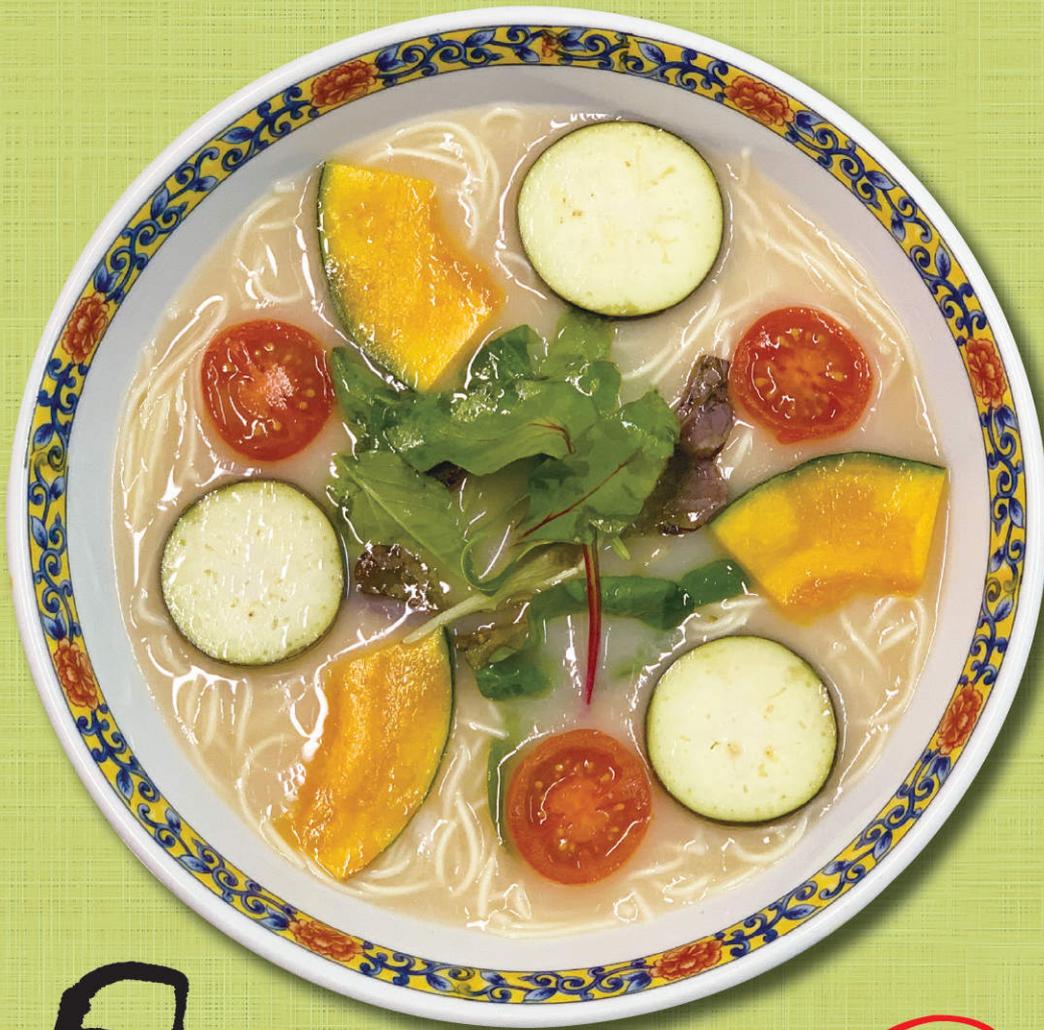




広島県食品自主衛生管理認証



Queremos verte sonreir, por eso te ofrecemos un delicioso ramen



English



Español



Français



Chinese



Taiwan



Korean



Japanese catalogue



頑固親父の太鼓判®

こだわりの味をお届けいたします。



Pioneer of noodles
KURATA FOODS CO., LTD



Kurata Foods
Website

Enthousiasme, Création des nouilles



Kurata Foods Co., Ltd. est un fabricant de nouilles, situé dans la ville de Fukuyama, Hiroshima. Elle fournit des produits en général aux régions de Chugoku et de Shikoku, principalement aux préfectures d'Okayama et d'Hiroshima.

