

【日本製麻株式会社】名店「銀座 八五」運営会社の株式会社Food Operation Japanの株式の取得（子会社化）を決定

日本製麻株式会社は中華そばの名店「銀座 八五」や「中華そば勝本」などで知られる株式会社Food Operation Japanをグループ化いたします。

日本製麻株式会社（本社：神戸市中央区、代表取締役社長：植杉泰久、証券コード：3306）は、2026年8月6日開催の取締役会において、株式会社Food Operation Japan（本社：東京都千代田区神田三崎町二丁目15番5号、代表取締役社長：黒木浩文、以下「FOJ社」といいます。）の株式を取得し、子会社化することを決議いたしました。



日本製麻株式会社



ボルカノスパゲッチ



藤丸うどん

日本製麻株式会社 国産パスタの先駆者

株式会社Food Operation Japan 店舗ブランド

当社は、国産パスタ「ボルカノ」ブランドをはじめとする食品事業を中心とした既存事業の基盤強化に加え、成長が期待される分野におけるM&Aを通じ、売上の拡大及び付加価値の向上を図る方針としております。

一方、FOJ社は、ミシュランガイド東京ビブグルマン掲載店「銀座 八五」(2022,2023年一つ星掲載/2020,2021,2024~2026年ビブグルマン掲載)をはじめとするラーメン店及び飲食店の運営、店舗運営コンサルティング、M&A事業及びライセンス販売を行い、飲食店ブランドの創出・企画・運営及び国内外での展開に関する知見を有しております。

当社が有するパスタ及びレトルト食品の製造・商品開発・供給機能及び事業推進力と、FOJ社が有する飲食店運営ノウハウ及びブランド力を相互に活用し、「銀座 八五」ブランドを中心とするラーメン事業の国内拡大・海外進出を推進すること、並びに当社とFOJ社とのシナジーによる新たなパスタ等のブラ

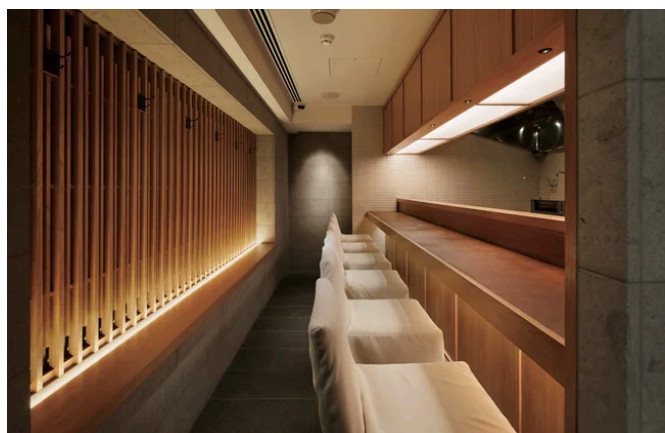
ンド・商品・サービスの開発及び販売チャネルの拡充が見込まれることから、当社の事業領域の拡大及び企業価値の向上に資すると判断し、株式を取得することといたしました。

FOJ社取得後に計画している取り組み内容

- 「銀座 八五」ブランドを中心としたラーメン店舗・商品の国内拡大・海外進出に関する検討及び事業開発
- 海外出店に係る事業計画、出店地域、店舗形態、現地パートナー及び運営体制の推進
- 店舗運営、メニュー・商品開発、食材・資材の調達及び品質管理に関する推進
- 海外におけるブランド認知向上、マーケティング及び販売促進に関する推進
- 「銀座 八五」のブランド・商品開発力を生かしたパスタ等のブランド・商品・サービスの開発及び販売チャネルの拡充

■株式会社Food Operation Japan 主な店舗概要

【銀座 八五】



ホテルの総料理長を務めた経験を持つフレンチ業界の巨匠松村康史シェフの経験、技術のすべてを注ぎ込んで作られた”銀座 八五”。ラーメンのスープに欠かせないと言われるかえし（タレ）を使わず、素材の旨味を存分に引き出した金色のスープが特徴。スープを最大限楽しめるよう工夫された老舗製麺所「浅草 開花楼」特注麺を使用。ミシュランガイド東京に7年連続掲載されるなどメディアも注目の上品な中華そばです。



受賞・掲載実績

★食べログラーメン百名店

(2019～2025年掲載)

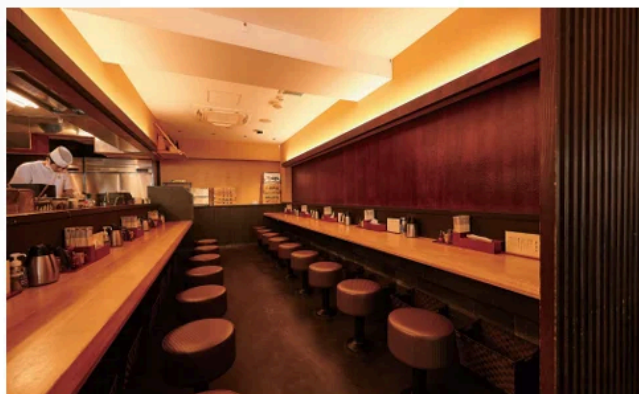
★ミシュランガイド東京

(2022,2023年一つ星掲載／2020,2021,2024～2026年ビブグルマン掲載)

