

FC加盟店招聘中！安心、完善的服务体制。

**日本国内18店铺、
中国11店铺、加拿大1店铺、
新加坡6店铺开店。**

味藏 博多猪骨拉面
AJINOKURA HAKATA TONKOTSU RAMEN

面藏

给你一碗好吃的拉面
想看见你满意的笑容
这就是面店要传达的思想

海外展开中!!

**美国·韩国·台湾·曼谷·瑞士·新加坡
香港·上海·巴黎·罗马·加拿大·迪拜
马来西亚·巴西·澳大利亚·英国
印度尼西亚·新西兰·瑞典等**

正陆陆续续出口中!



仓田食品的业务用生面



十六番平パーマ麺



十八番平麺

二十番サツポ口麺

二十二番白麺

二十八番細白麺

仓田食品的业务用生面

仓田食品的业务用生面

仓田食品同客户们一同，为您呈上与各种汤料相匹配的生面，面的粗细程度与加水率等都有准确地配比。所使用的面粉为12家日本国内知名企业（7家大型企业与5家本土企业）所提供，与任何种类的面都可以配制，有5种浓度不同的碱水，制面所使用的水都是经过彻底的过滤后才使用的碱性离子水与磁性水。

我公司对于所制作的面口感与味道是有绝对的自信的，为了使顾客们能够得到好评，我们会不懈努力，制作出味道更加可口的拉面。

贵店专门使用的原面

丰富的经验与诀窍

拉面与调味汤的搭配是重要的因素，粗细程度的不同与重量的不同，即使是很小的差别也会影响拉面的口感。从现成的标准商品到根据您的需求为您量身定做，我们都会尽最大的努力满足您的需求。

比如：我公司所制作的同一个面卷切出的面有很多种类，得到的反馈是“面是很完美，但是克数（重量）。。。。。”同样的粗细与不同形状的搭配为多数。重量的不同与口感和味道的不同有直接的关系，根据您的要求制作出专门所用之面，我们对此也有丰富的经验。

优良的品质与丰富的品种

从全国的北方到南方的拉面

对于拉面，不只是调味汤的不同，从面的制作方法开始，面的粗细程度与加水率，卷曲面条与圆面，平面。各种各样的面是从一个地域的味道为根基，逐渐发展成为该地区的灵魂食物的。我公司将全国各地的各种风味的拉面都有作品尝，听取各地域的拉面专门店的意见，北方至札幌，喜多方，东京，南方至博多，冲绳，我们将继续致力于面的开发，至诚为贵公司提供满意的商品。

我们已经在全国范围内为客户提供这一信息，有照片为例，敬请电话与我们联系。

食彩馆的业务用食材

KING OF MENMA

干笋王

盐干笋
调味干笋

蒸猪肉王

蒸猪肉块
角片·圆片

KING OF NIBUTA

汤

脊背脂肪油

敝社原创开发的汤和脊背脂肪油都受到了全国各专卖店的青睐。一举介绍既有特色又有讲究的每样商品。



麵類のパイオニア

クラクラ食品有限会社

