

Creative power おいしさの真髓を求めて

商品開発、品質管理、生産技術、環境対策・・・
 武蔵野はひとつひとつのテーマに対して、
 常に新しい目標を掲げて果敢な挑戦を続けています。
 おいしさの真髓とは、
 すべてに妥協を許さず完璧をめざしてこそ、
 初めてその先に見えてくるものと考えているからです。



株式会社 武蔵野

〒351-0034 埼玉県朝霞市西原1-1-1
 TEL (048) 487-1111 FAX (048) 487-6023
 URL <http://www.ms-net.co.jp>

全国15工場 埼玉工場／朝霞工場／千葉工場／神奈川工場
 埼玉麹工場／栃木第一工場／栃木第二工場
 横浜工場／群馬工場／福島工場／仙台工場
 静岡工場／大阪工場／神戸工場／福岡工場

日食優秀食品機械資材・素材賞

家庭の手づくり感を工場から

武蔵野

ホット成型冷却システム

ホット成型冷却システムは「家庭で炊いたよみかき」に似せた食感、お餅職人が持つ「よみかき」の再現を目指し、開発した「ホット成型冷却システム」の導入が、お餅の食感を再現する上で重要な役割を果たしています。

従来の蒸・茹での工程は、お餅の食感を再現する上で重要な役割を果たしています。しかし、蒸・茹での工程は、お餅の食感を再現する上で重要な役割を果たしています。しかし、蒸・茹での工程は、お餅の食感を再現する上で重要な役割を果たしています。



「味と品質」向上にこだわり

高橋信孝社長

武蔵野は「味と品質」向上にこだわり、お餅の食感を再現する上で重要な役割を果たしています。しかし、蒸・茹での工程は、お餅の食感を再現する上で重要な役割を果たしています。

