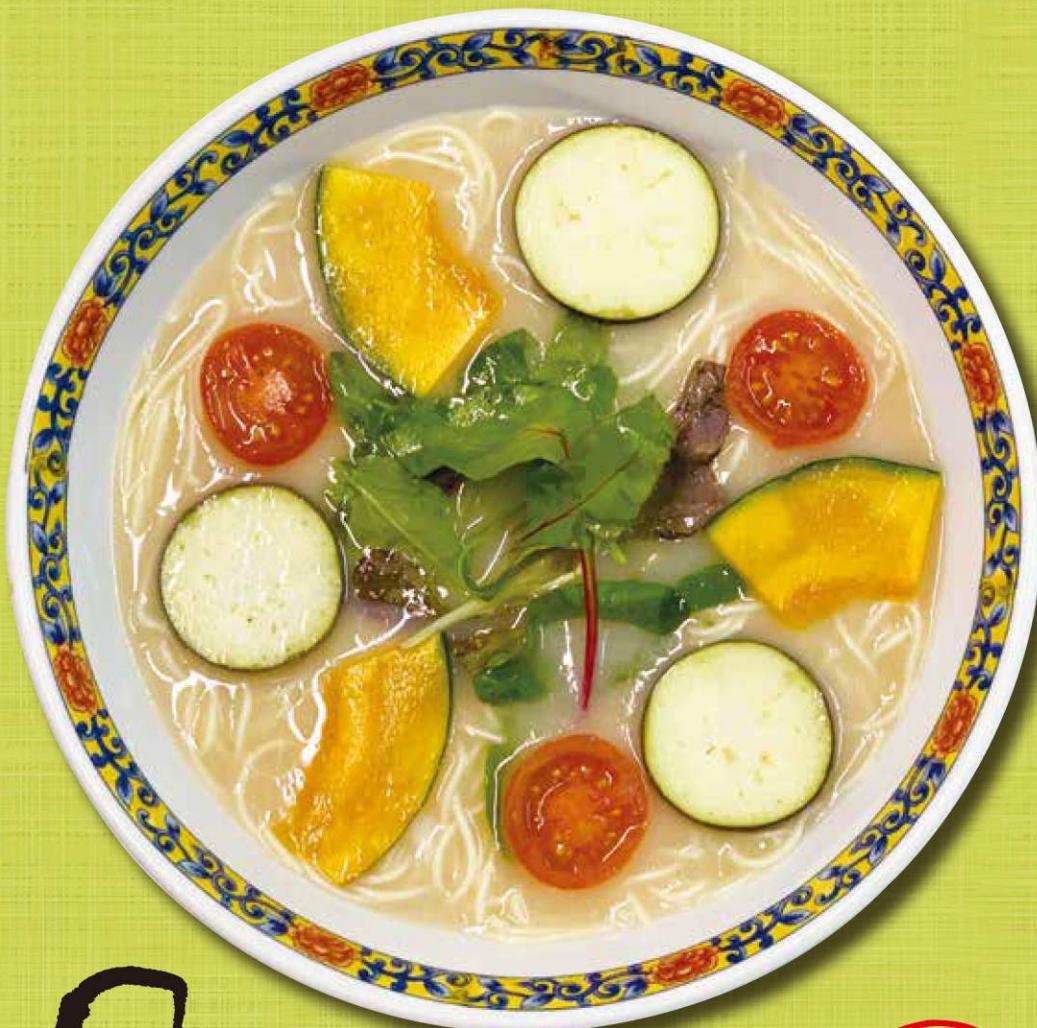




広島県食品自主衛生管理認証



用心做一碗美味的拉面，“真好吃”
因为我想看到您这样的笑容。



頑固親父の太鼓判®
こだわりの味をお届けいたします。



面类的先锋
仓田食品有限公司



Please download
digital catalog
from here.

