



# 西山製麺株式会社

URL <https://www.ramen.jp/>

所在地 北海道札幌市白石区平和通16丁目南1番1号

業種 製造（食品）業 設立 1963年

資本金 9,000万円 従業員数 224名



## 世界が注目する日本食 ～札幌ラーメン～

1975年、ハワイ開催の北海道物産展から札幌ラーメンの海外の歴史が始まりました。徐々にラーメンファンが増え、Chinese NoodleではなくSapporo-style Ramenと呼ばれるまでになりました。西山製麺は札幌ラーメンの魅力を伝えるため御客様の悩みを一つ一つ解決し、2014年にはドバイ首長国で「ムスリム対応のラーメン」を認可（日本初）、今では32ヶ国（112店）と直接取引ができるまでになりました。1杯1杯、お客様と一緒に作りあげる、それが私たちの誇りです。

## 子供たちに伝えたい ～北海道の食文化～

1987年、札幌市の小学校（90%）の3年生(13000人)の工場見学（社会科授業）の受け入れを始めました。この学習で子供たちは、北海道の農業、札幌の地下水、輸入輸出、食堂や量販店、商品開発や品質管理、等の食文化や仕事を学びます。（戦後、道民の食生活の中に定着し、コクがあり濃い味のラーメンが北海道の代表的な食文化として発展し、2001年に北海道遺産に登録となる。）西山製麺は札幌ラーメンを通じて、子供たちに多くの方が協力し社会は成り立っている事を伝える活動を行っています。



## 始まりは1軒の屋台から ～西山ラーメンの誕生～

1955年、西山製麺の創業者「西山孝之」は、誰が食べても、美味しいラーメンを…から、「多加水熟成製法」「卵入りラーメン」「縮れ麺」を完成させた。小麦粉の特性をを最大限に生かす多加水熟成製法はもちもち食感で切れにくく、卵入りラーメンは食欲のそそる黄色とスープに浸かっても伸びにくい効果を創り、縮れ麺はスープが絡み、箸ですくい上げやすく、器の底に沈まないことから綺麗な盛付ができるようになった。1杯のラーメンを「もっと美味しく」のチャレンジは、今も受け継がれています。