



楽しく成長できる環境がここにある

フードカンパニー

丸岩産業株式会社



社長挨拶

丸岩産業株式会社

代表取締役 岩切博隆

私たちは日々「麺家神明」を通してお客様の『笑顔』をエネルギーの源としています。
この笑顔を求めて「味」であり「サービス」であり店舗の「空間づくり」への努力が毎日の業務であります。
この『笑顔』のために日々の壁をスタッフ全員の力で乗り越えるべく挑戦しております。



2015年地域の皆様のおかげで来客数も安定し本店1店舗で月間1万名様を超えるまでになっておりましたが、更なる販路拡大のため新店準備も年初から活動していましたが、その最中の月3日 大変残念なことに創業45周年を迎えた本店を全焼し失ってしまいました。まさに創業来最大の試練でした。しかしながら弊社持ち前の団結力で一人も欠けることなくスタッフ全員の力を結集して翌々週7月18日とよた店、翌月8月5日に大府半月店を開店させて、業績はひと月足らずで回復に成功、8月以降の来客数は毎月1万2千名様以上のお客様をお迎えしております。
(平成27年末時点では月間2万4千名様)

2016年以降の5ヶ年計画では、更なる販路拡大のため6月に名古屋市中区栄3丁目、の大型商業施設SKYLEに栄スカイル店、7月に知多郡東浦町にフランチャイズ契約による阿久比店、8月には安城店をオープンさせました。5店舗にご来店いただくお客様は月間約2万4千名を超えております。今後の出店計画は直営1店と新たなフランチャイズ契約による2店と合わせ計8店舗体制を計画しております。またラーメン関連の食材メーカーとしてもプライベートブランド9品を有しており、すでに他の外食企業様へご採用いただいております、こちらでも販路を拡大してまいります。

就業環境としましては、近年のIT化に沿いクラウド型ネット網を活用した売上管理・受発注管理・勤怠管理システムの構築やFC管理を計り。福利においても社会保障の充実、トレーニングプログラムを用いた評価賃金制度、警備会社との契約による防犯システムの導入など、あらゆる方面に対し「お客様の『笑顔』に注力できる」働く環境整備が完了しております。

今後も私ともはお客様の『笑顔』のため成長し続け、地域社会の発展に貢献できる企業へと成長させてまいります。今後ともどうぞよろしくお願い致します。

会社概要

会社名	丸岩産業株式会社 代表取締役 岩切博隆
設立年月日	1977年（昭和52年4月26日） 創業1970年
店舗所在地	大府半月店 愛知県大府市半月町1-110 とよた店 愛知県豊田市永覚新町4-88 栄スカイル店 名古屋市中区栄3-4-5 SKYLE9F 安城店 愛知県安城市横山町浜畔上61 阿久比FC店 愛知県知多郡阿久比町卯坂米山216 CK明成センター 愛知県大府市明成町4-72
連絡先	(本部) 0562-46-2201 (店舗) 大府半月店0562-44-3601.とよた店0565-41-6800 栄SKYLE店052-228-6230.安城店0566-91-4700.阿久比FC店0569-89-6161
資本金	1,000万円
事業内容	横浜ラーメンと関東煮専門店 麺家神明（めんやしんめい）の店舗運営事業 FC事業 ラーメン商材の製造販売事業
売上高	平成29年2月期 H29年第41期 242百万円 第41期128.9百万円 第39期102百万円 第38期94.5百万 第37期 76百万円 第36期69百万円
従業員数	社員10名（うち女性5名） パート・アルバイト30名（うち女性23名） 計40名
主な取引先	碧海信用金庫 名古屋銀行 三菱東京UFJ銀行 ナンク株式会社 サンテグレ株式会社 伸和食品株式会社 株式会社名給 株式会社松屋栄食品本舗 日本食研株式会社 高瀬物産株式会社 株式会社船井総合研究所 株式会社大橋製麺所 株式会社デイリーインフォメーション中部 株式会社インターナショナルレストランサービス