来 感
自 动、
面 的 创
造。



仓田食品有限公司位于广岛县福山市，以广岛县、冈山县为主要区域，面向日本的中国、四国地区，提供面类商品和服务的制造厂商。包含前身公司“仓田制面株式会社”，已经创业61年(现在2022年)。目前主要为福山市各大拉面店,乌冬面店等餐饮商家提供拉面类商品的批发和零售。同时，以最先进的制法，推出了“福山拉面”、“广岛拉面”、“广岛蘸面”等当地人气商品，并在日本各大超市、电商销售。除此以外，仓田食品秉承着“为地区的饮食安全和健康做出贡献”的宗旨。在广岛县东部的学校供餐，以及企业供餐，医院供餐中占据了绝大部分的市场份额。

1997年结合当地的特色，研发了新产品“福山拉面”，到目前为止，推出包括濑户内面系列等超过30种的商品，并且成为西日本拉面商品种类最丰富的制面公司。

从2005年开始的海外战略，把日本拉面事业国际化，从中国香港开始出口到35个国家和地区，来自世界各地的订单每年都在大幅增加。

从2006年开始算起，由仓田食品共同出资，并提供制面技术指导的「大连味之藏饮食有限公司」也已经成立超过16年，同时在世界范围内拓展着日本拉面特许经营业务。不仅如此，2016年仓田食品正式面向全球市场推出并热销15种日本干面系列的优质产品。

公司宗旨

共同学习，共同繁荣

经营理念

满意：我们会做出更美味、品质更好的拉面，让客人满意。

帮助：我们会努力帮助每一位追求梦想的员工在这里 梦想成真。

认真：我们时刻保持认真的心态，力求精益求精。

微笑：我们总是带着微笑去挑战。

感谢：我们用感谢的心来对待每个人 每件事。

公司概要

仓田食品有限公司

昭和62年（1987年）11月12日

广岛县福山市东手城町1-32-49电话084-945-6200 传真084-945-6234

注册资金500万日元

员工40名(包括小时工、临时工)

中国银行福山东支行、枫叶银行福山东支行、广岛银行福山手城支行
面食制造批发，商用食品销售，进出口贸易，商务咨询

●食彩馆有限公司

汤面制造销售，食品进出口，商务咨询

广岛县福山市东手城町1-31-1（仓田食品相邻）

●大连味之藏饮食有限公司

2005年11月与SHINNKO股份有限公司共同出资、成立了大连味之藏饮食有限公司，现在在中国大连拥有六家直营店铺。



仓田食品的业务用生鲜拉面

仓田食品可以为不同需求的客人，专门定制各种各样的生鲜中华拉面。从12家制造商(7家大型公司和5家本地公司)中挑选最合适的小麦粉，分别使用五种不同浓度的食品碱水进行调配。

揉面水使用了碱性离子水、磁性水和过滤后的水，同时进行了严格的温度管理。

仓田食品拥有最先进的制面方法，我们有自信有能力为顾客提供口感佳和味道好的拉面，我们一直站在客户的立场努力做出最好的拉面产品。

专用的原创定制面

以我们的制作经验来看比起汤，面是最重要的因素。想要做出一碗美味的拉面，面的粗细、形状、克数等任何细微的差异，都是决定性的因素。

我们会为客人专门定制各式拉面，用最大努力向客户提供最满意的产品。

举个例子来说，乍一看有好几种切出来的面，与本公司的一模一样。但总是有“面条虽然很完美，但是重量有不同...”的反馈声。同样拉面的粗细和形状，因为配料不同也会有产生重量的差异。重量的不同、口感和味道的不同等因素，会让使用的拉面有些违和感。仓田食品的优势之一就是在拥有丰富的新产品开发和先进制面的技术的前提下，可以为客户提供专属定制服务，来满足不同客户的各类需求。

对产品品质和商品种类的数量有绝对的自信

以日本本土中，各地别的日本拉面来说，不仅汤料不同，拉面的制法也不同。为做出符合地区味道的面线和加水率，制造出了卷曲面、圆面、平面等各种各样的拉面，成为当地的人气代表食品，深受顾客喜爱。

我们测试品尝了全日本的拉面，并听取了北从札幌、喜多方、东京，南到博多、冲绳的各地专业人士的意见，研发出了大家都喜欢的拉面。

这是我们对拉面的热爱，以及对顾客的负责的努力结果。这里的照片只是一个例子。欢迎咨询。

仓田食品有限公司 濑户内面系列



食彩馆业务用的食材

干笋首选 KING OF MENMA

咸干笋 调味干笋

SOUP BACKFAT

煮豚
(猪)

