



株式会社金鸢志贺

一心一意制造乌冬面粉
为手工技术打造优良品质

制面事业



制粉、制面一体化，
为您献上恒久美味的面条。

金鸢志贺的“金鸢面”从原料小麦的选择、制粉到面的制造均在一体化管理下生产。所使用的均为本公司精心现碾磨出的优质小麦粉，运用60年多年来积累而成的扎实技术，结合来自手工乌冬面的独特制面方法，所生产的干面、半生面拥有小麦特有的香甜和浓郁风味。自从“金鸢面”以其美味和品质赢得了2010世界食品品质评鉴大赏金奖后，各种各样的商品也陆续获奖。今后我们仍将以累积起来的传统和扎实的技术，为您献上安全安心的恒久美味。

制面工厂（滨町工厂）设备日产能力7.2t *日产1,200箱/6kg
取得ISO9001认证 取得HACCP认证



May 2006
Acquired ISO9001 certification
March 25, 2010
Acquired HACCP certification

彻底的品质管理，实现安心、安全的制面

取得ISO9001认证的制粉、制面工厂实行着彻底的品质管理，日复一日地不断改善，将安全制面放在首位。此外，株式会社金鸢志贺还是干面类HACCP（国际认可的食品卫生管理系统）的认定工厂。

制粉事业

从1917年创业以来一心一意制造乌冬面粉。
持续不断地生产出高品质的乌冬面粉。

金鸢志贺的小麦粉从创业时使用石臼碾磨制粉到使用近代辊碾制粉的今天，都一直坚持缓慢细致的碾磨。为的是减少损伤淀粉，从而保持小麦原本的芳香，制造出缓慢吸水、非常适合于手工乌冬面作业的小麦粉。



小麦的品质虽然在每次收获时都有所不同，但金鸢志贺通过约100年不断积累的数据和细致的职人技术，一直为您提供稳定优质的小麦粉。稳定的品质建立了良好信誉，现在也深得众多手工乌冬面店的长年爱顾。



最大限度发挥美味，专门制造乌冬面粉的制粉工厂

小麦粉大致可以分为强力、中力、薄力3类。金鸢志贺为了专门碾磨出乌冬面粉（中力）而设定了工厂的制造流程图。通过专门化，在制造小麦粉时可以最大限度地发挥小麦原本的特征和原料的美味。

制粉工厂（总公司工厂）设备日产能力100t *日产4,000袋/25kg
取得ISO9001认证

经营理念 精致 长远 味美

社长致辞



志賀 重介

本公司是全国为数不多的“乌冬面粉屋（面条用粉专业的制粉公司）”之一。此外，“金鸢面”是由本公司制粉的1万2千粒小麦一粒一粒精心制造而成。创业者在还是由石臼碾磨的年代就已经获得了“小麦的香甜”“有风味的小麦粉”“品质稳定”的好评，并一直在背后默默支持着爱知“名古屋面”的扁面和味噌炖乌冬面。如今，这些技术还运用到了面条以外的领域，薄煎饼、司康饼、华夫饼、饺子皮、中华包子、铜锣烧等，用途广泛，超越了原本“乌冬面粉”的范畴。我们以面粉和面条为地区作贡献，回应顾客的信赖，将甜蜜的微笑传递给全世界。

2007年度，株式会社金鸢志贺被认定为爱知县内的优秀制造企业——“爱知品牌企业”，这在制粉、制面行业尚属首例。此外，2010年度又被认定为积极谋求员工的工作与生活相协调的“Family Friendly Company（家庭友善企业）”。今后我们仍将为了成为有利于人与地区的企业而不断努力进取。

沿革

1917年	1月	初代社长志贺八五郎创办了粮食店、面粉店
1950年	1月	设立株式会社志贺制粉所
1952年	6月	将小麦粉产品命名为“金鸢印”
1953年	5月	发售最高级面条用粉“海鸥”（25kg）