丸岩産業株式会社の沿革/歴史

沿革 (麺家神明の歴史)	
昭和45年	大府市月見町にて軽トラックを改造した屋台からスタート。
昭和52年	会社設立
	店舗化、改装3回行い屋台型店舗になる。屋号はなく 赤テントラーメン・大府高校ラーメンと呼ばれていた。
平成13年	屋号を「味匠神明」とする。
平成19年	現・二代目代表が神奈川・藤沢の有名家系ラーメン店にて修業し横浜(家系)ラーメンを
	新メニュー「神明とんこつ」導入。 屋号を「麺家神明」とする。
平成20年	味匠神明名和店・横根店閉店、本店大府店に一本化。ランチ営業スタート。
平成22年	新メニュー超濃厚豚骨漁家系つけ麺「黄金つけ麺」開発。
平成23年	創業40周年。PB (プライベートブランド) 商品7品開発。新メニュー「ゆず煮干そば」「牛ホルつけ麺」開発。
平成26年	月間来店者 1 万名を記録。ラーメン商材 社外販売開始。
平成27年	創業45周年。4月全日本うまいもの祭り2015 (愛・地球博記念公園) 神奈川県代表にて出店。
	7月3日 本店焼失休業 7月18日 とよた店 (豊田市永覚新町) 開業。
平成28年	6月1日 栄スカイル店 (名古屋市中区) 開業。
	7月15日 阿久比フランチャイズ店 (知多郡阿久比町) 開業。
	8月2日 安城店 (安城市横山町) 開業。売上高2億円突破。 10月 東海テレビ感謝祭2016出店
平成29年	中部国際空港内レストラン2軒PB商品3品納入開始。
	10月 東海テレビ感謝祭2017 みんなのハロウィン🎃出店



全日本うまいもの祭り2015. 16出店
(愛・地球博万博記念公園)

東海テレビ感謝祭 2016. 17出店
(名古屋栄 久屋大通公園)



旧本店 (昭和45年～平成27年)



安城店
安城市横山町浜畔上61
☎ 0566-91-4700
11:00-15:00
17:30-深夜0:00 (L.O.15分前)
火曜日定休

栄スカイル店
名古屋市中区栄3-4-5栄スカイル9F
ランドテラス
☎ 052-228-6230
営業時間11:00-22:00
定休日 不定

大府半月店
大府市半月町1-110
☎ 0562-44-3601
11:00-15:00
17:30-深夜0:00 (L.O.15分前)
火曜日定休

とよた店
豊田市永覚新町4-88
☎ 0565-41-6800
11:00～深夜0:00 (L.O.23:45)
火曜日定休

阿久比店
知多郡阿久比町御坂米山216
☎ 0569-89-6161
11:00-15:00
17:30-深夜22:00 (L.O.15分前)
火曜日定休

■「横浜家系ラーメン」と『麺家神明 (めんやしんめい)』

横浜のラーメン店 吉村家を源流とし横浜市周辺を中心に広まったラーメン。豚骨醤油ベースに太いストレート麺に豊富なトッピング類、それらのラーメン店の屋号に「～家」とついているところが多かったところから、家系と呼ばれるようになったとも言われます。店名の「家」は「や」と発音するが ご当地ラーメンとして総称する場合「家系」は「いえけい」と発音します。

『麺家神明』は本場藤沢の名店で修業を積み、県内特に知多半島で初めてこの家系ラーメンを導入し 地域のお客様にこのラーメンを伝播させるのに邁進してまいりました。よって一つの食文化を新しく根付かせたと自負しており、そういった高い意識で我々は日々店舗運営をしています。