蒸猪肉块 四方形、细切圆片

KING OF NIBUTA

本公司原创开发的背脂汤（猪油汤）
受到全日本同行业者的认可和欢迎。
各种特色商品举例介绍。

蔬菜挂面

来自大自然的提炼，用新鲜蔬菜做成的挂面。
无添加，无香料的自然派健康的食品。
用作凉面或温面都很好吃。
适合各种汤锅料理。
少盐食品 放心食用。
可用于给小孩子当作断奶食品。
加入少许橄榄油、辣味粉、盐和酱油，
可做成一道美味凉意面。
稍微煮成硬面和蔬菜一起炒，也适合于
炒蔬菜素面。



低糖面系列

低糖质面的3大特点

1. 低糖质，是小麦粉面的60% off
2. 高膳食纤维，是小麦粉面的11倍
3. 高蛋白质，是小麦粉面的4倍

低糖质特色面
食物纤维 30.7g / 185 kcal

生鲜拉面

低糖质特色面
食物纤维 30g / 201 kcal

生意意大利面

FC加盟店招聘中！安心、完善的服务体制。

猪博
骨多
拉面

日本7店铺
中国6店铺。

味之感 搭多とんこつラーメン

面
藏

中国、韩国、
加拿大、
新加坡、
20个国家

香港、澳门、中国、台湾、韩国、新加坡、马来西亚、
泰国、越南、菲律宾、柬埔寨、尼泊尔、蒙古、美国、
加拿大、巴西、智利、澳大利亚、新西兰、英国、
法国、德国、西班牙、荷兰、意大利、奥地利、捷克、
罗马尼亚、保加利亚、瑞士、瑞典、波兰、
阿拉伯联合酋长国、科威特、卡塔尔、

南非36个国家

印度、沙特阿拉伯、俄罗斯、
芬兰正在商谈中

出口业绩



仓田食品的业务用生面



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的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，各地区的粗细程度与加水率，卷曲面条与圆面，平面。各该地区的味道为根基，逐渐发展成为该地区的拉面。北方至札幌，喜多方，东京，南方至博多，冲绳，我们将继续致力于研发，听取各地区的拉面专门店的意见，我们将致力于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

千笋王

盐干笋
调味干笋

蒸猪肉王



蒸猪肉块
角片·圆片

汤
脊背脂肪油



KING OF NIBUTA

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
クラタ食品有限公司

日本传统的味道

海外市场战略产品

日本食品市场第一个没有肉类提取物的

冷冻鸡蛋糕保质期为一年间冷冻。

鸡蛋含量30%

无肉拉面汤制作而成。

鸡 蛋 羹

Made in Japan

Matsutake
Mushroom
Steamed Egg



冷冻松茸鸡蛋羹
使用直产新鲜鸡蛋，用鲣鱼和淡口酱油、
伯方盐调整，使用螃蟹、竹笋、香菇、银杏等食材，
解冻后也能品尝到和鸡蛋羹一样口感的无肉鸡蛋羹

Crab Meat
Steamed Egg



冷冻蟹鸡蛋羹
使用直产新鲜鸡蛋，用鲣鱼和淡口酱油、
伯方盐调整，使用螃蟹、竹笋、香菇、银杏等食材，
解冻后也能品尝到和新鲜鸡蛋羹一样口感的无肉鸡蛋羹

【吃法】解冻后，如果是微波炉(500W)的话，请把贴纸撕下来，盖上保鲜膜加热1分30秒左右。
热水的话请加热约10分钟(加热后容器会变热，请注意。)



冷凍涼拌毛豆鸡蛋糕

放入冰镇后可直接吃的新鲜毛豆的鸡蛋糕。
把容器翻过来，用你最喜欢的配料配上，让它更美味。
即使在热水中煮沸10分钟，加热后它也很美味。



麵類のパイオニア
クラタ食品有限公司

〒721-0962 広島県福山市東手町1-32-49 TEL (084) 945-6200 (代)

www.fukuyama-ramen.com

クラタ食品



株式会社 福山コープ

〒721-0961 広島県福山市明神町2-14-7 ☎ 0120-054-507

RICE NOODLE 米粉 麺 グルテンフリー ラーメン

小麦原料・動物性エキス・魚介エキス・うまみ調味料
(グルタミン酸ナトリウム=MSG)を全く使うことなく野菜の旨味を
しっかり活かして究極のグルテンフリーヴィーガンラーメンを作りました。
広島県産の米粉を使って特殊な製法で作って切り出した米粉ラーメンで
自然発色で色粉も使っていません。

