

今、一番売れている製麺機。

PRODUCT CATALOG

株式会社 大和製作所 2023-2024 7月版

大和製作所は全力で
あなたをサポートいたします。

大和製作所では、まず、あなたが製品に興味をもたれた理由をお聞きしています。そして製品をご覧になって、どんな麺が出来るか納得のいくまでしっかりとお試しください。その上で、最適な製品・サービスをお選びいただき、あなたのお力になれること。それが私たちにとって一番大切なことです。メニュー、店舗レイアウト、経営方法など、製麺以外もご相談ください。まずは弊社ホームページ、メール、お電話にてお気軽にお問い合わせください。



CUSTOMER SUCCESS

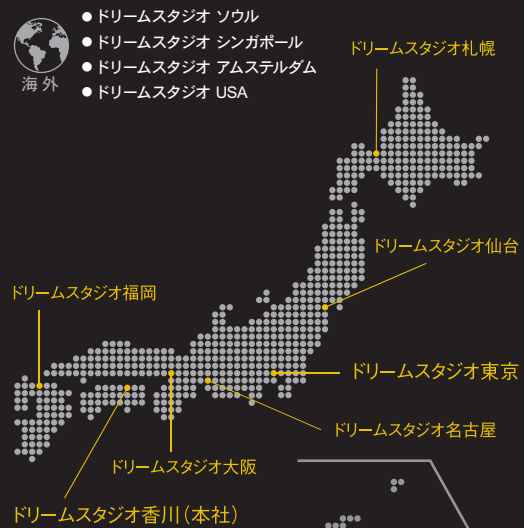
YAMATO 麺ビジネス成功支援会社

私たちはお客様の成功に貢献いたします

Dream Studio 全国のドリームスタジオで製麺体験を実施しております。参加費無料*

実際の製麺機に触れて、体験・試食ができます！
※各製麺体験教室で使用するテキストのお買い上げが必要になります。

■ スタジオ一覧 お問い合わせ受付時間 9:30~17:30 (日祝祭日を除く)



- ドリームスタジオ ソウル
 - ドリームスタジオ シンガポール
 - ドリームスタジオ アムステルダム
 - ドリームスタジオ USA
- 海外

- | | | |
|--|---|---|
| <p>ドリームスタジオ香川(本社)
〒769-0203
香川県綾歌郡宇多津町浜三番丁37-4
TEL 0877-85-6168
FAX 0877-56-7317</p> | <p>ドリームスタジオ東京
〒140-0001
東京都品川区北品川一丁目8番11号
Daiwa品川Northビル1階
TEL 03-6712-1875
FAX 03-6712-1876</p> | <p>ドリームスタジオ大阪
〒564-0063
大阪府吹田市江坂町1丁目12-42
TEL 06-6155-7800
FAX 06-6155-7801</p> |
| <p>ドリームスタジオ札幌
〒001-0012
北海道札幌市北区北12条西4丁目2-5
ワールドレジデンス札幌1F
TEL 011-374-8656
FAX 011-374-8585</p> | <p>ドリームスタジオ仙台
〒984-0030
宮城県仙台市若林区荒井東1丁目8-4
アライデザインセンター2B号
TEL 022-782-3393
FAX 022-782-3394</p> | <p>ドリームスタジオ名古屋
〒460-0002
愛知県名古屋市中区丸の内3-6-41
DDSビル 1階(旧ビル名称: Liv. ビル)
TEL 052-962-1808
FAX 052-962-1800</p> |
| <p>ドリームスタジオ福岡
〒815-0032
福岡県福岡市南区塩原3-8-25
塩原泉屋ビル1F
TEL 092-555-4129
FAX 092-555-3639</p> | <p>ドリームスタジオソウル
0-13, Garak-dong, Songpa-gu,
Seoul 138-160, Korea
TEL +82-2-3412-3661
FAX +82-2-3412-3664</p> | |
| <p>ドリームスタジオ USA
6699 Portwest Drive, Houston, TX, USA
TEL 832-907-8727</p> | <p>ドリームスタジオ アムステルダム
BOLSTOEN 2 E (BGG) 1046 AT AMSTERDAM, Netherlands
TEL +31 6 23865705</p> | |
| <p>ドリームスタジオ シンガポール TEL +65 6456 4322</p> | | |



YAMATO 麺ビジネス成功支援会社
0120-45-1002
https://www.yamatomfg.com/
株式会社大和製作所 〒769-0203 香川県綾歌郡宇多津町浜三番丁37番4
siryo@yamatomfg.com

取扱代理店



NEW PRODUCTS

最新製品のお問合せ・資料請求はこちら

☎ 0120-45-1002

受付時間 9:00~17:30 (日祝休み)

新製品のご案内

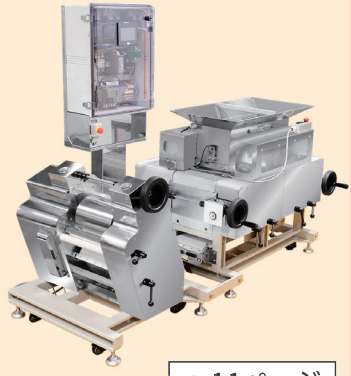
大和製作所では、麺ビジネスを加速させる新製品を日々、研究・開発しています。どの製品も省スペースでありながら、人手不足に最適な自動化・省力化で生産性を向上させます。多店舗化、商品力の向上、そして温泉たまご・ゆで卵での新たな領域へ共に挑む最新プロダクトをご覧ください。