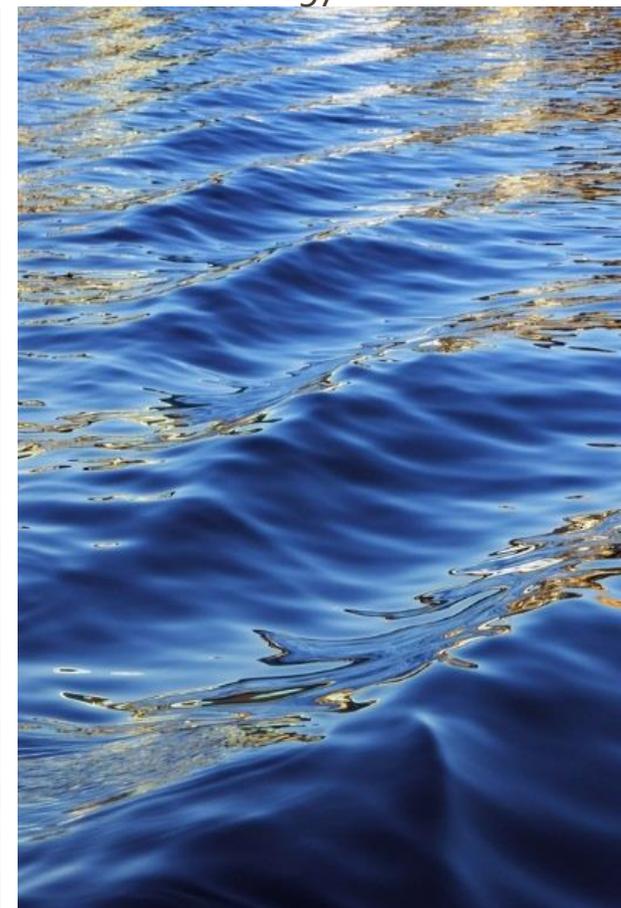
経営理念

1. お客様に食とサービスを通じて
笑顔と感動を提供する！
2. 会社を発展させ従業員の
成長と幸せを実現する！
3. 地域社会の発展に貢献できる
企業へ成長する！

Section1(2015.4.1)

丸岩産業株式会社

Menya-Shinmei since1970



次の20年を目指して

For next 20 Years

2017-2018 丸岩産業株式会社の **クレド** (信条)

麵家神明マインド

- 1. 小さな約束を守ろう**
時間・決め事・合意をやり遂げよう。
- 2. お客様を喜ばせるプロフェッショナルであろう**
お客様からの評価で活かされています、プロのところで当たろう。
- 3. チャレンジを楽しもう、成長を楽しもう**
毎日何かに挑戦し自己を成長させ後進の模範となろう。
- 4. すべての物を大切に扱おう**
食材・備品・設備・水や光熱などすべての物に感謝し大切にしよう。
- 5. 自らを律し、強い責任感を持とう**
お客様から・仲間からとの強い信頼関係を築こう。
- 6. 仲間を思いやり、感謝の心を表現(口に)しよう**
気持ちよい職場環境のため、いつも笑顔で「ありがとう!」を言おう。
- 7. 全員がお店の・会社の代表者と自覚しよう。**
職種・役職に関わりなく、その一瞬一瞬あなたがお店の鏡です。

基本姿勢5ヶ条

- 1. あいさつは笑顔で心を込めて!**
- 2. 元気よく無駄なくキビキビと!**
- 3. 常に口角を上げ、明るくニコニコと!**
- 4. 返事はすぐにハキハキと!**
- 5. 小さな変化に気付き改善しよう!**