NO MSG
VEGAN RAMEN
ALL GLUTEN FREE



麺類のバイオニア

クラタ食品有限公司

〒721-0962 広島県福山市東手城町1-32-49

TEL (084) 945-6200 (代)

詳細はHomePageで

クラタ食品



www.fukuyama-ramen.com

VEGAN 全素饺子 GYOZA



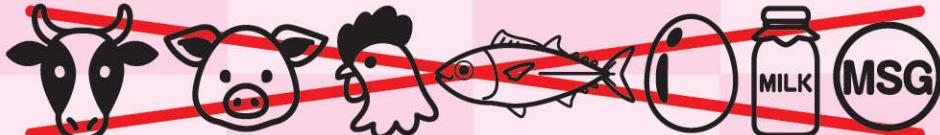
100%国产蔬菜做成的馅，味道鲜美，而且多汁。

用精选的原材料制成的皮，虽然有嚼劲，但做煎饺却很脆，非常有嚼劲。
不需要调味汁，有很好的味道

NO MEAT

NO FISH

NO MSG



口感！好吃！出众！
全素饺子



使用大豆肉(使用大豆替代肉)

应对海外出口

冷冻保存保质期1年



*画像はイメージです。



麵類のパイオニア

クラタ食品有限公司

〒721-0962 広島県福山市東手城町1-32-49

TEL (084) 945-6200 (代)

詳細はHomePageで

クラタ食品 検索

www.fukuyama-ramen.com

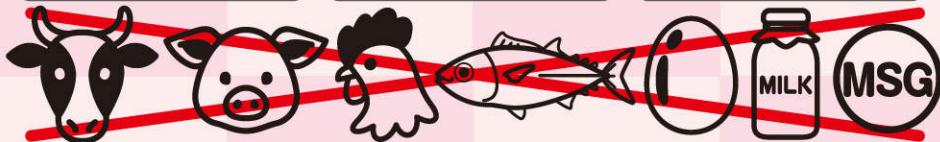
NO MSG VEGAN 完全素食主义拉面 RAMEN



动物精华,鱼类精华,加工化学调味料,完全没有添加使用。
好好利用蔬菜的美味制作的拉面,因为是液体汤料所以使用了酒精。
有讲究的干面拉面,按照拉面来配汤料,可以享受4种类不同汤料。

2食入
乾めん
スープ付

無动物油 無鱼类等 無调味料



麵類のパイオニア

クラタ食品有限公司

T721-0962 広島県福山市東手町1-32-49

TEL (084) 945-6200 (代)

詳細はHomePageで

クラタ食品 検索

www.fukuyama-ramen.com

VEGAN RAMEN

素食系列拉面 方便面

NO MEAT NO FISH NO ADDED MSG*



*CONTAINS SMALL AMOUNTS OF NATURALLY OCCURRING GLUTAMATES

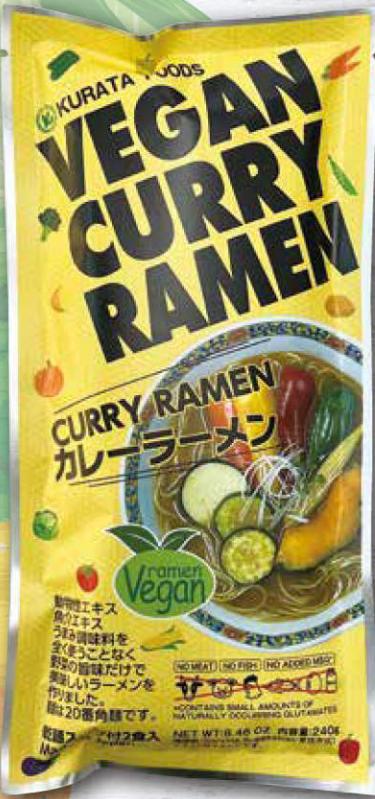
没有使用任何动物添加剂、海鲜添加剂或調味料，只使用蔬菜原有的鲜味来制成了美味的方便面。



VEGAN RAMEN

素食香辣系列拉面

Vegan ramen



咖喱拉面
咖喱乌冬面
番茄拉面
担担面

香辣系列

我们有各种素食
香辣系列拉面。

NO MEAT NO FISH NO ADDED MSG*



*CONTAINS SMALL AMOUNTS OF
NATURALLY OCCURRING GLUTAMATES



面类的先锋
仓田食品有限公司

〒721-0962 広島県福山市東手城町1-32-49
TEL (084) 945-6200 (代)

