

2025 年 5 月 14 日  
株式会社丸山製作所

超微細な泡でそばつゆの"出汁感"アップ、さらなる美味しさへ貢献！

## MUFB ウルトラファインバブル発生装置が「富士そば」全店舗へ導入決定

ポンプ技術やエンジン技術をコア・テクノロジーとして工業用機械の製造・販売を行う株式会社丸山製作所（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：内山剛治、以下「当社」）の MUFB ウルトラファインバブル発生装置が、JAL グループの商社 株式会社 JALUX（ジャルックス、所在地：東京都港区、以下「JALUX」）を通じて、ダイタン商事株式会社（所在地：東京渋谷区、以下「ダイタン商事」）の運営する「名代 富士そば」全店舗に順次導入することが決定しました。そば出汁の抽出時に MUFB で生成したウルトラファインバブル水を活用することで、さらに出汁感が向上したそばつゆの提供を実現しています。



「名代 富士そば」店舗イメージ



装置導入店舗に掲出するポスター

### ■ウルトラファインバブル発生装置が6月までに順次全店舗へ導入

ダイタン商事と JALUX は、昨年 11 月より富士そば実証店舗にて当社の提供するウルトラファインバブル発生装置の導入を開始いたしました。第三者機関での味分析の結果、出汁の素材や原料の量を変更することなく、MUFB で“水を変える”ことにより、通常のそばつゆを基準とした場合よりも旨味コクの数値の向上が確認できました。これにより、顧客満足度を高める新たな取り組みとして MUFB を活用し、出汁感が向上したそばつゆのご提供を全店舗に拡大してまいります。

【「富士そば」 ウルトラファインバブル導入店舗リスト】

導入済みの店舗および4月末までに導入済みの店舗はこちらよりご覧いただけます。

<https://fujisoba.co.jp/news/entry/entry002006.html>



■丸山製作所のウルトラファインバブルテクノロジー

明治28年創業の当社は、ポンプ技術を強みとするメーカーです。消火器の製造から始まり、農業分野では最先端の高性能防除機械を開発、製造してきました。産業分野ではコアテクノロジーであるポンプ技術を進化させ、瞬時に高濃度のウルトラファインバブルを生成する独自のウルトラファインバブルテクノロジーで、農業・洗浄・養殖などあらゆる分野で地球にやさしい技術・製品を提供しています。