業界初

小型複合機

場所を取らない、追加設備で時間削減。

従来の複合機よりも圧倒的にコンパクト！人手も時間もかかるラーメンの複合工程を自動化できる最新製品です。現在の設備に追加して、自家製麺の生産性をアップできます。



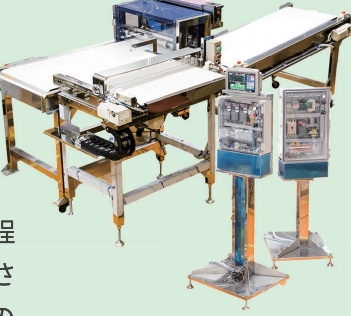
→ 11ページ

世界初

蕎麦送り装置

繊細な十割蕎麦の麺生地でも破けず、一定の長さで送り出す。

一定の長さで麺生地を切り出し、次のカット工程に麺生地を送り出します。手打ち式で麺線の長さをそろえたい方にお勧めの製品です。切り出しの長さはカスタマイズ可能です。



→ 13ページ

世界初

温泉火山

プロの板前の温泉卵が、ムラが少なく手軽に生産できる。

温度ムラが少なく、任せっきりでOK！伝統的な温泉卵の調理方法で作るふわふわの卵の食感と絶品の味わい。品質に妥協しない温泉卵が10分強で80個も調理可能です。



→ 15ページ

サポート・メンテナンス

製麺機ご導入特典
もっと成功して頂くための5つの支援。
大和トラストファイブ

- 5年間** 出向費・点検技術料が無料
半年ごとの無料定期点検
お使いの製麺機の状態を確認いたします。不調や気になる部分もお伝えください。
※単体機・再生認定機(オーバーホール機)は除く
- 最初の半年**
無料 商圈分析
ご希望立地の商圈情報を独自のノウハウと専用ソフト、国勢調査をもとに診断します。
- 最初の一年**
無料 メニュー分析
メニューの数、価格帯の比率、客単価を分析し、メニュー構成をお手伝いします。
- 最初の一年**
無料 経営分析
事業の目的や資金繰り、収支計画に必要な事業計画書作成をお手伝いします。
- 最初の一年**
無料 経営相談
店舗の状況・課題をお伺いし、マネジメントで成功する店舗のお手伝いをします。

下記以外にも、製麺機の不調・麺のお悩みなどありましたら、お気軽にご連絡ください。

いつでも万全のアフターケア 365日メンテナンス

うどん・そば・ラーメン店にとって一番忙しい土日・祝日に、重要なパートナーである製麺機が故障しては一大事です。大切な土日・祝日の急な故障にもすぐ対応できるように、大和製作所は年中無休のメンテナンス体制でサポートいたします。

メンテナンス専用フリーダイヤル
☎ 0120-40-4609
受付時間 8:30 ~ 17:30 (365日無休)



美味しく作るポイントを伝授 製麺指導

初めての製麺機でも安心。麺のスペシャリストが製麺現場にお伺いし、製麺機の使い方から指導いたします。製麺機導入時や製麺ご担当者様の入れ替わりなどでご活用ください。



※有料

お客様の夢を叶えるドリームスタジオ

成功をサポートする参加無料の講習会を全国7ヵ所で開催中



- 自家製麺講習体験**
小麦粉などの原材料から、ミキシング・製麺・カットまで、自家製麺の基本を座学と実習で学べます。
- 製麺機デモンストレーション**
製麺機で自家製麺しながら、製品の使い方や麺についての説明、ご質問などにお答えいたします。
※個別デモンストレーションも受付可
- 経営セミナー**
大和製作所代表 ロッキー藤井が、麺ビジネスの最先端情報・ノウハウを大公開！疑問・質問も気軽にできて、自分の知りたいことを「すぐ」学べます。



お気軽にお越し下さい。
受付先のご連絡はこちら
☎ 0120-45-1002
受付時間 9:30~17:30(日祝祭日を除く)

大和 麺学校

ラーメン
うどん
そば

Yamato Noodle School

人生のロス無くす



大和麺学校では、商品作りとマネジメントが学べる本気の人のための麺学校です。無化調で美味しい作り方を1週間で基礎から正しく習得します。最新オール電化厨房システムの快適安全な環境で集中して学べます。



大和ラーメン、大和うどん学校は一般社団法人インターナショナル麺ソムリエ協会の資格取得も可能

ラーメン学校

うどん学校

うどんそば学校

経営講義



商圏分析・事業計画書
・メニュー分析
販売中

大和オンライン 麺スクール

成功の最短ルート **NEW**

ラーメン学校・うどん学校を完全動画化。オンラインで学べるeラーニング教材です。動画を見るだけでなく、個別のフォロー、サポートをして、実際に商品作りもしていただけます！



HPはこちら

業務用食材



仕込みいらずの濃厚スープベース
リッチスープ

新鮮鶏ガラ 100%
リッチ・チキン

厳選豚骨 100%
リッチ・ポーク

簡単に本格的なスープベースが使えます！濃度 30 度の高濃度スープベースを希釈することでアレンジは自由自在！化学調味料・保存料を一切使わない自然志向だから、品質や安全にこだわる方にも安心してお使いいただけます。



麺生地の腐敗を防ぎ、熟成をコントロールできる酢

サブライズ

うどん作り一杯入れると透明感とつやが出て、ゆで時間の短縮も。蕎麦打ちでは、切れにくくなって蕎麦粉の香りも増します。

まずはサンプルでご体験！

有償サンプル

濃厚スープベース

リッチ・ポーク:1kgパック

1,760円(税込)+送料

リッチ・チキン:1kgパック

1,760円(税込)+送料

無償サンプル

麺職人の塩 46億年

お試しセット3kg×1袋

麺職人の酢 サブライズ

お試しセット500ml×1本



0120-46-4140

受付時間 9:30~17:30(日祝祭日を除く)

麺に最も適した塩

46億年
自然海塩

麺職人の塩「46億年」は、海水と同じ豊富なミネラルを含み、粘り強さが最大になるよう整合配分し、微調整。アミログラフでも粘り強さがNo.1です。

メーカー名	アミロ値	同左比較値
H社	927	94.6%
J T	980	100.0%
A社	1044	100.5%
S社	983	100.3%
大和製作所(46億年)	1243	126.8%

大和製作所 優れた製品・サービス

製麺機 47年以上積み重ねた実績、多くの繁盛店で支持されています。

ラーメン製麺機

リッチメン

→ 5ページ

うどん製麺機

真打

→ 7ページ

そば製麺機

坂東太郎

→ 9ページ

単体機 各作業の効率・品質を上げる、スペシャリストマシン。

多加水麺生地用
足踏み式プレス機

AFP6

→ 12ページ

多加水麺生地用
自動プレスシステム

AP333

→ 12ページ

麺を美味しくする熟成庫

寝太郎

→ 14ページ

茹で釜

五右衛門

→ 14ページ

軟水機

水すまし

→ 14ページ

遠心分離式 スープ漉し機

リッチ・スープ

→ 16ページ

縦型ミキサー機
シルキーミキサー

SILKY MIXER

→ 11ページ

自動玉丸めラップ包装機
リッチ・ボール

RICH BALL

→ 14ページ

半熟茹で卵自動殻剥きマシン
ゴールデンエッグ

GOLDEN EGG

→ 15ページ

大型ラインこそ安全第一

大型機



→ 14ページ

YAMATO

設計思想 Design Philosophy

製麺機の本質は、麺の美味しさ。

古来伝統の「手打ち」の良さを数値に置き換え科学的に解明した「デジタルクッキング」を確立し、職人の技術と勤を仕組みに変えて製品に組み込みました。「美味しい麺を作る」ノウハウと機能が一体化しています。

