



# ラーメン店を 繁盛店にするプロ集団。

大成食品は、おかげさまで2017年に創業100周年を迎えました。  
これまでも。これからも。大成食品は、本物の味にこだわり、  
お客様の笑顔を創りつづけます。

## 業務用中華麺シリーズ

創業以来100年を超える伝統と、厚生労働省認定の国家資格「製麺技能士」による  
確かな製麺技術を擁する大成食品株式会社。

1日に5万食、常時150種類以上の麺を製造し、全国700軒以上のお取引先にご採用いただいています。  
定番および人気の銘柄20種をご紹介します。

2024年4月改編

注) 番手の数字が大きくなるほど麺は細くなります。

## 大成食品株式会社

〒165-0026 東京都中野区新井2-20-9

TEL: 03-3386-5636 (代表)

FAX: 03-3319-6623

<https://tokyo-ramen.co.jp/>



# AKS シリーズ

定番の中華麺！昔ながらのプリッとした、もちもちの食感が楽しめます。  
どんなスープにも合わせ易い万能タイプの麺です。



## AKS#18 ちぢれ 140g

昔ながらのちぢれ麺。

プリッとしながらももちもち感もある。

茹で時間や熟成の加減で、あっさり系、こってり系どちらにも合わせやすい。

ブレンド 多加水

ゆで時間	2分30秒~3分	加水率	45.3%
------	----------	-----	-------

# HRC シリーズ

定番の中華麺！昔ながらのプリッとした、もちもちの食感が楽しめます。  
どんなスープにも合わせやすい万能タイプの麺です。



## HRC#20 ストレート 140g

モチッとした食感でスープの個性を引き立てる。

レトロなタイプから最先端の魚介系スープまで対応。大成食品の人気銘柄のひとつ。

ブレンド2種類以上

ゆで時間 2分～2分30秒 加水率 37.0%

## HRC#24 ストレート 140g

昔ながら合わせやすい麺 もちもちした食感が特徴。

粉は小麦の銘柄ごとの魅力をいかしたオリジナルブレンド！「小麦香る塩ラーメン」というコンセプトにぴったり。

ブレンド

ゆで時間 1分～1分20秒 加水率 37.0%



## HRC#24 ちぢれ 120g

モチモチとした食感が特徴のちぢれ麺。

のびにくく淡麗な味わい。淡めのやさしいスープとあわせて。

多加水

ゆで時間 1分～1分20秒 加水率 40.0%

## HRC#14 ちぢれ 150g

プリプリとした食感が楽しめる平打ちぢれ麺。

独特の食感で飽きがこない。クラシカルなタイプの油そば、ませそばにおすすめ。

ゆで時間 4分30秒～5分 加水率 37.0%

## KMN シリーズ



### KMN#24 ストレート 140g

パツとした歯切れよい食感が特徴。淡麗系のスープに合う。

麺の色味と個性的な食感がポイント。準強力粉をブレンドし、絶妙なコシが実現。

#### ブレンド

ゆで時間 1分～1分20秒 加水率 35.0%

## KMZ シリーズ



### KMZ#28 ストレート 100g

コリコリとした軽い歯ごたえが、濃厚豚骨スープにマッチ!

豚骨ラーメン用としてはやや茹で時間がかかる。

#### 低加水

ゆで時間 1分～1分20秒 加水率 28.0%

## ONM シリーズ



### ONM#14 平ストレート 140g

味の濃いスープに合わせやすい平打ち麺。ツルツと滑らかな食感。東京ラーメンショーで大ヒットした自信作! 醤油の香り、和出汁の香りにしなやかに寄り添う麺です。

ゆで時間 2分30秒～3分 加水率 34.0%

## KSI シリーズ



### KSI#18 ストレート 140g

濃厚スープに負けないコシがあり、すすりごたえのある麺。

スープ濃度 (Brix)、粘度高めのラーメンにあわせて。

ゆで時間 2分30秒~3分 加水率 34.0%

## SIR シリーズ



### SIR#14 ちぢれ 150g

ツルツル、モチモチとした食感。タレがよくからみ、ジャンクな具にも負けないインパクトあり。

国産小麦と全卵を使った贅沢麺。直営店・麵彩房のまぜそばにも採用。直販店、工場直売でも大人気の銘柄。

国産小麦 全卵

ゆで時間 4分30秒~40秒 加水率 33.0%

## RIK シリーズ



添加物不使用。卵や食品添加物は一切入っていません。

ツルツとした喉越しとモチツとした食感が楽しめます。

### RIK#12 ストレート 200g

滑らかでもっちりしたコシが特徴。小麦の香り、風味が感じられる麺。

冷水でしめたあと氷水にくぐらせるときりっと角が立ち、麺のコシ、ツヤがアップする。茹で時間の長さが難点。ランチタイムのオペレーションは見込茹でなど職人としての経験・勘が必要。