Nous sommes en activité depuis 60 ans (à partir de 2022). Au départ, nous vendions principalement des nouilles à usage professionnel dans les restaurants Ramen et Udon de la ville de Fukuyama. Actuellement, nous vendons différents types de produits ramen, y compris des produits locaux basés sur des recettes commerciales, comme le "Fukuyama Ramen", le "Hiroshima Ramen" et le "Hiroshima Tsukemen" dans des magasins commerciaux, des grandes surfaces et des magasins en ligne. Nous avons une grande part de l'approvisionnement en nouilles pour les repas scolaires dans l'est d'Hiroshima, ainsi que pour les repas industriels et hospitaliers sous la devise "contribuer à l'alimentation et à la santé de la communauté".

En 1997, nous avons lancé le "Fukuyama Ramen", un produit local destiné à promouvoir notre ville natale, Fukuyama. À ce jour, nous avons créé plus de 30 produits, dont la "Setouchi Ramen Tour Series", et nous sommes devenus la société de nouilles proposant le plus grand nombre de ramen locaux dans l'ouest du Japon.

Depuis 2005, nous avons commencé à développer notre activité ramen à l'international. Nos premières exportations ont eu lieu à Hong Kong, et nous exportons actuellement vers plus de 35 pays. Nous augmentons notre clientèle dans le monde entier chaque année.

En 2006, Dalian Ajinokura Food & Beverage Co., Ltd, une société en joint-venture, a été créée avec un soutien dans la fabrication de nouilles. Cette société développe ses activités de franchise dans le monde entier depuis plus de 15 ans.

En 2016, l'entreprise a commencé la fabrication et la vente à grande échelle d'un total de 15 articles de la série Dry Noodles.

Crédo de l'entreprise

Apprendre ensemble et prospérer ensemble

Philosophie de gestion

Satisfaction Nous fabriquons des nouilles plus délicieuses et de meilleure qualité pour satisfaire nos clients.

Soutien Nous créons toujours un lieu de travail qui poursuit le bonheur de chaque employé avec un cœur de soutien.

Diligence Nous sommes sérieux dans tout ce que nous faisons, même les tâches professionnelles ordinaires.

Sourire Nous gardons toujours le sourire.

Gratitude Nous vous traitons avec gratitude.

Profil de l'entreprise

Nom: KURATA FOODS CO., LTD

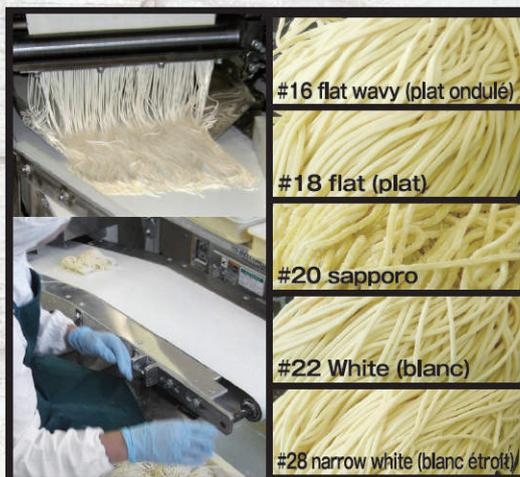
Date de création: 2 novembre 1987

Adresse: 1-32-49, Higashi-Teshiro, Fukuyama, Hiroshima, 721-0962 JAPON

TEL: +81-84-945-6200 FAX +81-84-945-6234

Principales activités: Fabrication de nouilles • Food Wholesale

Président et PDG: Yasuhiko Kurata



(Kurata Foods Ltd, Nouilles fraîches à usage commercial)

Kurata Foods produit plusieurs types de nouilles pour correspondre à la soupe de nos clients. Nous avons des nouilles disponibles dans une variété d'épaisseurs, de formes et de ratios d'eau. Nous utilisons les meilleures farines provenant de 12 fabricants différents et 5 types différents de kansui (solution alcaline) à différentes concentrations. Nous utilisons de l'eau alcaline à température contrôlée, de l'eau magnétique et de l'eau filtrée pour fabriquer les nouilles.

