

オリーワンの美味しさ。

美味しいアイディアと絶え間ない研究から生まれた商品力。

安定した食材を常に提供できる重光産業のきめ細かいオペレーション。

当社の商品力とは、厳選された素材を使用し、お客様に満足して頂ける味を提供することが基本にあります。さらにその味が、また味千の店に行って食べなくなる「回帰性のある味」であることに力を注いでいます。現在、重光産業は熊本を拠点に深圳、上海にも工場を設け、品質管理責任者が直接定期的なチェックに行くなど、いつでも安定した商品作りを可能にするために、きめ細かい点検を行っています。スパイス、スープ、麺、トッピングなどに最良を求めるはもちろん、将来の商品開発のための食材の探索、新しい味への挑戦、世界中のお客様から「美味しかった」「また食べに行きたい」との声をいただけるよう、味千の商品力を磨き続けたいと考えています。



HISTORY OF AJISEN NOODLE

1968 専門店用の生麺とベースの製造販売を開始
 1972 当社設立、大津工場において、生麺、調味料スープ等の製造をすると共に『味千ラーメン』と銘打ってチェーン店を募集し組織化を開始。
 1979 業務用味噌ラーメン改良
 1980 餃子製造開始
 1980 千味油開発
 1980 テイクアウト冷し中華スープ
 1982 千味料(BS-AS)
 1983 テイクアウトラーメンスープ開発
 1984 焼豚製造開始
 1984 テイクアウトチャンポンスープ開発
 1984 テイクアウトチャンポン麺開発
 1984 中華スープ開発
 1985 醤油ラーメンスープの素開発
 1988 炒飯調味料開発
 1988 パリそば調味料開発
 1989 大津工場を閉鎖し戸島新工場へ移転
 1989 サラダドレッシング開発
 1993 白味油開発
 1996 中国・深圳工場設立
 1996 ピリ辛ソース開発
 1997 油そば開発
 1998 野菜餃子製造開始
 1998 冷凍餃子製造開始
 1998 パイクー開発
 1999 東京事務所開設
 1999 テイクアウト味噌とんこつスープ開発
 2000 ラーメン調味料開発
 2003 タイ工場設立
 2003 チキンラーメンスープ開発
 2004 トムヤンクンベース開発
 2004 太平燕スープ開発
 2005 醤油ラーメンスープの素改良
 2005 キムチたれ開発
 2005 チャーシューのたれ開発
 2006 にぼしラーメンスープ開発
 2006 海老ワンタン開発
 2007 アメリカ・ロサンゼルス工場設立
 2008 味千拉麺創業40周年
 味千ふりかけの開発・販売開始
 2010 食べるラー油の開発・販売開始
 黒マー油開発
 2012 トマト和え麺の開発・新商品販売開始
 クレイフィッシュ開発
 上海肉まんの開発・新商品販売開始
 プレミアム味千ラーメン(お土産商品)開発・販売開始

2013 千のちゃんぽん(お土産商品)開発・販売開始
 馬スジ煮込みタレ開発
 桂花拉麺 商品製造開始
 黒マー油(お土産商品)開発・販売開始
 2014 エビ焼き粉開発
 和え麺タレ開発
 濃厚とんこつスープ開発・新商品販売開始
 2015 緑マー油開発・新商品販売開始
 サラダグリーンオイル開発
 金マー油開発・新商品販売開始
 麻辣スパイス麺(お土産商品)開発・販売開始
 味千スパイス開発