業界最高水準の安全性、誰でも簡単に使える操作性、コンパクトで高い生産能力と美しいデザインを兼ね備え、耐久性も抜群です。365日メンテナンス体制で、お店の最も忙しい休日・祝日にもすぐに対応出来るようにしています。すべては、お客様の成功のために。



お客様の幸せこそ、私たちの幸せ

コロナで傷んだ麺ビジネスを
みなさまと新しく作り直す

めんひとすじ 麺一筋

創業以来
47年間 麺の美味しさ追求の実績!
大和の製麺機を使用している店は、食べログ点数が高く、繁盛店が多い!



2 業界ベストセラー、ロングセラー

長く繁盛している店が多く、長く製麺機を使っている店も多数。実績に裏打ちされた製品の高い品質・長い耐久性があります。

3 充実した年中無休365日メンテナンス 真の顧客サクセス企業を目指す

25年前から始めた年中無休のメンテナンスを、1日も休まずに実行中。安心してご使用いただけます。

大和トラストファイブ 開始 P.18 参照 →

4 店頭で実演自家製麺ができるデザイン性の高い製麺機
デザインの重要性を大切にして、デザイン性を高く保つために、複雑な加工を行っています。

5 全国7拠点のドリームスタジオで、親切丁寧な製麺指導
北海道から九州まで、主要地域にドリームスタジオを配備して、日々、製麺指導を行っています。自家製麺講習会や実機デモンストレーションも無料でお受けしております。

6

短納期

お客さまを待たさない
インバータ、樹脂部品等もしっかり確保して、お客様の使用時期に間に合わせます。

7

値引き販売ゼロ

お客さまごとに販売価格が異なる等の、不平等な販売は一切行っていません。

ガス・IH対応! 余分な投資が不要!

もちろん、普通の寸胴鍋としての役目も果たせます。さらに、オプションパーツの追加でゆで卵の生産も可能です。



1 merit 温度ムラが少なく
任せっきりでOK!

伝統的な温泉卵の調理方法でつくるふわふわの卵の食感と絶品の味わい。品質に妥協しない理想的な温泉卵が10分強で80個も調理可能。



2 merit 10分強で80個生産、
絶品の温泉卵に。

四段の茹でかご内の熱を均一に分散し、一定の温度を保ちます。人手をかけず、お湯に卵を浸けるだけで温泉卵が完成!



3 merit 硬さ加減も、
自由自在。

温度、時間を自由に設定して、理想の温泉卵の茹で加減に調節できます。半熟卵や固茹で卵もオプションパーツの追加で対応可能です。

掃除が簡単!

茹でかごは取り外して、食洗機にかけられます。日々のお手入れは簡単でいつも衛生的です。



24時間受付中

ホームページから
詳細の確認や
ご購入いただけます

クレジット決済対応しています

	温泉火山 (茹でかご)	温泉火山 (寸胴鍋)
外形寸法	W291×D421×H298	W390×D302×H327
重量	約1.3kg	約3kg
容量	1かご約20個(Mサイズの卵)×4段	20リットル
備考	各かご取り外し可能	IH対応 / ガス対応

スープ漉し機 リッチ・スープ



動画QRコード
リッチスープの
特徴が1分でわかる



一週間貸し出し無料
お試しキャンペーン
実施中 受付時間 9:30~17:30 (日祝祭日を除く)
0120-45-1002

スープ漉しのツライ作業が一瞬で楽に。遠心分離の力で無理なく漉して、雑味のないクリーミーな味わいに。取れ高アップや品質向上の事例も多数。北米 UL 規格・欧州 CE 規格も取得済です。



細かいメッシュで漉し切ります。



漉し羽根はスープに合わせて2種類から選べます。



機種名	リッチスープ
型式	SK20
外形寸法	W890×D420×H522
定格電力	100V
重量	約43kg



●漉し袋(オプション)
もっと丁寧に漉したい場合は、漉し袋をご活用ください。漉し袋にスープを入れて遠心分離にかけるだけで、マイルドにしっかりと漉しきります。漉し袋の中身を捨てた後、洗って再利用可能です。

●ラーメンスープ以外でも幅広い活用方法



デミグラスソース



スープカレー



トマトソース



レモネード

卵調理機器 Single Task Machines

温泉たまご器



特製寸胴鍋 (20L) 特製茹でかご (4段)

動画QRコード
温泉火山の実演デモンストレーション
30分でじっくり詳しくご紹介

ONSEN - KAZAN **温泉火山** 世界初
プロの板前の温泉卵が、ムラが少なく手軽に生産できる!

10分強で、80個の温泉卵が完成※

高い生産性! ※Mサイズの卵の場合
※卵のサイズによって温度・時間は異なります。

温泉卵が売上アップの救世主!

手頃な価格で完璧な温泉卵を作ることができる新製品「温泉たまご器 温泉火山」は、と特別設計の寸胴鍋と茹でかごのセットです。デリケートな温泉卵を一度で簡単に80個も調理可能です。物価高に手間なく価値の高い温泉卵を簡単に生産できます。



半熟卵自動殻むき機 ゴールデンエッグ



世界初
とろとろ半熟卵の殻むきを自動化

GOLDEN EGG

貸し出し無料 お試し
キャンペーン実施中
一週間試してみませんか?