Nous sommes sûrs de pouvoir dire que nous sommes le numéro 1 pour l'attention que nous portons au processus de fabrication. Nous nous efforçons d'obtenir la meilleure texture et le meilleur goût de nouilles. Notre objectif est de produire de délicieuses nouilles ramen qui répondent aux souhaits et aux besoins de nos clients.

(Des nouilles originales pour vous)

Une vaste expérience et Know-How

Les nouilles sont l'élément le plus important des ramen, avec la soupe. Même les plus subtiles différences d'épaisseur ou de forme des nouilles peuvent faire une différence décisive lors d'un bol de ramen. Nous nous engageons à servir les commerçants qui ne sont pas satisfaits des nouilles qu'ils utilisent, alors n'hésitez pas à nous contacter pour que nous puissions élaborer un produit qui répond à vos besoins. Nous avons une grande expérience pour répondre aux différences de grammage, de texture et de goût, et nous serons heureux de vous suggérer ou de travailler sur vos nouilles idéales.

(Confiance dans la qualité et la gamme de nos produits)

Nous fournissons des Ramen dans tout le Japon, du nord au sud. Le Ramen est une nourriture de l'âme locale qui a pris racine avec de nombreuses saveurs régionales en raison des différences dans leurs soupes et nouilles caractéristiques (différents types de nouilles selon l'épaisseur, la teneur en eau, la forme, etc.). Nous avons développé des nouilles avec les conseils des magasins de ramen locaux et en collaboration avec des restaurants de Sapporo, Kitakata, Tokyo, Hakata, Okinawa, etc. Ces photos ne sont qu'un exemple. Pour toute demande, n'hésitez pas à nous contacter.

クラマ食品株式会社「瀬戸内麺めぐり」



Ingrédients Shokusaikan pour utilisation commerciale.

キングオブメンマ
KING OF MENMA
 Menma salé
 Menma assaisonné

煮豚
KING OF NIBUTA
 Bloc de porc,
 tranches carrées
 et rondes.

スープ
BACKFAT SOUP

Nos soupes et notre graisse dorsal (backfat) développés à l'origine, sont hautement recommandés par les restaurants spécialisés au Japon. Nous sommes fiers de vous présenter nos plusieurs produits.

Vegetable noodles

Nous vous présentons ces nouilles dans lesquelles la bénédiction de la nature abonde : les légumes. Il s'agit d'un aliment naturel et sain, sans additifs ni parfums. Elles peuvent être servies soit chaudes dans une soupe réchauffante, soit froides pour vous rafraîchir lors des journées chaudes. Ces nouilles ont une faible teneur en sel et peuvent donc être utilisées comme aliments pour bébés. Vous pouvez également les ajouter à divers plats de soupe et les faire mijoter sans problème. Essayez ces nouilles pour faire des pâtes froides (en ajoutant de l'huile d'olive, des épices, du sel et un peu de sauce soja) ou faites-les bouillir et sauter avec des légumes pour préparer le délicieux plat "Chanpuru".

50g x 5束入 250g

Low-carbohydrate noodle series

3 caractéristiques principales des nouilles à faible teneur en glucides

1. Faible teneur en glucides : **60% de moins** que les nouilles à la farine.
2. Haute teneur en fibres alimentaires : **11 fois plus** que les nouilles à la farine.
3. Haute teneur en protéines : **4 fois plus** que les nouilles à la farine.