多加水

ゆで時間 7分~8分 加水率 41.3%

## TRK シリーズ



### TRK#30 ストレート 100g

博多の豚骨ラーメンスープにあわせて開発された麺。パリカタは15秒で本場の美味さに。

のびやすいので、麺あげはスピーディーに。スープがよくからむ早茹で麺につき、他タイプのラーメンの替え玉に使うのもおすすめ。

低加水

ゆで時間	30秒~1分	加水率	28.0%
------	--------	-----	-------

## NCG シリーズ



### NCG#20 平打ストレート 140g

しなやかだがコシのある麺。淡麗系にとてもよく合う。

国産中力粉に国産強力粉をブレンドする事でしなやかさとコシの両方を実現。

国産小麦ブレンド

ゆで時間	約2分	加水率	32.0%
------	-----	-----	-------

※ご紹介した麺は、ほんの一部です。

定番麺をベースに太さ、グラム数、形状の変更などご要望にお応えします。麺の熟成や茹で方次第で、異なる食感や特徴を出すことも可能ですので、お気軽にご相談ください。

製麺技能士資格を持つ担当者が対応します。

製麺一筋百余年  
大成食品株式会社

[www.tokyo-ramen.co.jp](http://www.tokyo-ramen.co.jp)



お陰様で2017年をもちまして  
創業100周年を迎えました。

# 積み重ねた歴史は、技術と

食づくり

店づくり

人づくり

情熱とプライドがこもる、

「製麺技能士」が作るプロの麺。

## 製麺会社の新しいカタチ

中華麺作りに魅せられて30年、大正6年に祖父が興した大成食品を引き継ぎ、私で3代目になります。創業当時、祖父が中国人から学んだ製麺技術を継承しつつ、一時的な潮流に流されることなく一筋に「ラーメン」と向かい合ってきました。

ラーメンと言えば醤油か味噌か塩、そんな昭和の時代とは打って変わり、日本のラーメン文化はまさに百花繚乱の時代を迎えていると言っても過言ではないでしょう。

製麺業界も常に先を見据え、新しい麺づくりを日々追究し続ける環境下にあります。

しかし、「麺」というラーメンの中のパーツだけを捉えていてはラーメン業界でトップを走り続けることは出来ません。大成食品がつくる麺と、各店のスープや具材がマッチした「もっと美味しいラーメン」にトータルで取り組む姿勢が一番大切だと思います。

そのために我が社では積極的に、国家資格である「製麺技能士」の資格を取得し、現在12名<sup>(※)</sup>が在籍しています。

技術面だけでなく、麺づくりのプロとしての情熱と誇りがより一層、麺の味にも生きてくると確信しているからです。

毎日、何百ものラーメン店主との繋がりを持ち感じることが、ラーメン界の活性化を担う人材づくりであると考え、平成9年に「鳥居式らーめん塾」を開校しました。卒業生の中から行列店も多数生まれ、確実に鳥居イズムが浸透してきていると感じています。

製麺会社から「次のラーメン」を生み出して行くことが私の使命だと確信しています。

(※平成29年7月末現在)



大成食品株式会社  
代表取締役 鳥居 憲夫





お陰様で2017年をもちまして  
創業100周年を迎えました。

# 品質に刻まれました。

## 麺とダシとスープの『三味一体』

大成食品がこだわり続ける麺づくりの根底には、長年培ってきた製麺技術もさることながら、「麺・ダシ・スープ」で完結する『三味一体』のバランスを考えた究極のラーメンを研究し続けることにあります。