0120 FreeDial 受付時間 9:30~17:30
(日祝祭日を除く)
0120-45-1002

人手不足をカバー・自家製でコストダウン

ゴールデンエッグはとろとろの超半熟卵から固ゆで卵まで、全てのゆで卵の殻剥き作業を自動化できる世界初の殻剥きマシンです。卵料理の世界が手軽に広がります。卵のサイズは、MS~Lに対応しています。様々な場所に設置可能なコンパクト性、ロスが少なく、6秒に1個の殻が剥ける高機能機。海外発送も可能です。



機種名	GOLDEN EGG
型式	TMW01
外形寸法	W210×D500×H400
電気容量	50Hz:約54W (610mA) 60Hz:約59W (630mA)
電源	AC100V
重量	約14kg

オプション



● 大容量ホッパー卵蔵 (らんそう)
一度に100個のゆで卵をセット可能。補充の手間を最小にして、作業を効率化します。



● 40個増量ホッパー
取り付け式のコンパクトな増量ホッパー。補充の手間を軽減します。



● 茹でかご 活火山 (かつかざん)
大量生産用の卵茹でかご。取っ手が付いて使いやすく、茹で作業の効率UP!

8

北米、欧州をはじめ、
世界70カ国で1,000台以上の実績

累計出荷台数
11,250台(国内)

大和製作所では、10カ国人が働き、さまざまな言語、地域のお客様に対応しています。海外拠点もありますので、海外事業をご検討の方にも対応可能です。

海外
● ドリームスタジオ ソウル
● ドリームスタジオ シンガポール
● ドリームスタジオ アムステルダム
● ドリームスタジオ USA

**JAPANESE Spirit
GLOBAL Perspective**



9

安全性と衛生基準

UL規格は、工場全体で認定されており、厳しいCE規格にも準拠しています。

北米UL規格/欧州CE規格取得に裏打ちされた



10

大和麺学校の
卒業生が、繁盛店として
多数業界で活躍中

20年以上の実績のあるうどん学校、ラーメン学校、蕎麦学校等の卒業生は6千名以上。充実したノウハウと実績があります。

11

関連会社で麺の製造販売を行い、
麺の供給でもお客さまをサポート

関連会社讃匠では、38年前から麺の製造販売を行い、麺の美味しさでは楽天グルメ大賞を10回以上受賞。大和製作所の製麺機とノウハウで作られた麺は、安心してご提供いただけます。

さんしょう
株式会社 讃匠



様々な麺が打てる万能型ロール式製麺機

RICHMEN リッチメンシリーズ

業界トップセラーベストセラーの
リッチメンシリーズ。
世界60ヶ国以上の導入実績。
コンパクト機体は1台で簡単に
粉から自家製麺ができます。

各地のプロ中のプロのラーメンが
高品質に簡単に作れる

アナログ式リッチメンは、全体設計のバランスが良いベストセラー機。初めての自家製麺に最適です。シンプルな基礎設計は、入門者から上級者まで使いこなせる柔軟性があり、作りたい麺をダイレクトに実現するポテンシャルを秘めています。

アナログ式リッチメン

動画QRコード
リッチメンの各機能が
5分でわかる



コンパクト設計の入門機
● RICHMEN I 型 (LM5062I)
5kgミキサー



もっと製麺量が必要な方に
● RICHMEN I 型 (LM10062I)
10kgミキサー CE UL NSF



使いやすさNo.1の新モデル
● RICHMEN PLUS (LMPlus)
10kgミキサー シルキーミキサー



ミキサー分離で生産能力UP
● RICHMEN II 型 (LS082I)
ミキサーレス CE UL NSF

ラーメン製麺機全国トップシェア
次世代製麺機たる理由

- 味、麺質、安全性を追求した独自の設計
- 美しく衛生的なオールステンレス製
- 一畳に収まるコンパクトさと高い操作性

麺生地用熟成庫

寝太郎

本当に美味しい麺は、
熟成している。

本物の麺作りは寝かせ（熟成）が基本です。一定温度で生地を熟成保存するため、寒い冬にも麺生地が固くならない、暑い夏でも生地がダレずに安定します。

● 1袋用 熟成庫
UL NSF

機種名	1袋用 熟成庫	3袋用 熟成庫
型式	RR17CC	RR68
外形寸法	W460×D492×H1,652	W610×D830×H1,950
消費電力	単相100V 283/302W	単相100V 230W
有効容量	142ℓ	502ℓ
重量	約63kg	約90kg
温度範囲	5~35°C	5~35°C

大和製作所が提唱する「熟成」

熟成には、麺を美味しくする4つの働きがあります。

- ① 小麦粉の水和を行う
- ② 麺生地の脱気作用を行う
- ③ グルテンの緩和を行う
- ④ 酵素の働きを待つ

第一 熟成 大和製作所の真骨頂 麺は熟成で休ませる

原材料をミキサーで混ぜ合わせた後、生地の緊張を休ませる「寝かし」。一定温度で正確な熟成をすることで、うどんの食感に大きな影響を与えます。



第二 熟成 グルテンのストレス緩和 麺の美味しさを、高める

鍛えた生地の緊張を緩和するため、再度熟成を行います。熟成時間は加水量と塩度によって変わるため、一定の温度・時間で適切に管理することが重要です。



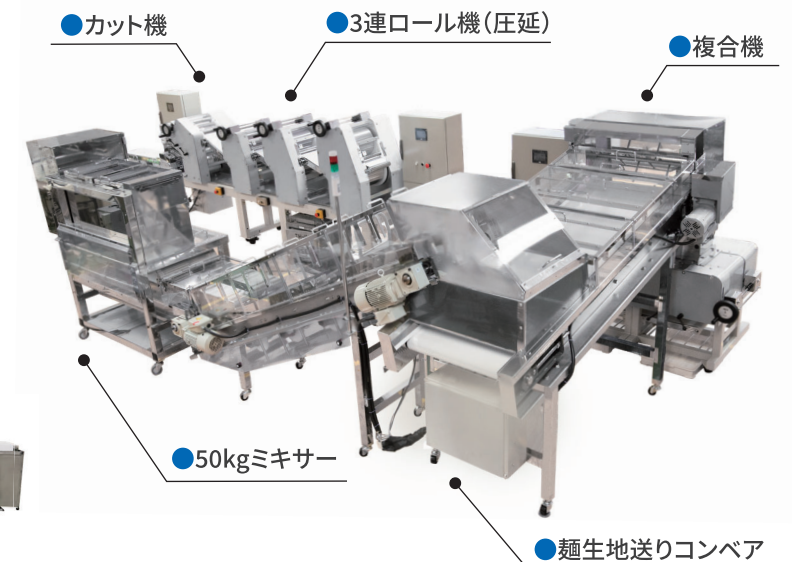
大型機 NOODLE PRODUCTION LINE

安全性が第一のコンパクトな省スペース大型製麺機。

CE規格を獲得した大型機、

グローバルな製麺工場に最適

当社の大型ラインは様々な安全対策で事故を未然に防ぐ工夫が設計段階から施されています。食数が増えた場合、弊社製麺機との連結によりステップアップが可能で今導入されている製麺機が無駄になりません。さらに、ロール段数を増減させたり、熟成工程を設けたり様々な対応が可能です。こだわりの麺質に合わせた最適なお提案をさせていただきます。