Nouilles spéciales à faible teneur en glucides

Glucides 16.5g / 185 kcal

Fibres alimentaires 30.7g

Nouilles fraîches 100g

Raw ramen

Nouilles spéciales à faible teneur en glucides

Glucides 17.4g / 201 kcal

Fibres alimentaires 30g

Nouilles fraîches 100g

Fresh pasta

Kurata Foods Ltd, Fideos para Uso Comercial



#16 flat wavy
(plano ondulado)

#18 flat (plano)

#20 sapporo

#22 White (blanco)

#28 narrow white
(blanco delgado)



Kurata Foods Ltd, Fideos para Uso Comercial

Kurata Foods produce varios tipos de fideos para combinar con la sopa de nuestros clientes. Tenemos fideos disponibles en una variedad de grosor, forma y proporciones de agua. Utilizamos las mejores harinas de 12 fabricantes diferentes y 5 tipos diferentes de kansui (solución alcalina) en varias concentraciones. Usamos agua de iones alcalinos a temperatura controlada, agua magnética y agua filtrada para hacer los fideos. Podemos asegurar que somos el número 1 en nuestra atención al proceso de fabricación. Ponemos nuestro empeño en conseguir la mejor textura y sabor de nuestros fideos. Nuestro objetivo es producir deliciosos fideos ramen que resuenen con los deseos y necesidades de nuestros clientes.

Fideos originales para ti

Amplia Experiencia y Know-How

Los fideos son el elemento más importante del ramen, junto con la sopa. Incluso las diferencias más sutiles en el grosor o la forma de los fideos pueden marcar una diferencia decisiva cuando se trata de un plato de ramen. Estamos comprometidos a servir a los comerciantes que no están satisfechos con los fideos que usan, así que no dude en contactarnos para que podamos trabajar en un producto que satisfaga sus necesidades. Tenemos abundante experiencia en responder a las diferencias en gramos, textura y sabor, y estaremos encantados de sugerir o trabajar en sus fideos ideales.

Confianza en la calidad y línea de nuestros productos

Ofrecemos ramen en todo Japón, de norte a sur. El ramen es un alimento local muy estimado que se ha arraigado con sus sabores regionales debido a la diferencia en sus características sopas y fideos (diferentes tipos de fideos según el grosor, el contenido de agua y la forma). Hemos desarrollado fideos con el asesoramiento de tiendas locales de ramen y en colaboración con restaurantes de Sapporo, Kitakata, Tokio, Hakata, Okinawa, etc. Estas imágenes son solo un ejemplo. Para consultas, no dude en contactarnos.

Ingredientes Shokusaikan para Uso Comercial

メンマ王

KING OF MENMA

Menma Sal
Menma Sazonado



スープ
背脂

SOUP
BACKFAT

煮豚王

Bloque de carne de
cerdo, rodajas cuadradas
y redondas.



KING OF NIBUTA

Nuestra sopas y grasa de cerdo (backfat) de receta original son recomendadas por restaurantes de especialidad de todo Japón. Estamos orgullosos de ofrecer toda nuestra variedad de productos.



RECHERCHÉ : INTÉRESSÉ PAR LA FRANCHISE

Systeme de soutien fiable

French



JAPON 18 shops
CHINOIS 11 shops
CANADA 1 shop
SINGAPOUR 6 shops

HAKATA TONKOTSU RAMEN



味蔵 博多とんこつ
ラーメン

Hong Kong, Macao, Chine, Taiwan, Corée du Sud, Singapour, Malaisie, Thaïlande, Vietnam, Philippines, Cambodge, Népal, Mongolie, États-Unis, Canada, Brésil, Chili, Australie, Nouvelle-Zélande, Royaume-Uni, France, Allemagne, Espagne, Pays-Bas, Italie, Autriche, République Tchèque, Roumanie, Bulgarie, Suisse, Suède, Pologne, Emirats Arabes Unis, Koweït, Qatar, Afrique du Sud 36 pays, Inde / Arabie Saoudite / Russie / Finlande en cours de négociation



On augmente nos exportations

Pioneer of noodles
KURATA FOODS CO., LTD

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

Please visit our website for details. www.fukuyama-ramen.com





Fideos Vegetales

Estos son fideos sin sal.
Son alimentos conscientes de la salud sin aditivos ni aromas.
Puede cocinarlo fácilmente guisando ingredientes y fideos en su sopa favorita.

