

御連絡お待ちしております



「希望」

お客様のニーズに
応え続けることが使命です。

近畿製粉(株)の技術メンバーには

麺、パン、菓子、全ての部門で厚生労働省認定の

「ものづくりマイスター」が

在席しております

お客様からの御相談に一早く

御対応できるようつとめております



近畿製粉(株)技術メンバー

麺部門



・清松 崇 麺作り歴22年

小麦粉だけでなく澱粉等の添加物を
含めた麺のレシピ作成をメインに、
その他麺に関するご相談を承ります。

・新名 甲太郎 麺作り歴33年

製麺業界で活躍するための技術指導ができます。
麺の配合の事から製麺機械まで
なんでもおっしゃってください。

パン部門



・増田 知哉 パン作り歴15年

日本全国可能な限りパンの技術指導や
ご相談等承ります。
よろしくお願いいたします。

菓子部門



・増田 絵美 和洋菓子歴15年

お菓子に関するご相談なら
どんな内容でもご相談ください。
一つの商品ができるまでのプロセスに対し、
少しでもお役に立てるよう尽くします。

ものづくりマイスターとは



厚生労働省が認定した高度な技術を長年の
実務経験があり技能の指導ができる専門家

次の3つすべてに該当する優れた技能、経験を有する方を
ものづくりマイスターとして厚生労働省が認定しています。

- (1) 技能検定の特級・一級・単一等級の技能士またはこれと同等の技能を有していると認められる方、技能五輪全国大会の成績優秀者(第3位まで)のいずれかに該当する方
- (2) 実務経験が15年間以上ある方
- (3) 技能の継承や後進者の育成に関して意欲を持って活動する意思及び能力がある方



若手技術者メンバー

若手技術者には

管理栄養士達が在席しております

”食”のフロとしての自覚を

大いに活かした御対応につとめております