店舗所在地：東京都中央区銀座3丁目14-2 第一はなぶさビル1階

アクセス：都営浅草線・地下鉄日比谷線 東銀座駅より徒歩3分

【中華そば勝本】



長崎県九十九島産の新鮮な煮干しを使用した香り高くコク深い醤油スープに、浅草開花楼特製の中細麺が絡む王道中華そばが看板メニュー。しっとりとした肩ロースチャーシュー、ジューシーで食感のいいメンマなど具材にもこだわった、脇役のない一杯。シックで上品なゆとりある空間でお愉しみいただけます。



受賞・掲載実績

★食べログラーメン百名店（2020年掲載）

●水道橋本店

店舗所在地：東京都千代田区神田三崎町2丁目15-5 三崎町SSビル1階

アクセス：JR総武線 水道橋駅西口より徒歩1分

●豊洲店

店舗所在地：東京都江東区豊洲6丁目5-1 豊洲千客万来3階

アクセス：ゆりかもめ市場前駅とペデストリアンデッキで連結 徒歩4分

●茅場町店

店舗所在地：東京都中央区新川1丁目8-25

アクセス：東京メトロ「茅場町駅」3番出口より徒歩3分

東京メトロ「水天宮前駅」2番出口より徒歩7分

JR「八丁堀駅」B1出口より徒歩9分

【つけそば神田勝本】



歯ごたえのある細麺とちゅるんとみずみずしい平麺の2種盛りが特徴の清湯つけそばが看板メニュー。和食店のような佇まい、職人技を目の前で愉しめるカウンター席でゆっくりと味わうことができる空間に仕上げました。つけ麺店でありながら女性客が多く、幅広い層に愛される店舗です。

受賞・掲載実績

★食べログラーメン百名店

(2021,2022,2024,2025年掲載)

店舗所在地：東京都千代田区神田猿楽町1丁目2-4 ダイニ猿楽町ビル1階

アクセス：都営新宿線・都営三田線・地下鉄半蔵門線 神保町駅より徒歩3分

【藤丸うどん】



長崎・九十九島で水揚げされた新鮮な煮干しを使用し丁寧に炊き上げたおだしと、北海道産小麦を使用したコシとなめらかな弾力が特徴の讃岐うどん店。店主はうどん店で10年腕を磨き、「銀座 八五」で修業を積んだ筋金入りのうどん職人は中島崇宏さんです。

店舗所在地：東京都品川区東品川3丁目27-17香雅堂品川ビル1階

アクセス：りんかい線 品川シーサイド駅C出口より徒歩5分

京急本線 青物横丁駅正面出口より徒歩6分

都営バス「都立八潮高校前」バス停より徒歩1分

【真白】



一瞬一句を大切に、市場にはなかなか出回らない旬の食材を小霜浩之シェフが吟味。全国の生産者から直送いただいた食材に重点を置き、ジャンルにとらわれることなく華やかな料理を作りだします。真白な気持ちで感情や思考を一度リセットして、六感で料理を楽しんでいただきたい。そんな思いを込めています、職人が一枚一枚手作りの京瓦を敷き詰めた空間、アサメラの貴重な一枚板を使用した存在感のあるカウンター席からライブ感あふれるひと時をお愉しみいただけます。



受賞・掲載実績

★ミシュランガイド京都・大阪

(2024～2026年一つ星掲載)

★ゴ・エ・ミヨ (2024～2026年3トック掲載)

★The Tabelog Award 2026 Bronze 授賞

店舗所在地：京都府京都市中京区堂之前町234 OHG京都六角ビル2階

アクセス：京都市営地下鉄各線「烏丸御池駅」5番出口より徒歩4分

阪急電鉄京都本線「烏丸駅」21番出口より徒歩4分

JR京都駅よりタクシー10分

<会社概要>

会社名：日本製麻 株式会社（東証スタンダード市場 コード3306）

所在地：神戸本社 兵庫県神戸市中央区海岸通8番 神港ビル

設立：1947年2月

代表者：代表取締役社長 植杉 泰久

事業内容：食品事業、産業資材事業、マット事業

コーポレートサイト：<https://www.nihonseima.co.jp>

会社名：株式会社Food Operation Japan

所在地：東京都千代田区神田三崎町二丁目15番5号三崎町SSビル4階

設立：2021年10月

代表者：代表取締役 黒木 浩文

事業内容：飲食店の経営、店舗運営に関するノウハウの提供その他飲食関連事業

コーポレートサイト：<https://food-operation-japan.com>

日本製麻株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/188509