● 3連ロール装置「CR975」



● スーパープレス装置「AP3」

● 国際規格CEを取得

EU加盟国へ輸出する際の安全基準条件CE規格を取得。EUへの導入実績もあり、納品は弊社スタッフが現地へ出向し確認しています。



● 麺の品質と生産性を両立

麺の品質は小型製麺機の製法通りの仕組みを採用。大型機であっても麺の美味しさには妥協しません。



● 手間を最小化する自動機構

ミキシングした麺生地を複合機へ自動で送ります。3連ロール間の麺帯は自動で流れ込む仕組みで手間がかかりません。



もっと生産能力が必要な方へ
大型機・生産ラインも実績多数

香川県本社4階にて見学も可能です。
お気軽にご相談ください。

【お問い合わせ・お申し込み】
☎ 0120-45-1002
受付時間 8:30~17:30(日祝休み)

① ミキシング



■ 手練りを追求した構造
グルテンを傷つけない

② 生地熟成



■ 大和製作所の真骨頂
熟成で茹で伸びのない麺へ

③ 粗麺帯作り



■ あらゆる加水量に対応
希望の麺質を実現

④ 複合



■ 均一かつ適度な圧力で
絶妙に生地を鍛える

⑦ カット



■ 勘や経験に頼らず
的確な太さ、量、麺質に

⑥ 圧延・巻取り



■ グルテンを破壊せず
麺帯を薄く均一に伸ばす

⑤ 麺帯熟成



■ グルテンの緩和で
麺の美味しさを高める

仕様:アナログ式リッチメン

機種名	RICHMEN I 型5kgタイプ	RICHMEN I 型10kgタイプ	RICHMEN PLUS	RICHMEN II 型	
型式	LM5062I	LM10062I	LMPlus	LS082I	
外形寸法	W1,060×D730×H1,320	W1,110×D765×H1,320	W1,241×D615×H1,316	W1,324×D758×H1,350	
定格電力	1.005/0.976kw (単相100V)	1.235/1.117kw (単相100V)	1.2kw (単相100V)	1.3/1.25kw (3相200V)	
重量	約260kg	約270kg	約250kg	約360kg	
能力	ミキサー	5kg	10kg	-	
	ロール幅	210mm	210mm	230mm	
	ロール径	163mm	163mm	163mm	210mm
	食/時	100食/時	100~150食/時	100~150食/時	200~300食/時
	※ II 型はミキサーが付属していないので、別途単体ミキサーが必要です。				

大和製作所が提唱する熟成の重要性

いまやラーメンの工程の中で、大変重要な作業として認識されている「熟成」を初めて提唱し、業界初の熟成庫を作ったのは大和製作所です。熟成には4つの大きな働きがあります。1、小麦粉の水和を行う 2、麺生地の脱気作用を行う 3、グルテンの緩和を行う 4、酵素の働きを待つ。麺を美味しくするために欠かせない「熟成」を重視し、リッチメンを開発しています。

カッター機 世界初

麺生地カットの効率アップ!

麺生地を麺線に素早くカットします。麺種や生産能力に応じて、切刃タイプ、包丁タイプ、手切り包丁といった選択肢からお選びいただけます。

- 包丁タイプ(AC8)**
麺のカット幅を調整可能
- 切刃タイプ(VC74Y)**
素早くカット、高い生産性。
- 手切り包丁**
約10kg ステンレス包丁刃
- 蕎麦送り装置(AWC7)**
一定の長さで麺生地を切り出し、カッターコンベアに出前します。破れやすい十割蕎麦も、ゆっくと優しく扱い、破れません。
- 自動計量機付きコンベア(AFC5)**
棧付きで玉取りしやすい設計です。ロボットアームとの連携なども考慮しています。

機種名	包丁タイプ	切刃タイプ
型式	AC8	VC74Y
外形寸法	W1,609×D933×H1,188	W1,015×D610×H1,150
電源	三相200V	単相100V
重量	約150kg	約120kg
能力	1,200食/時(うどん)	-

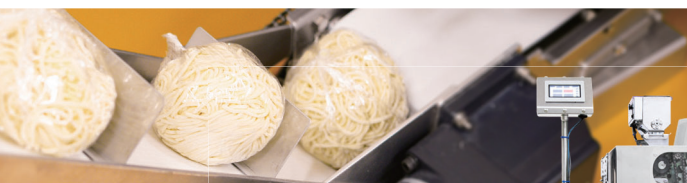
機種名	蕎麦送り装置	自動計量器付きコンベア
型式	AWC7	AFC5
外形寸法	W1,950×D815×H850	W1,950×D815×H850
電源	三相200V	三相200V
重量	-	-
能力	-	-

自動 玉丸めラップ包装機

外食から、中食・内食へ。 世界初

「RICH BALL」は「人よりも、きれいに、早く。」がコンセプト。製麺機から出てくるラーメン玉を1玉ずつ丸め、ラッピングを完全自動で行う超小型包装機です。

機種名	玉丸めラップ包装機
型式	MM01
外形寸法	W650×D717×H1,126
定格電力	115W (単相100V)
重量	約69kg
エア源	200W



茹で釜 五右衛門

強い塩水にも負けない厚板高品質ステンレス製。

機種名	茹で釜 2槽2バーナー
型式	BP1007
外形寸法	W1,000×D700×H800
バーナー	20,000kcal×2
容量	約118ℓ

※ 槽とバーナータイプは複数の組み合わせがあります。

2槽2バーナータイプ

美味しい麺作りのために

水すまし軟水機

YA6 能力：6トン
YA12 能力：12トン
(※硬度2.5度の場合)