详细请参考主页

www.fukuyama-ramen.com

kurata foods



拉面的2人份干面系列隆重登场。

请关注濑户内海面

瀬戸内麺わぐり

风光明媚的濑户内海地区的
当地拉面的干面系列登场！



风光明媚な瀬戸内海地域の
ご当地ラーメンが乾麺で登場



面是使用在广岛被熟知的细圆直面。
汤是经过以猪骨为基础加入鸡骨和蔬菜慢慢熬煮后，
调制成猪骨酱油味的拉面汤。



使用了广岛有名的マヨネーズ醤，米醤混合调制，并加入了广岛产的牡蛎提取物熬制出的
浓厚的猪骨酱油味的拉面汤。



面是使用尾道特有的平打生面制作而成。汤是鸡肉、
猪肉和具有浓厚香味的小鱼汤汁熬制并加入有名的
Barukinjo 酱油调味。汤的表面浮着背脂更是增添了汤的美味。



用猪骨，鸡骨和蔬菜慢慢熬煮出自浊的
汤里还含有蛤仔的美味。
并添加了美丽的濑户内海的《濑户的本盐》。



面是使用了博多的细面。
汤是把猪骨长时间的熬煮出白浊浓厚的汤。



面是使用了广岛地区独特的平打面的嚼劲十足的干面。
汤是隐藏了豆瓣酱、濑户内柠檬果汁和香油的巧妙的结合调制出的特色味道。
根据自己的喜好加上新鲜的蔬菜就像蔬菜沙拉一样和凉中华一起食用更加美味。



麵類のパイオニア
クラタ食品有限公司

〒721-0962 広島県福山市東手町1-32-49
TEL (084) 945-6200(代)

詳細はHomePageで

クラタ食品 検索

www.fukuyama-ramen.com



麵藏 Japanese Ramen Taste
繁盛店の味を食卓へ

乾麵2人份

不使用任何肉的提取物和雞蛋，做成了非常好吃的拉麵。

極致的表現了魚貝類和蔬菜的美味



Made in Japan

We do not use meat ingredient at all.
We use EGG FREE NOODLES!



面是使用了在廣島獨特的平打的干面。是口感比較盡到筋道。湯底用豆瓣醬、內檸檬果汁和芝麻油製作，會非常好的好吃。瀨戶可再放入一些自己喜歡的蔬菜也很好吃。

生面製造商倉田食品的可常溫長期保存的方便的「無肉乾面(2人份)系列」新發售。

新發售的無肉拉麵的干面2人份系列有4種口味。無肉乾面的保質期1年可能，每種干面都是用專用的面做成，和生面的食感非常相近。

考慮到進口限制對策的完全出口商品！



麵類のパイオニア

クラタ食品有限公司

T721-0962 広島県福山市東手町1-32-49

TEL (084) 945-6200 (代)

詳細はHomePageで kurata foods Q クラタ食品 Q

www.fukuyama-ramen.com



麵藏

Japanese Ramen Taste
繁盛店の味を食卓へ

生麵2人份

不使用任何肉的提取物和雞蛋，做成了非常好吃的拉麵。



材料的美味是來自於用魚醬和豆瓣醬調製成的好吃的醬油拉麵。



材料的美味是來自於用魚醬和豆瓣醬調製成的好吃的鹽味拉麵。



在魚皮和蔬菜的美味中加入了天日鹽調製，清淡濃厚好吃的鹽味拉麵。



白濁濃厚的豬骨拉麵湯中淋漓盡致的體現了魚貝類和蔬菜的鮮美的美味，濃厚的麵湯裡放入嚼勁十足的細麵，再加入點芝麻真是美味可口。

Made in Japan

We do not use meat ingredient at all.
We use EGG FREE NOODLES!