No se usa sal,
por lo que puede comerlo después de hervirlo a fuego lento en su sopa favorita durante 2 minutos.



画像はイメージです。



Nest International 合同会社

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



Fideos cortos sin sal ¡serie!!

Cortamos los fideos en unos 2cm. Los bebés y las personas mayores que se han debilitado al masticar pueden comer con seguridad. Estos también son productos populares como alimentos para cuidados de enfermería y comidas hospitalarias para uso comercial.



bolsa de pie con cremallera

Cocina fácil que se puede hacer en una olla.

Fácil de comer con cuchara.

Con portabrocas conveniente para el almacenamiento

Estos son fideos sin sal. Son alimentos conscientes de la salud sin aditivos ni aromas. Puede cocinarlo fácilmente guisando ingredientes y fideos en su sopa favorita.



麺の長さ 約2cm



カットしてあるのでお子様も高齢者様も安心して食べられます。



鍋1つで簡単調理 スープに具材と麺を煮込めばできあがり!



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

RICE NOODLE

Gluten-free ramen

Hemos creado el definitivo ramen vegano sin gluten aprovechando el delicioso sabor de las verduras sin utilizar ninguna materia prima de trigo, extracto animal, extracto de marisco ni glutamato monosódico (MSG)
Un ramen de harina de arroz elaborado con harina de arroz japonesa mediante un método de fabricación especial. Tiene un color natural por el uso de kansui (una solución alcalina) y no contiene colorantes en polvo.

NO ADDED MSG
VEGAN RAMEN
ALL GLUTEN FREE



VEGAN VEGAN RAMEN RAMEN



Este es un ramen vegano elaborado sin utilizar extractos animales o de mariscos, ni condimentos MSG (Glutamato monosodico o GMS), sino que usa el sabor umami de las verduras.

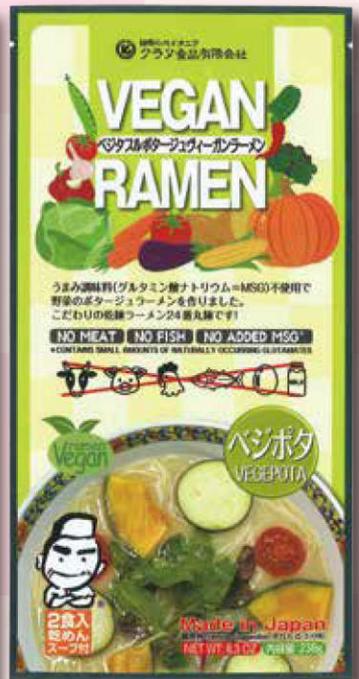
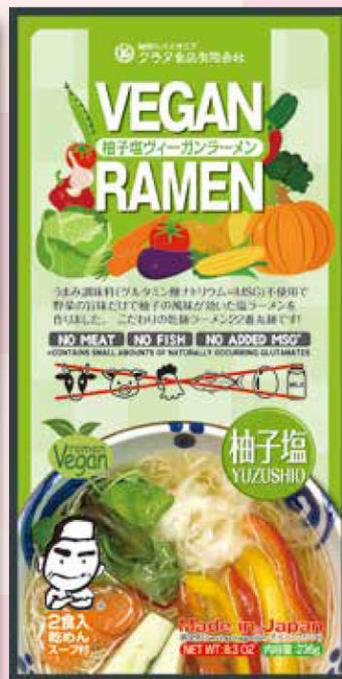
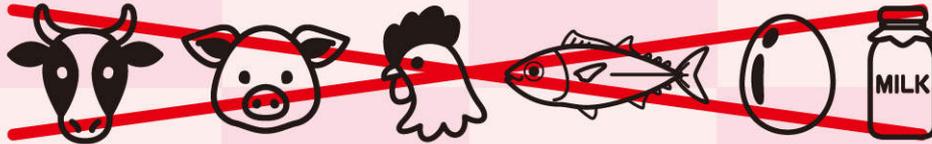
Se trata de una sopa líquida, por lo que se contiene alcohol.