丸岩産業株式会社・麺家神明のキャリアステップ

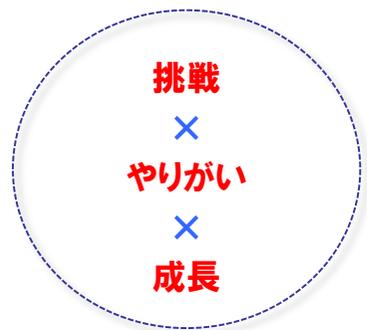
当社では成長に合わせて、平等にチャンスがあります。

より大きな役割と責任を担える人材に育っていくことで活躍のフィールドが広がります。

ひとりひとりの努力と成長には、目に見える評価制度(トレーニングプログラム)を導入。

インセンティブと年1回の昇給・昇格の査定を実施しスピード感をもって応えます。

キャリアステップに順番はありません。



1 STEP

ホールスタッフ

HallStaff

お客様のお出迎えとご案内、オーダー、配膳、会計業務などの接客業務で店舗コンセプトを実現する。

キッチンスタッフ

kitchenStaff

決められたレシピに基づいた調理・得3異性管理など、キッチン業務で店舗コンセプトを実現する。

2 STEP

主任・リーダー

Chief

店長の店舗運営を補佐する。スタッフのチームワークを高めつつ、チームリーダーとして業務開発と指導を行う。



3 STEP

店長

StoreManager

店舗の損益責任を負い、3つのチームを管理しつつ店舗運営全般を担当する。

丸岩産業の店長職とは？

個店を経営し、利益を出していくことができるレベルのスキルを身につけています。



社外セミナー出席
(H28実績18回 東京・大阪・福岡)

4 STEP

マネージャー

Manager

複数店舗の損益責任を負い、店舗運営全般を管理する。

丸岩産業のマネージャー職とは？

複数店舗を経営し、利益を残していけるレベルのスキルを身につけています。複数店舗の管理、経営する力を備えた人がマネージャー職に就きます。



5 STEP

幹部 or

独立して自店開業
複数店舗の損益責任を負い、店舗運営全般を管理する。



麵家神明
創業47年

麵家神明の歩み

昭和45年に屋台から

「麵家神明」は名古屋市太白・烏田橋「丸平ラーメン」よりのれん分けを受け、大府市月見町（大府高校前）で軽トラックを改造した屋台から始まりました。当時両親は鹿児島から3歳の私を含め家族4人でやって来て、生活のため昼前から仕込み、日暮れから深夜3時まで営業して朝眠る。そんな毎日を送っておりました。

メニューは今も続く透き通ったスープの「屋台中華そば」、味噌をラードで焼き込んだ「焼き味噌ラーメン」、夜中までずっとコトコト煮込む「赤味噌仕込みの牛すじ」や「関東炊きおでん」です。

幼い私は1歳の弟とともに屋台横の軽ワンボックスの荷台の布団の中で朝まで働く両親を待ち続けたのを思い出します。（深夜までの営業でしたから気づけばアパートで朝に目を覚ます日々でしたが…）

その様な環境下で常連のお客様に接すること多くすっかり商売っ子に育ってしまいました。両親は苦勞も多く一代で終わらせるつもりでしたので、私は卒業後大手製菓会社に11年勤めていました。しかし根付いた氣質はどうにもならず、平成13年に身内中の反対のなか継ぐ決心をして戻ってきてしまいました。

豚骨ラーメンが嫌い

跡を継いだ私は間もなく神奈川の藤沢や横浜駅に店のある有名店に修行に通い始めました。大変多くの事を学びましたが、実は豚骨特有の（けもの）臭みがどうも苦手で「ラーメン屋でありながら豚骨ラーメンがキライ（笑）」でした。



焼失した旧本店

そこで私の様な方や女性やお子さん・くださが苦手な方にも喜んで食べてもらえる豚骨ラーメンを世に作りだしたいと思いはじめ、屋台メニューで営業しながら約3年半掛けて今のメニューの「クリーミーとんこつ」を生み出しました。



スープレの秘密

神明のスープは脂肪分でごまかした脂っこいラーメンではありません。畜産大国の鹿児島で食肉加工場隣りにスープ工場を設け、フレッシュな原料のまま釜全体が高温になる大型蒸気釜で約10時間掛け大きな対流の中炊き込みます。（一般的には一旦冷凍した状態で流通過程を経てお店に届き、そこから解凍させて店で炊き込みます。）

