

株式会社丸太太兵衛小林製麺の株式取得について

2022年11月4日

株式会社ヨシムラ・フード・ホールディングス（証券コード：2884）

案件概要

- 株式会社丸太太兵衛小林製麺 (kobayashiseimen.co.jp) の発行済株式100%を譲り受けることについて、2022年11月4日に株式譲渡契約を締結。
- 丸太太兵衛小林製麺は北海道札幌市に本社及び工場を構え、生麺（ラーメン）の製造・販売を主な事業内容としており、餃子の皮の製造及びたれ等調味料の販売も一部行っている。
- 生麺は全て業務用で、主な販売先は北海道内外のラーメン店。味と品質の高さには定評があり、行列の絶えない多くの有名なラーメン店でも採用されている。得意先からの要望により、特注麺の製造にも対応可能な技術力を強みとする。北海道内の配送は自社で行う等、独自のビジネスモデルを確立している。

会社概要

会社名	株式会社丸太太兵衛小林製麺
本所在地	北海道札幌市手稲区曙二条三丁目1番46号
代表者	梶井 保和（親会社の関係会社から出向）
設 年 月 立 日	創業 1979年、法人設立 1982年
資本金	1,000万円
事業内容	麺類の製造及び販売
従業員数	43名（2022年9月末時点）
U R L	kobayashiseimen.co.jp

主要商品



熟成麺

厳選した品質の良い小麦を使用し練り上げた麺は、温度と湿度を徹底管理した空間で、ゆっくりじっくり熟成させる事により麺の透明感が増し、しっかりとした強いコシを実現。



中華そば麺

程よい風味とソフトな食感が特徴。
魚介系のダシ感が効いたスープや、鶏・豚骨のあっさりした清湯スープと相性抜群。



低加水麺

加水率を低く練り上げる事により、小麦粉本来の味がそのまま反映。スープを吸収しやすい麺は、タレの旨味がよく絡みます。旭川麺など。



とんこつ麺

九州地方独特の極細ストレート麺。コシは固めて若干粉っぽくスープの吸収率が良いのが特徴。伸びやすいという個性が「替え玉」という文化を生んだとも…。「コナオトシ」、「ハリガネ」、「バリカタ」など、茹で時間によって硬さを調整。



家系麺

太いストレート麺が横浜発祥「家系」ラーメンの特徴。太さを厚さで調整する事によりスープの吸収率を上げています。
豚骨・鶏脂のこってりスープにも負けない麺の強さ。



極太麺

極太の多加水麺は強さと滑らかさの両方を兼ね備えています。
濃厚なスープとも相性がよく重厚感があり、何と言っても普通じゃない食べ応えのパンチある麺です。二郎系など。

特徴、強み

技術力と製麺 ノウハウ

- 長年にわたり培われてきた高度な製造技術により、特徴のある製品を作り上げる。味と品質にこだわった姿勢は既存得意先から高い支持を得ており、競合他社と比較して優位性を確立している。
- 得意先からの要望に応じて、特注麺の製造も行う等、付加価値のある商品を製造することで安定的な利益率を維持することができている。