麺にとって良くない水道水や井戸水等に含まれる硬度成分(カルシウム、マグネシウム)をイオン交換樹脂により取り除き、麺用として最適なお水(軟水)を作ります。

外形寸法	YA6 W195×D400×H700 重量：約18kg 電源：100V
	YA12 W280×D500×H835 重量：約20kg 電源：100V



ロール式製麺機の特徴

麺生地を2対のロール間で圧縮してシート状の麺帯を作り、ラーメンでは複合工程を経て、圧延、カットを行います。カットは麺の太さに応じた切刃とよばれる刃先を使用します。この製法は麺生地の圧縮力が強く生産性に優れており、博多ラーメンのような細麺はロール式製麺機でしか作れません。

生産性が高く 最も楽に様々な麺が打てる万能機

デジタル式リッチメンは、コンピュータ制御で様々な作業を自動化。製麺工程の負荷を軽減する仕組みを要所に取り入れアナログとデジタルが融合した次世代型ラーメン製麺機です。どの従来機よりも、楽に製麺できます。

デジタル式リッチメン

動画QRコード
リッチメンゴールドの
各機能が5分でわかる



最高の製麺体験を届ける製麺機

● RICHMEN GOLD (LMA552310)

10kgミキサー シルキーミキサー
自動押し込みコンベア

最高の麺質と生産能力を両立

● RICHMEN GOLD II型 (LSB7723)

ミキサーレス
自動押し込みコンベア

● 切刃 細麺から太麺まで使う切刃で麺の太さが変わります。



切刃No.	8	10	11	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30
切幅(mm)	3.7	3	2.7	2.5	2.2	1.9	1.7	1.5	1.4	1.3	1.2	1.1	1
麺種	つけ麺			チャンポン			ラーメン 日本そば			ラーメン			

動画QRコード

仕様: デジタル式リッチメン

機種名	RICHMEN GOLD I型	RICHMEN GOLD II型
型式	LMA552310	LSB7723
外形寸法	W1,350×D645×H1,000	W1,500×D675×H900
定格電力	1.2kw (単相100V)	1.36kw (3相200V)
重量	約350kg	約340kg
能力	ミキサー	10kg
	ロール幅	230mm
	ロール径	163mm
	食/時	150~250食/時
		約340kg
		230mm
		210mm
		250~350食/時

※ II型はミキサーが付属していないので、別途単体ミキサーが必要です。

オプション

- ぎょうざ用ドラム**
ぎょうざの皮を带状に巻き取り、これを展開して押し抜きます。
- 押し抜き機**
重ねたぎょうざの皮を押し抜きます。各サイズは80,85,90,95,100mm。
- 麺帯ラック**
片側3本掛け、両面6本掛けの2種類からお選びいただけます。

大量生産が必要なお客さまには...

大型製麺機で、効率の良い製麺を可能に。

セントラルキッチンや大量生産が必要な多店舗経営の方にオススメです。美味しさにこだわりながら、安定した麺の大量生産が実現できます。

● 3連ロール装置「CR975」

動画QRコード

14ページ

最高の手打ち麺を再現した製麺機

真打 うどん・ほうとう
きしめん など

半世紀ベストセラー



うどんづくりの職人技に特化した
ノウハウが各工程に生きる手打ち式製麺機。

何年にもわたる長い修行と経験に頼ることなく、美味しいうどんを作るために、熟練の職人が長年のカンと共に作るうどんを科学的に分析して数値化しました。誰でも簡単に、そして安全に、美味しい麺を製麺できるうどん製麺機です。



真打 製品ラインナップ

裏方から表舞台へ。美味しい実演自家製麺！

動画QRコード
真打の各機能が
4分でわかる



最高の手打ち麺を再現できる
● 真打 (SB1284AS)

12.5kgミキサー プレス装置付 麺圧計付



50席～100席店舗向け



1畳分のコンパクトなボディ
● 若大将 (WB874AS)

8kgミキサー プレス装置付 麺圧計付

50席以下店舗向け

仕様:スーパー真打シリーズ

機種名	スーパー真打	スーパー若大将	
型式	SB1284AS	WB874AS	
外形寸法	W1,355×D880×H1,365	W1,120×D840×H1,330	
定格電力	1.51kw (単相100V)	1.27kw (単相100V)	
重量	約470kg	約400kg	
能力	ミキサー	12.5kg (粉量)	8kg (粉量)
	プレス	12.5kg (粉量)	8kg (粉量)
	ロール幅	800mm	800mm
	ロール径	420mm	420mm
	食/時	250～300食/時 (うどん)	150～200食/時 (うどん)

大量生産が必要なお客さまには...
大型製麺機でも、美味しさにこだわり尽くす。
美味しいうどんの製法を組み込んだ、大量生産・セントラルキッチン向けの大型ラインも対応可能です。美味しいうどんの安定した大量生産が実現できます。



●スーパープレス装置「AP3」



動画QRコード

14ページ

フットプレス機

美味しい足踏み式の麺生地を、
楽に量産できる

足踏み式のフットプレス機は、手打ち職人の足踏み工程を再現した機械です。エアコンプレッサーによる最適な圧力を生地にかけて鍛えることで、小麦粉本来のグルテンの粘り強さを引き出し、しなやかで、コシのある生地に仕上げます。

●AFP6

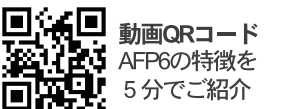
足踏み式の最小構成機

AFP6 は、伝統的な足踏み工程を再現し、より早く、楽に、安定して効率的に生地を鍛えられるフットプレス機です。「コシのある麺」の極意が凝縮された一台です。



派手なネオン!

