

さまざまな仕事で、一杯を支えています。

職種紹介

サッポロ製麺では、チームで一杯を支えています。それぞれの役割がつながり、品質を守っています。

総務部

会社全体の運営を支える仕事

営業部

お客様との関係を築き、提案を行う仕事

営業配送課

麺を届けながら、現場の声をつなぐ仕事

製造部

麺づくりを担う中心の仕事

福利厚生・待遇

安心して働ける環境を整えています。

住居・生活サポート

家具・家電付ワンルーム社宅完備(会社負担3万円)
引越し費用補助(2万円)
帰省時交通費補助(最大2万円/年1回)

休日・休暇

有給休暇(消化率100%)
リフレッシュ休暇(年3日)

給与・手当・制度

昇給年1回・賞与年2回
入社祝い金10万円(入社1ヶ月後)
子ども手当(1人につき1万円)
社内目標達成金制度
年間表彰特別手当(10万円)
永年勤続表彰制度

環境・その他

髪色・髪型自由/制服貸与
お弁当支給
自社製品の社割制度
提携リゾート施設利用
企業型確定拠出年金制度
退職金制度(規定あり)

お腹いっぱい、愛情。

サッポロ製麺

受け継がれてきた技術と、変わらぬ姿勢。

その積み重ねから、一杯の満足が生まれる。

会社概要

商号	株式会社サッポロ製麺(昭和20年創業、昭和38年3月26日法人設立)
最高経営責任者	代表取締役 早川 和義
資本金	28,800,000円
本社	東京都豊島区東池袋3丁目4番1号 TEL:03-3988-4411(代) FAX:03-3989-4909
営業本部・工場	埼玉県戸田市笹目3丁目10番13号(労働大臣認証製麺技能士工場) TEL:048-421-4711(代) FAX:048-421-4712

SAPPORO



一杯を支える仕事です。

ラーメンのおいしさは、
スープだけで決まるものではありません。
麺の食感や香り、のどごしがあわさって、
一杯が完成します。

サッポロ製麺は、その“麺”をつくる会社です。

全国のラーメン店に麺を届け、
「また来たい」と思われる一杯を支えています。



麺づくりの考え方

創業八十年。

私たちは、製麺会社として、一杯を支える麺に向きあってきました。

小麦の種類、加水、そして熟成。

とりわけ熟成は、小麦の力を引き出し、食感や風味を決定づける要となる工程です。

麺の太さや食感、スープとの相性。

それらを単なる数値ではなく、感じ取り、見極める職人の技で仕上げていく。

この営みを、私たちは「調律熟成」と呼びます。

その調律の先にあるのは、食感、弾力、水分、香りが響きあい、
店ごとの個性を最大限にひきだす、記憶に残る一杯。

わたしたちは、そのおいしさを叶える麺を、今日も届けています。

つくり手の想いととも、

食べる人の心とお腹を満たすことを願って。