麵藏

麵店的思想是讓客人
吃了我們做的拉麵後
露出好吃的滿意的笑容。

無肉，無蛋這個目標整整花了5年的時間去持續研製開發。無肉乾面(2人份)系列比起最新研發的味道，它新穎的設計也是別出心裁。

醬油，醬湯，鹽，豬骨4種蔬菜和魚貝類的美味麵湯和4種不使用雞蛋的生面。

保質期為冷凍保存1年。解凍後，冷藏保存1個月。

考慮到進口限制對策的完全出口商品！



麵類のパイオニア

クラタ食品有限公司

T721-0962 広島県福山市東手城町1-32-49

TEL (084) 945-6200 (代)

詳細はHomePageで kurata foods Q クラタ食品 Q

www.fukuyama-ramen.com

濑户内海拉面巡游

用一个汤锅简单制作带汤料包的一人份生拉面

方便面 生拉面

简单制作正宗生拉面
一个汤锅就搞定

【保质期】
冷冻保存一年
解冻后冷藏
保存一个月

煮面时间
1分~2分



拉面是尾道特有的扁平面。拉面汤是在浓厚美味的鸡汤和猪骨汤里，添加了小鱼的提取汁，酱油味道鲜美多汁。表面浮起的是油而不腻的特级板油。



拉面是熟悉的细圆面。拉面汤是昔日一如既往的猪骨酱油味道。



广岛特有的白味增、大米味增混合后，添加广岛产的牡蛎精华，就是美味浓厚的猪骨味增拉面。



猪骨和鸡骨，各种蔬菜一起熬制成的清汤里，添加了蚬子和小沙丁鱼干的汤汁。使用了濑户内海干净的海水提炼而成的“濑户本地盐”。



拉面是博多特有的细面。拉面汤是猪骨长时间慢慢熬制而成，口感好、味道浓厚的白浊清汤。



拉面是扁平面。调味包使用濑户内海特产的柠檬汁、柚子绿橙汁混合调味，加入秘制豆瓣酱调制而成。各式蔬菜作为配菜放在面上，再浇上调味汁。



麵類のパイオニア

クラタ食品有限公司

T721-0962 広島県福山市東手町1-32-49
TEL (084) 945-6200 (代)

詳細はHomePageで

クラタ食品

www.fukuyama-ramen.com



简单方便
食材和面与汤一起煮
蔬菜素面

蔬 素 面



**无使用食盐
可以随时随地
简单煮**

画像はイメージです。



食の方舟
SHOKUHAKO

Nest International合同会社

〒720-0832広島県福山市水呑町1456 TEL084-999-7822



短切無盐素面

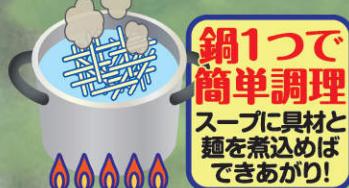
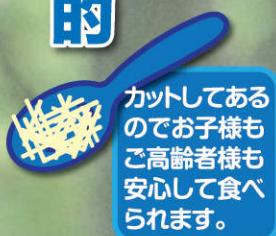
特别切出短小面
长度只有两厘米
婴儿辅食产品，从婴儿
到老年人都可以安全放心食用。
而且也适合商用
照顾老人的看护设施
与医院等地方

麵の長さ
約2cm



标准包装规格
用一只锅就可以简单制作的
日本无盐素面
可以用勺子来品尝的面
赠送保鲜夹子

无添加食盐
健康安全安心
食材和面
与汤一起煮
简单方便



Nest International合同会社

〒720-0832広島県福山市水呑町1456 TEL084-999-7822



麺藏

Japanese Ramen Taste
繁盛店の味を食卓へ



干面2人份



白浊浓厚的猪骨拉面汤中淋漓尽致的体现了鱼贝类和蔬菜的鲜美的美味，惊人浓郁的面汤里放入嚼劲十足的细面，再加入点芝麻真是美味可口。

Made in Japan
We do not use meat ingredient at all.
We use EGG FREE NOODLES!

考虑到进口限制对策的完全出口商品！

拉面的2人份干面
系列隆重登场。
请关注濑户内海面



VEGAN RAMEN
ヴィーガンラーメン
Importable worldwide.



NO MEAT NO FISH NO ADDED MSG
+CONTAINS SMALL AMOUNTS OF NATURALLY OCCURRING GLUTAMATES



VEGAN RAMEN SPICY
VEGAN SPICE SERIES



FC加盟店招聘中！
安心、完善的服务体制。



中国、韩国、
加拿大、新加坡、
20个国家



出口业绩



面类的先锋
仓田食品有限公司

1-32-49, Higashi-Teshiro, Fukuyama, Hiroshima,
721-0962JAPAN TEL+81-84-945-6200

Please visit our website for details. kurata foods
<http://www.fukuyama-ramen.com>
e-mail info@fukuyama-ramen.com