フットプレス機 AFP6 は、ド派手なネオンで製麺をエンターテインメントに革新します。しかも、ネオンの色が停止中は青色、プレス稼働中はオレンジ色に切り替わるため、動作中の事故を防ぐ効果もあります。



動画QRコード
AFP6の特徴を
5分でご紹介



●AP333

業界初

美味しさと効率を追求、 生地の成形とプレスを自動化

AP333 は、麺の品質がダントツに向上する秘密兵器。プロ中のプロが打った手打ちうどんに負けない最高品質の麺生地を自動で作りができる自動プレスシステムです。麺生地の形成からプレスまで、美味しい麺づくりのノウハウが組み込まれています。

代表的な3種類の麺生地が鍛えられる

1 Types of Noodles
多加水 手打ちうどん



2 Types of Noodles
多加水 包丁切り蕎麦



3 Types of Noodles
多加水 手打ちラーメン



機種名	足踏みプレス	自動プレスシステム
型式	AFP6	AP333
外形寸法	W1,500×D1,300×H800	W1,500×D750×H1440
電源	三相200V 50/60Hz	AC100V
重量	約280kg	約130kg
定格出力	115W	2.1kW
備考	コンプレッサー必須 (2.2kW) ※ドライヤー付き推奨	コンプレッサー必須 (2.2kW以上・3PS) 空気タンク120L以上 ※ドライヤー付き推奨

最大価値を生み出す 3つの仕組み

1 New Values

最高の製麺品質・衛生基準

プレス圧や回数は調整可能。理想の麺作りを追求できます。両サイドは透明扉で掃除も簡単に。

2 New Values

エンターテインメント性の追求

稼働状態がひと目で分かる LED ライト点灯。使う人もお客様も楽しめる機械です。

3 New Values

卓越した高パフォーマンス

ステンレスフレーム、コンベア駆動、直結モーターで 40 年以上の耐久性設計。

3つの工程を自動化

1 Automation
生地を成形

生地を投入します。自動で吸い込まれて、5本ロールで成形されます。



2 Automation

ロボットアームで、90度ターン

ロボットアームで生地を回転。職人同様に、360度生地を鍛えます。



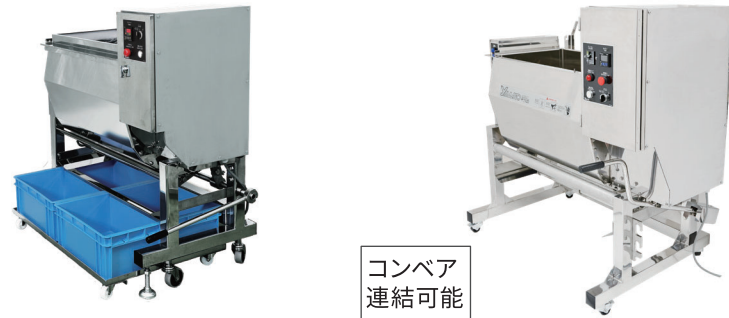
3 Automation

最適な圧でプレス

エアコンプレッサーで適切な圧力をかけて、生地を優しく鍛えます。



シルキーミキサー



コンベア
連結可能

- シルキーミキサー25kgタイプ
- シルキーミキサー50kgタイプ

生地すみずみまで、加水が行き渡る上質生地に
粉全体をかき上げてミキシングすることで、生地を十分に攪拌し、
ダマの発生を抑えた均一な水実を実現。最高の麺生地に仕上げます。

機種名	SILKY MIXER 25kgタイプ	SILKY MIXER 50kgタイプ
型式	M25B	M50B
外形寸法	W1,000×D560×H1,050	W1,285×D790×H1,287.5
定格電力	1.5kw (3相200V 50/60Hz)	2.2kw (3相200V 50/60Hz)
重量	約140kg	約180kg
ミキサー	約25kg	約50kg
生地取出	下部取出式 ※反転式タイプもあります	下部取出式

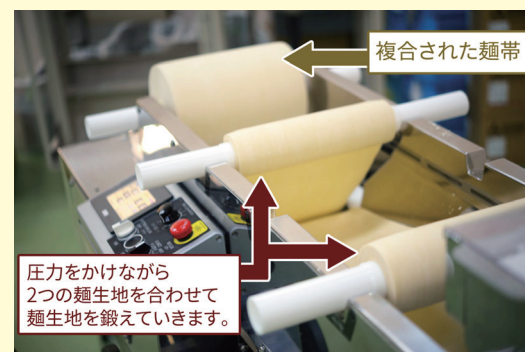
小型複合機 業界初



圧倒的に生産性アップ!
場所を取らないコンパクト複合機。

複合機は、人手も時間もかかるラーメンの複合工程を自動化し、自家製麺の生産性を大幅アップできます。すでにロール機を使用している方は、追加設備として小型複合機を導入していただくことで生産能力を拡大することが可能です。これから複数展開をお考えの場合、コンパクトなセントラルキッチンの一歩として使えます。手作業で複合作業をしている場合は、作業の時間を半減～3分の1まで短縮できます。

複合工程とは



複合工程とは、圧力をかけながら2つの麺生地を合わせる工程です。複合工程には、適度で均一にグルテンを鍛えるという役目があります。一般的な中加水麺の場合、2～3回の複合を繰り返すため、人手と時間がかかります。

機種名	小型複合機
型式	MCM521
外形寸法	W1,850×D820×H1,410
電源	三相200V 50/60Hz
定格出力	1.33Kw
エアコンプレッサー	0.735Kw

生地の負担をへらす
胴形状のメカニズム

従来機

シルキーミキサー

SILKY MIXER

折り返した胴形状で
かき上げた生地を落とす

かき上げる側に
傾斜した胴形状

生地が大きく巻き上がり
底部分の生地を持ち上げる



動画QRコード
シルキーミキサーの
特徴が4分でわかる



- 選択部品/コンテナ
コンテナは2個・4個仕様から、
お選び頂けます。

従来型ミキサー

5kg、10kg、15kg展開の
単体ミキサー。

※写真は5kgタイプです



- オプション/少加水専用加水皿
加水のタイミングや回数がシビア
な少加水向けの加水皿。1度の加水
でミキシングを仕上げます。



手打ち式うどん製麺機の特徴

足踏み工程で生地のしなやかさと弾力のバランスを整えて、縦横方向に少しずつ圧延します。カットは包丁切りで切り口が滑らか。もちもちとした食感に小麦粉の香りと特性がしっかり活きた職人の麺ができるのは、手打ち式ならではの品質です。

仕込み(前日) ミキシングで鍛えた生地を翌朝まで熟成、美味しい麺生地に。

① ミキシング

■ 手練りを追求した構造で、
グルテンを傷つけない

② 第一熟成

■ 大和製作所の真骨頂、
熟成で麺を休ませる

③ プレス(足踏み)

■ 伝統の「足踏み」を再現
絶妙の力加減で鍛える

④ 第二熟成

■ グルテンのストレス緩和
麺の美味しさを高める

こだわりポイント①

真打のミキサーは人間の指の形を模したピンの形状。1秒に1回転し、「攪拌造粒」の効果で粉と塩水を、早く均一に混合します。蓋が透明で、加水状態を確認しながら微調整が行えます。

