

「食の安全」を第一に、クリーンな生産環境づくりを推進



軽井沢工場



松本工場

日穀製粉は、「食の安全」を第一に掲げ、衛生管理・品質管理を徹底しています。商品の製造現場においては、クリーンな生産環境を実現する自動化ラインの導入や、ゾーニングによる衛生度の遵守、異物混入を防ぐ厳重な管理システムなど、原料の受け入れから出荷に至る全ての工程できめ細かな対策を図っています。また、長年のノウハウに基づく独自の多品種生産体制を確立し、お客様の多様なご要望に迅速かつ柔軟にお応えしています。



グループ会社



おいしさを追求した乾麺製造
株式会社しなの麺工房



粉からこだわった冷凍麺・チルド麺づくり
株式会社しなの麺工房 第二工場



手打ち専用の石臼挽きそば製粉
株式会社やまびこ