそばを味わうことができます。

### 【江丹別そば】

江丹別で作付けされているそばは、北海道在来種の「牡丹そば」から選抜固定した「キタワセ」という品種で、北海道産そばの9割を占めています。そばの風味が強く、香りと食感がしっかりしているのが特徴で、打ちやすいために全国へ流通しています。

当社では「平成29年度全国そば優良生産表彰」で農林水産大臣賞を受賞した「江丹別蕎麦部会」の高品質な玄そばを使用しています。



# 江丹別そば粉 ラインナップ

ロール挽き

商品名	規格	商品特徴
江丹別そば粉 1号	12kg	白めで上品なロール製粉の挽きぐるみそば粉
江丹別そば粉 真空1号	2kg×12	白めで上品なロール製粉の挽きぐるみそば粉(2kg 真空袋タイプ)
江丹別そば粉 2号	12kg	味・風味ともにバランスが取れたロール製粉の挽きぐるみそば粉
江丹別そば粉 真空2号	2kg×12	味・風味ともにバランスが取れたロール製粉の挽きぐるみそば粉(2kg 真空袋タイプ)
江丹別そば粉 3号	12kg	黒めで味のある風味豊かなロール製粉の挽きぐるみそば粉
江丹別そば粉 真空3号	2kg×12	黒めで味のある風味豊かなロール製粉の挽きぐるみそば粉(2kg 真空袋タイプ)

石臼挽き

商品名	規格	商品特徴
石臼挽き 江丹別そば粉	12kg	挽きぐるみで風味豊かな味のある石臼挽きそば粉
石臼挽き 江丹別そば粉	2kg×12	挽きぐるみで風味豊かな味のある石臼挽きそば粉(2kg 真空袋タイプ)
江丹別雪蔵熟成そば	12kg	季節限定商品 冬季の間、その年採れた新そばを雪蔵で熟成させてそばの甘みを引き出した石臼挽きそば粉 (5月～8月を目途 ※季節によって変動あり)
江丹別雪蔵熟成そば	2kg×12	季節限定商品 冬季の間、その年採れた新そばを雪蔵で熟成させてそばの甘みを引き出した石臼挽きそば粉(2kg 真空袋タイプ) (5月～8月を目途 ※季節によって変動あり)
江丹別そば粉 石臼粗挽	2kg×12	石臼挽きで粗めに製粉した、風味豊かなそば粉(2kg 真空袋タイプ)

その他

商品名	規格	商品特徴
江丹別ヌキ実	12kg	江丹別産のヌキ実
江丹別ヌキ実 真空	2kg×12	江丹別産のヌキ実(2kg 真空袋タイプ)