1955年	12月	将干面“八百富之丝”改名为“金鸾面”
1960年	12月	志贺甚一就任第二代社长
1966年	9月	发售最高级干面“特级金鸾面”
1975年	9月	新设总公司办公楼
1977年	4月	新建名古屋营业所
		新建滨町制面工厂
1988年	1月	志贺弘嗣就任第三代社长
2000年	4月	与销售公司金鸾食品合并，公司名称变更为株式会社金鸾志贺
		新工厂面工房“海都”竣工
2006年	5月	取得ISO9001认证
2007年	12月	志贺重介就任第四代社长
2008年	5月	被认定为爱知品牌企业
2010年	4月	“夏味乌冬面”获得2010世界食品品质评鉴大赏金奖
2012年	2月	开始送水事业
	4月	“釜扬乌冬面”获得2012世界食品品质评鉴大赏金奖
2013年	3月	滨町工厂取得HACCP认证
	4月	“国产扁面”获得2013世界食品品质评鉴大赏金奖
	5月	发售爱知县产小麦100%的面条用粉“金鸾绢光”（25kg）
	9月	发售“金鸾国产味噌炖乌冬面”
2014年	4月	发售蒲郡橘子面（扁面、乌冬面、冷麦面）
	7月	发售爱知县产小麦“金鸾绢光乌冬面”
	9月	发售“蒲郡乌冬面2人份、4人份”
		发售“金鸾国产咖喱炖乌冬面”
2015年	3月	发售爱知县产小麦“金鸾绢光素面”
		发售爱知县产小麦“金鸾绢光冷麦面”
	4月	“绢光乌冬面”获得2015世界食品品质评鉴大赏金奖
	10月	发售爱知县产小麦“金鸾名古屋扁面”
2016年	2月	发售业务用金鸾天妇罗粉10kg
	4月	“蒲郡乌冬面4人份”获得2016世界食品品质评鉴大赏金奖
	8月	“蒲郡乌冬面4人份”获得
		2016年度爱知乡土食品大赛优秀奖
	12月	“蒲郡乌冬面2人份”在100名外国人所评选的爱知、名古屋特产

大赛中获得最高奖项——爱知县知事奖		
2017年	8月	成立100周年
豊橋工厂是新成立的		
2018年	9月	白色酱油鱿鱼kishimen全国释放
Kinuakari中国结发布		
官方主页续订		
浜町工厂在爱知县食品卫生会议上获得了爱知县知事奖		

公司概要



公司名称	株式会社 金鸢志贺
经营项目	小麦粉、干面的制造销售
	送水业务
创业时间	1917年
创立时间	1950年1月30日
资本金	4,792万日元
法人代表	取締役社长 志贺 重介
主要交易银行	三菱东京UFJ银行、蒲郡信用金库

金鸢名称的由来



创业者志贺八五郎于1893年出生在名古屋市西区。1917年，他与妻子一起搬到蒲郡并开始了制粉制面业。蒲郡面朝三河湾，经常可以看见乘着海风成群飞翔的鸢。其展翅高飞的雄姿正好与八五郎心中的事业梦想重合，因此他把小麦粉的标志定为“鸢印”。再加上参考故乡名古屋引以为豪的“金鯰”和神武天皇的“金鷄”的故事，他将最高品质的小麦粉命名为“金鸢”并出售。八五郎的干面因优越的风味而大获好评，特别是在命名为“金鸢面”以后，在迎来创业100年的今天，也依然广受众多顾客的喜爱。

爱知县 蒲郡市简介



“蒲郡”被翠绿的群山和三河湾平静的大海所环绕，是自然资源丰富的旅游城市。市内拥有4个各具特色的温泉，自古以来就作为疗养胜地而有众多访客慕名而来。海与山交织而成的明媚风光有如镰仓，宁静的大海犹如濑户内海。
爱知县因日照时间长很适合种植小麦，其产量居全国第5位。