こだわりポイント②

真打のプレス機は、職人の「足踏み」でかかる体重と同じくらいの重さで、生地を傷めずにグルテン組織の形成を行うことができます。また、短時間で均等に生地を鍛えることができます。

当日 育ったグルテンを大切に、素早く必要量を製麺してエッジの立った打ちたてのうどんを提供する。

⑤ プレス(足踏み)

■ 短時間で生地を傷めず
効率的に延ばす

⑥ 圧延(麺棒延ばし)

■ グルテンを破壊せず
薄く均等に延ばす

⑦ カット(包丁切り)

■ 勘や経験に頼らず、
茹でに合わせた理想のカット。

⑧ 茹上(麺線取出し)

■ 麺線をすぐに取り出せて
茹上がしやすい

こだわりポイント③

真打のロールは手打ちのように徐々に生地を延ばすことができます。ロールハンドルは片手で動かせるようになっており、メモリシールが貼られているので、誰でも簡単に使いこなすことができます。

こだわりポイント④

真打のカッターは、包丁の刃先の角度が3度に設定されており、直角切りをすることで、生地に圧がかかる前に切断できるので、エッジのたった麺が出来上がります。

おすすめ製品

14ページ

寝太郎

うどんには、グルテンを休ませるための熟成が必要不可欠。一年中安定して熟成ができる熟成庫がおすすめです。

12ページ

AFP6

足踏みでの鍛えを再現。伝統的な足踏み工程を再現し、より早く、楽に、安定して効率的に生地を鍛えられるフットプレス機です。

水練り・包丁切りで十割蕎麦が打てる!

坂東太郎 十割蕎麦・多加水ラーメン

30年ベストセラー

水練り、包丁切りで十割蕎麦が打てる。
そば製麺機「坂東太郎」

蕎麦は、地域によって麺質の嗜好が異なります。また、温度や時間の経過によって状態が刻々と変化する蕎麦は、まさに生き物です。その細心の注意を「仕組み」に変えて製麺機へ組み込みました。安全性・耐久性・実績、他にはない特別な1台。それが坂東太郎です。



坂東太郎 製品ラインナップ

水回し・菊練り・圧延・切り、全対応は業界初!

Bando Taro Plus 坂東太郎+



2.4
0.1mm単位でデジタル表示
生地
の厚さを、
麺圧計搭載

一流の蕎麦職人の打つ、
柔らかくしなやかな十割蕎麦が打てる。

蕎麦打ちに極限まで特化した「坂東太郎プラス」は、水回しから菊練り、三本麺棒延ばし、包丁切りまで全ての工程に蕎麦職人の技が凝縮された蕎麦製麺機の最高傑作。手打ち蕎麦修行をした大和製作所代表 藤井薫が35年越しに、やっと完成させた信念の一台です。

● 菊二郎 (SN8)

茹で時間20秒を実現する。練り込みと菊揉みを機械化。



機種名	菊二郎
型式	SN8
外形寸法	W450×D630×H600
定格電力	400W (単相100V)
重量	約80kg
粉容量	2kg

● 舞姫プラス (VMA5I)

12角形の胴と特殊な羽根、そば職人の水回しを再現。



機種名	舞姫プラス
型式	VMA5I
外形寸法	W450×D630×H600
定格電力	400W (単相100V)
重量	約70kg
粉容量	5kg

● 坂東太郎プラス (MXAPlus)

5kgミキサー 菊練り装置付 下部分離 麺圧計付

① ミキシング



蕎麦職人の水回しで均一加水と攪拌造立

② プレス・菊練り



蕎麦の風味を閉じ込めつながりの良い蕎麦に

③ 圧延(三本麺棒延ばし)



一流蕎麦職人の製法を再現三本麺棒で効率よく延ばす

④ カット(包丁切り)



刃先角度3度の直角切りエッジの立った麺に

Bando Taro 坂東太郎



動画QRコード
坂東太郎の各機能が
3分でわかる

十割蕎麦、二八蕎麦はもちろん、
多加水ラーメンも得意な万能手打ち式製麺機。

職人を支える、粋なそば打ちを実現。
様々な蕎麦づくりの職人技に特化したノウハウが各工程に生きる手打ち式製麺機です。そば業界のスタンダード機として活躍しており、整列装置タイプ・姿取タイプが選べます。



本格蕎麦も多加水ラーメンも

● 坂東太郎 5kgタイプ (MXB584AS)

5kgミキサー プレス装置付 麺圧計付

● 坂東太郎 8kgタイプ (MXA884AS)

8kgミキサー プレス装置付 麺圧計付



圧延・包丁切りの専用機
● 手打一番 (RC800B)

麺圧計付 UL NSF

コンパクトで、誰でも簡単に水練り、包丁切りの十割そば・二八そばが製麺できます。包丁切り後の麺線は整列装置タイプ・姿取タイプが選べます。

多加水ラーメンはお任せください。

佐野ラーメンに代表される多加水ラーメンは坂東太郎で製麺できます。しっかり熟成し弾力性のある手打ち式ならではのもちもちとした食感に仕上がります。



仕様: 坂東太郎シリーズ

	坂東太郎プラス	坂東太郎 5kgタイプ	坂東太郎 8kgタイプ	手打一番 整列装置タイプ	手打一番 姿取タイプ
機種名	MXAPlus	MXB584AS	MXA884AS	RC800BM	RC800B
型式	MXAPlus	MXB584AS	MXA884AS	RC800BM	RC800B
外形寸法	W1,150×D878×H1,337	W1,190×D930×H1,386	W1,190×D930×H1,420	W1,149×D930×H1,231	W1,149×D930×H1,231
定格電力	650W (単相100V)	1.44kw (単相100V)	1.59kw (単相100V)	0.64kw (単相100V)	0.6kw (単相100V)
重量	約450kg	約520kg	約530kg	約395kg	約365kg
能力	ミキサー	5kg (粉量)	5kg (粉量)	—	—
	プレス	—	5kg (粉量)	—	—
	練り	2kg (粉量)	—	—	—
	ロール幅	800mm	800mm (生地重量2.5kg)		—
ロール径	400mm	420mm		—	
食/時	200食/時				