

オンリーワンの美味しさ。

美味しいアイデ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、また味千の店に行きたくなる「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ことはもちろん、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ボンスープ開発
- 1984 テイクアウトチャンボン麺開発
- 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 ビリ辛ソース開発
- 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
- 和え麺たれ開発
- 濃厚とんこつみそ開発・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

