

製造ラインの増設完了 生産量は従前の1.5倍 製麺工場 5月より本格稼働スタート

株式会社物語コーポレーション（本社：愛知県豊橋市、代表取締役社長：加藤 央之）は、昨年10月より進めていた自社製麺工場「フードファクトリー」の製造ライン増設工事が完了し、5月1日より本格稼働を開始しました。

「物語フードファクトリー」では、当社ラーメン業態（『丸源ラーメン』『二代目丸源』『熟成醤油ラーメン きゃべとん』）で使用する4種類の生麺を製造しています。今後も継続的な新規出店と事業の成長を目指し、製造ラインを2本から3本への増設を実施しました。

■「物語フードファクトリー」の概要

所在地	：愛知県小牧市
建築床面積	：1,031平方メートル
設立	：2011年7月
生産品目	：当社ラーメン業態で使用する麺 （細打ち麺、太麺、極太麺、 糖質カット麺、焼そば麺※1）
稼働開始時期	：2021年5月
生産能力	：増設前の約1.5倍（約250店舗分）

※1 焼きそば麺は当社お好み焼業態『お好み焼本舗』で使用しております



■製造ライン増設の背景

昨今では学校給食の減少や、乾麺・冷凍麺などの台頭により、国内での生麺製造数は減少傾向にあります。しかし、当社はラーメン専門店として生麺ならではの麺の食感、風味、のどこしにこだわり、より美味しいラーメンをお客さまにお届けするために、生麺の自社製造を続けております。

今回製麺機のラインを2本から3本に増設することで、従前の生産量の約1.5倍の製造が可能となり、最大250店舗分の供給量がまかなえるようになりました。また、ライン増設にあわせて、一部ロボットの導入により作業の自動化を行い、生産性の改善にも取り組んでいます。



▲今回増設した製造ライン（一番手前）



▲新たに導入したパレタイザー
（製品を自動で搬送する装置）

■当社ラーメン業態について



業態名	丸源ラーメン	二代目丸源	熟成醤油ラーメン きゃべとん
創業	2001年6月	2005年12月	2017年7月
全店舗数※2	163店舗	2店舗	7店舗
直営	70店舗	—	7店舗
F C	93店舗	2店舗	—

※2 店舗数はすべて2021年4月末現在の数字です

■『丸源ラーメン』の名物商品「肉そば」について



豚肉をスープで炊き込み、その旨みをあますことなく使用した絶品醤油スープのラーメンです。スープの決め手である熟成醤油がえしは、3種類の熟成醤油をブレンドし、20種類以上の食材を使い丹念に混ぜ込みながら、ゆっくり15日間寝かせて熟成させており、まろやかな旨みと香りを際立たせています。

麺は香りが良く、風味豊かな小麦粉を使った丸源特製の多加水麺を使用。コシが強く伸びにくく、肉そばのスープにも負けない麺に仕上がっています。

また、昨今の健康志向の高まりによるニーズにもお応えするため、2017年から糖質50%オフ麺を導入しました。すべての商品が+80円で糖質オフ麺に変更可能となっています。

■ホームページ

- 『丸源ラーメン』 : <https://www.syodai-marugen.jp/index.html>
- 『二代目丸源』 : <https://www.nidaimo-marugen.jp/>
- 『熟成醤油ラーメン きゃべとん』 : <https://www.cabbaton.jp/enter.html>

株式会社物語コーポレーション（東証一部：証券コード：3097）

代表者名： 代表取締役社長 加藤 央之

事業内容： 飲食店の運営、経営およびフランチャイズチェーン展開：『焼肉きんぐ』『丸源ラーメン』『お好み焼本舗』『寿司・しゃぶしゃぶゆず庵』/『しゃぶとかに 源氏総本店』など

ホームページURL： <https://www.monogatari.co.jp/>

〈本件に関するお問い合わせ〉

株式会社物語コーポレーション 東京都港区南青山2-4-3

TEL：03-5414-5750 E-mail：press@monogatari.co.jp 広報・IR室：羽入、水谷