Los fideos secos han sido seleccionados para que combinen con la sopa, lo que permite disfrutar de cuatro tipos diferentes de fideos ramen.

NO MEAT NO FISH NO ADDED MSG*

*CONTAINS SMALL AMOUNTS OF NATURALLY OCCURRING GLUTAMATES

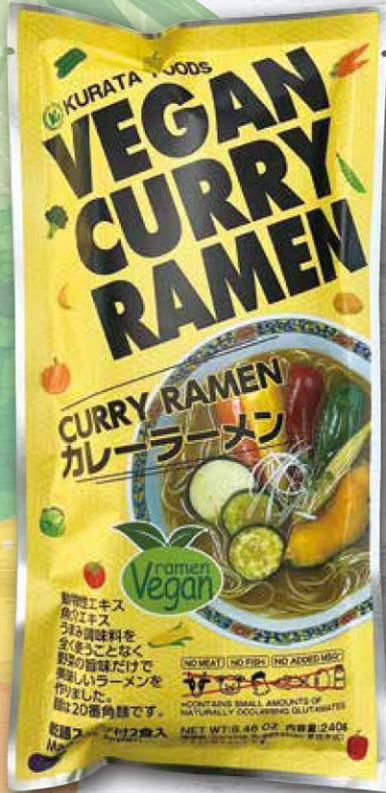
2食入
乾めん
スープ付



VEGAN RAMEN

New dried noodles vegan ramen coming!

Vegan spicy series



CURRY RAMEN

CURRY UDON

TOMATO RAMEN

TANTAN MEN



SPICY

También tenemos una variedad de especias veganas para ramen.

NO MEAT NO FISH NO ADDED MSG*



*CONTAINS SMALL AMOUNTS OF NATURALLY OCCURRING GLUTAMATES



VEGAN RAMEN INSTANT NOODLES

NO MEAT NO FISH NO ADDED MSG*



*CONTAINS SMALL AMOUNTS OF NATURALLY OCCURRING GLUTAMATES

Hemos creado deliciosos fideos instantaneos con solo el sabor de los vegetales, sin usar ningun extracto animal o de mariscos, ni condimentos umami.



4 tipos: Salsa de soja, Miso, Sal con yuzu, y Potaje de vegetales





麵蔵

Japanese Ramen Taste
 繁盛店の味を食卓へ

Dry noodles, 2 servings

¡Delicioso ramen sin carne ni huevos!

Disfruta el delicioso sabor umami de los mariscos y vegetales.



Made in Japan

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



Salsa de soja: Sabroso caldo de bonito y anchoas que maximiza el sabor de los ingredientes.



Miso: El delicioso umami de esta sopa se realza con el uso de salsa de pescado y doubanjiang (pasta de soja).



Sal especial: Esta sopa ramen obtiene su rico sabor Umami del caldo de bonito y verduras, y una sal marina natural.



Tonkotsu: Esta sopa de estilo Hakata con Umami de mariscos y verduras tiene un rico sabor y un agradable olor a sésamo. Los fideos finos y firmes son ideales para esta sopa.



Fideos fríos Setouchi: El ingrediente especial de esta sopa es el doubanjiang (pasta de soja), que combina bien con el umami de limón de Setouchi y el aceite de sésamo. Los fideos son firmes y masticables. Disfrute de este plato como una ensalada de verduras con muchas verduras frescas de su elección.

KURATA FOODS CO., LTD. ha lanzado una nueva serie de ramen "Meat Free Dry Noodles 2 porciones" que se puede almacenar convenientemente a temperatura ambiente durante largos períodos de tiempo. Los fideos secos vienen en cuatro sabores diferentes de sopas y tienen una vida útil de un año.

Cada artículo está hecho con diferentes fideos secos con una textura similar a la de los fideos frescos.

Producto ideal para Exportación ya que toma en cuenta Regulaciones de Importación.





麵蔵

Japanese Ramen Taste 繁盛店の味を食卓へ

Fideos frescos, 2 porciones

¡Sabroso Ramen sin carne ni huevos!