こだわりのラーメンだからこそ、守るべき大切なもの…。私達は常に”美味しい”の笑顔と共に、これからも製麺のプロとしての情熱とプライドを忘れずに創り続けます。

## 開業から運営まで、繁盛店の極意を伝授。

新規参入が比較的容易とされるラーメン店ですが、現実には開店1年で5割が脱落するという厳しい業界です。だからこそ「生き残るため」の基礎と開業にあたってのコンセプト設計は非常に重要になっています。私達大成食品は、プロの視点でお店の立地から店名や店構え、メニューの企画と開発を開業まで一緒に支援します。純粋に「お客様に美味しいラーメンを提供し、喜びと満足を与える」店創りを共に目指します。

## 店は人なり。人は宝なり。

一流のラーメン屋とは何か。ただ単に売り上げが好調でメディアに取り上げられる回数が多い店…ではありません。ラーメン戦国時代と呼ばれる現代、一時的に持て囃されただけで、この業界を去ってしまった人を多く見かけてきました。ラーメン店主を志す人にとって大切なもの、それは「覚悟」です。体力はもとより、常に基本に立ち返りながら新しい自分のラーメンを創り続けることが出来る人。ラーメン業界全体を把握している弊社であるゆえサポートできる事なのです。



プロとしてのラーメン作りの指導や、開業・開店までのサポートをする「鳥居式ラーメン塾」。卒業生が開業したラーメン店は着実に客数を増やしています。

## 会社概要

商号	大成食品 株式会社
代表者	鳥居 憲夫
所在地	東京都中野区新井 2-20-9
創業	大正6年10月
設立	昭和36年10月
資本金	1,600万円
従業員数	40名
事業内容	生中華麺の製造、中華食材の販売、麺類調理器に関する指導・支援 鳥居式らーめん塾運営、直営店経営、開業支援・経営サポート
製造品目	生中華麺類、ワンタンの皮、餃子の皮、シュウマイの皮、春巻の皮、その他
取扱品目	中華スープ各種、メンマ、焼豚、中華関連商品 他
主なお客様	ラーメン専門店、中華料理店、餃子等専門店、精肉店 都内及び全国600店舗
ご協力各社	日清製粉株式会社、日本製粉株式会社、多摩製粉株式会社、 東京都製麺協同組合、東京都中華麺製造業協同組合、 福島鯉株式会社、株式会社富士商会、株式会社オービス(敬称略)
関連会社	株式会社 蘭花、有限会社 中村屋

## 会社沿革

大正6年	初代 小島波五郎 が、支那そばの製造販売「大成軒」を新宿区大久保に創業 大竹社製の製麺機を導入し、屋台仲間に中華麺を供給する。
昭和15年	業務拠点を中野区野方に移転。
昭和21年10月	二代目である 鳥居新吾 が、中野区新井に 有限会社 大成軒 を設立。 東京都の麺類配給指定工場に認定。
昭和36年10月	株式会社 大成食品(資本金100万円)に改組。 鳥居新吾 が、代表取締役役に就任。
昭和39年10月	資本金400万円に増資。
昭和54年2月	資本金500万円に増資。
昭和64年11月	鳥居新吾 が、代表取締役会長に就任。 鳥居憲夫 が代表取締役社長に就任。
平成7年9月	資本金 1,000 万円に増資。
平成16年10月	第一期 鳥居式ラーメン塾を開塾。
平成19年3月	第一回 ラーメン店商品開発研究会“麺”塾を開催。
平成26年5月	資本金 1,600 万円に増資。



## ISO22000取得

※生中華麺の製造

ISO 22000 は、「食品安全マネジメントシステム—フードチェーンに関わる組織に対する要求事項 (Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain)」の国際標準規格です。安全な食品を生産・流通・販売するために、HACCP システムの手法を、ISO9001 (品質マネジメントシステム規格) を基礎としたマネジメントシステムとして運用するために必要な要求事項を規定しています。

<http://www.tokyo-ramen.co.jp>

**大成食品株式会社** 〒165-0026 東京都中野区新井 2-20-9  
TEL.03-3386-5636 FAX.03-3319-6623

直営店 □ 麵彩房 中野店	東京都中野区新井 3-6-7	TEL.03-3386-2327
直営店 □ つげそば 麵彩房 五反田店	東京都品川区西五反田 1-23-7	TEL.03-3492-0404
系列店 □ 上海麵館	東京都中野区中野 5-63-4	TEL.03-6379-9640