現場では厳格な衛生管理のもと安心で新鮮な原料から乳化抽出し、できたてのスープを高温のまま特殊フィルムに充填させ、急速冷凍装置「スパイラルフリーザー」でマイナス20℃に瞬間冷凍させます。そして数日中にセントラルキッチンに運ばれています。

この一連の流通・製造工程が大きなポイント（秘密）で、超新鮮な原料のもと炊き立ての味をその場の時間軸でストッピングさせ、各店で忠実に再現できる最良の方法が作り出せているのです。よくある既成品業務用スープでもありません。「店炊きでないからダメ」ではないのです。そしてスープに自信があるから麵家神明はどの店もオープンキッチンです。厨房を隠す必要がないのです。

この秘密で神明の豚骨スープは特有の嫌なニオイがほぼありません。生ほねからクリーミーに毎回出来上がっています。クドイ味が嫌いな方、是非一度チャンスをご覧ください！新時代のラーメンに挑戦してみてください！濃厚なのにスッキリしている神明の「クリーミーとんこつ」なら食べられる方が大はものすごく多いのです。

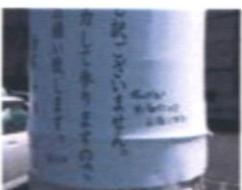


さて、その後「神明淡麗鶏スープ」も同様に関発させ、二代目として17年を迎えます。毎月の様に東京・神奈川の人気店へ視察に行き、様々なセミナーに参加し勉強し目を養って、お客様の声に応えるべく「クリーミー担々麵」「濃厚豚骨魚つけ麵」「ゆず香る煮干そば」「牛ホルつけ麵」など新メニューが生まれてきました。秋には「Newつけ麵」がお披露目予定です。

私達の

日々の

心持ち



「美味しいよ」「また来ると」と喜んでいただけるお客様の「笑顔と声」が今も昔も変わらない麵家神明のテーマです。日々の努力と挑戦の結果がそこにあり、常に私たちの「エネルギーの源」なのです。その街々の景色に溶け込み、地域の皆様に愛される「街のラーメン屋さん」であり続ける…そしてスタッフ全員とお店が街と一緒に成長していければと考えています。

自信のあるよい素材と創意工夫で創業から47年目を迎えています。大きな事件と言えば一昨年7月本店を全焼し全てを失いました。当時の常連のお客様・お取引先様の応援のもとスタッフ一丸となって「とよた店」「大府半月店」で復活し、昨年「栄スカイル店」「阿久比FC店」「安城店」と県下5店舗になりました。毎年春の「全国うまいもの祭り」にも神奈川県代表として連続出場もかないました。今年も秋の東海テレビ感謝祭で栄久屋大通りにも連続出店いたします。

ご愛顧いただく地域の皆様に支えられて私達は毎日の仕事にも家庭にも楽しく生活できています。本当に感謝！感謝！です。この先も「麵家神明」はお客様の声に素直に耳を傾け、時代のニーズに応え、古き良き部分は残し進化しつづけて参ります。長文最後までお付き合いいただきましてありがとうございます。

今後とも「街のラーメン屋さん」になりましたい・麵家神明」をどうぞよろしくお願ひ致します。

麵家神明 二代目 代表 岩切博隆

愛知県大府市の地域密着飲食企業といえば

丸岩産業株式会社

<http://menya-shinmei.com>

検索

めんや しんめい

麺家神明公式アプリ

Download on the App Store
ANDROID APP ON Google play

しんめい



食ベログ

クリーミーTonkotsuラーメン

麺家神明 大府半月店

麺家神明 とよた店

麺家神明 スカイル店

麺家神明 安城店

麺家神明 阿久比店

麺家神明 スカイル店



次の20年を目指して
For next 20 Years