ブランド力

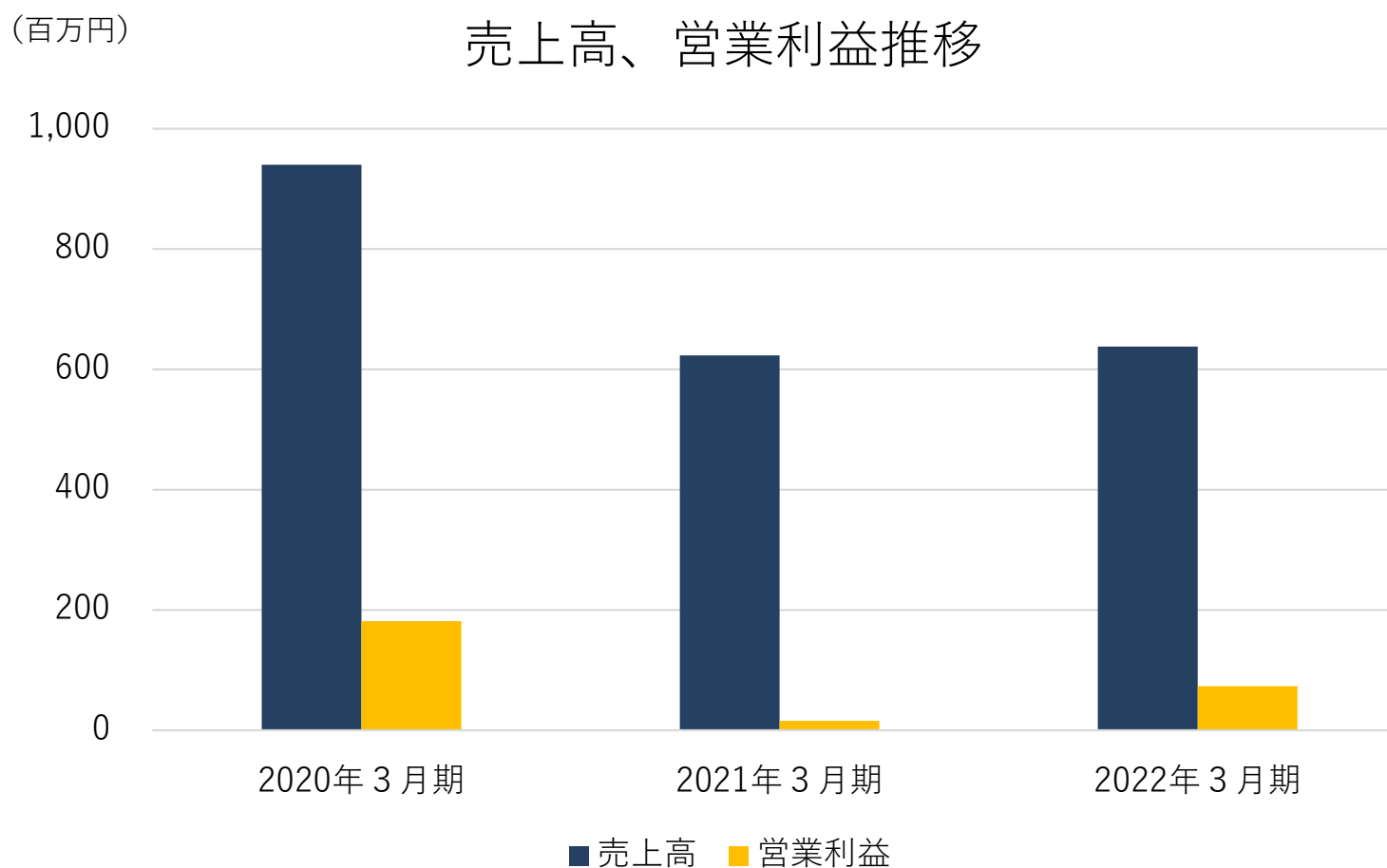
- 高品質で味にこだわった麺の製造を行うことから、北海道のラーメン業界において一定の知名度を有する。同社の名前はブランドになっており、得意先ラーメン店ののれんに同社の社名が載せられることもある。ラーメン店ののれんは一度作ると変えにくいことや、スープに続く主役ともいえる麺の変更によりラーメンの味が変わってしまうことから、既存顧客との関係性は深く、安定的な継続取引に繋がっている。

整備された 工場ライン

- 工場内は衛生管理が徹底され、生産キャパシティは余裕あり。

業績推移

- 2021年3月期及び2022年3月期は新型コロナウイルス感染症の影響を受け売上、営業利益共に減少
- 当期は新型コロナ感染状況が収束に向かうことで業績も改善傾向



グループにおけるシナジー

- 近隣に位置する楽陽食品株式会社（北海道工場）との協業により、仕入先・販売先の共有や共同での商品開発を行うことで、両社の業績向上を図る。



小林製麺と
楽陽食品（北海道工場）は
車で15分の距離



今後のスケジュール

- 取締役会決議日：2022年11月4日
- 契約締結日：2022年11月4日
- 株式譲渡実行日：2022年12月1日