Este delicioso ramen de salsa de soja está hecho con caldo de bonito y sardinas secas para maximizar el sabor umami de los ingredientes.



El ramen de miso se hace con salsa de pescado y doubanjiang (pasta de soja) para maximizar el sabor umami de los ingredientes.



El sabor umami del bonito y las verduras y el uso de sal marina natural dan un rico sabor salado a este Ramen Salado Especial.



Este ramen Tonkotsu blanco al estilo de Hakata se elabora con el sabor umami del marisco y las verduras. Esta sopa tiene un sabor espeso y un delicioso olor a sésamo.

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



麵蔵

Queremos verte sonreír,
por eso te ofrecemos
un delicioso ramen

Meat Free Egg Free

La creación de este delicioso ramen sin carne tomó 5 años de desarrollo constante

La serie "Meat Free Fresh Noodle 2 Servings" ha sido rediseñada y relanzada prestando aún más atención al sabor. Ofrecemos 4 tipos basados en el sabor umami del marisco y las verduras: Salsa de soja, miso, sal y tonkotsu (hueso de cerdo). También hay cuatro tipos diferentes de fideos crudos sin huevo. Se conservan congelados durante 1 año. Se conservan durante 1 mes si se refrigeran después de descongelarlos.

Producto ideal para Exportación ya que toma en cuenta Regulaciones de Importación.



VEGAN

ヴィーガン餃子

GYOZA



Disfruta el delicioso sabor umami de vegetales 100% cultivados en Japón. La oblea, elaborada con ingredientes cuidadosamente seleccionados, tiene una textura suave y a la vez crujiente. Tiene suficiente sabor y se puede comer sin salsa.

NO MEAT

NO FISH

NO ADDED MSG*

*CONTAINS SMALL AMOUNTS OF NATURALLY OCCURRING GLUTAMATES



¡Disfruta de una perfecta
textura y Umami!
Vegan Gyoza

Contiene carne de soja

Producto de Exportación

Fecha de expiración: 1 año (Congelado)

25
pieces



14
pieces



※画像はイメージです。





麵蔵 Raw Half-raw Ryanmen Japanese style cold noodles

Los fideos tienen una textura firme y un sabor delicioso que solo puedes encontrar en un restaurante de especialidades

Fideos suaves y brillantes.

Raw noodle.

Raw Hiyashi chuka 2 porciones por paquete

Peso	Contenido	Cantidad
120g×2	320g	15



Raw noodle.

Fideos de textura firme, sentirás su suavidad en la boca.

Raw Zaru Udon 2 porciones por paquete

Peso	Contenido	Cantidad
250g×1	370g	15



Este sabor umami es lo máximo.

Half-Raw noodle.



Half-raw Zaru Soba 2 porciones por paquete

Peso	Contenido	Cantidad
90g×2	300g	15



Fresh pasta Paquete de una porción • Paquete de dos porciones

Textura firme y con cuerpo.



Textura firme y con cuerpo.



Fresh Pasta

"Stubborn father" Pasta studio



Raw Pasta

1.9mm Spaghetti

Hervir dos minutos, sin sal



Raw Pasta

3mm Tagliolini

Hervir dos minutos, sin sal

Raw Pasta Spaghetti

Peso	Contenido	Cantidad
200g×2	400g	15

Con fibra dietética

Sin huevos

Raw Pasta Tagliolini

Peso	Contenido	Cantidad
200g×2	400g	15

Con fibra dietética

Sin huevos



Sabor tradicional japonés

Productos para el mercado internacional
El primer chawanmushi congelado sin carne.
Su vida útil es de un año.

Está hecho de sopa de ramen sin carne que contiene un 25% de huevos.

Japanese Chawanmushi [Flan de huevo al vapor]

En Japón el chawanmushi es un platillo popular durante las celebraciones familiares y ocasiones especiales. Disfruta del auténtico sabor de nuestro caldo original de bonito y kombu.



Made in Japan

Flan de huevo al vapor con cangrejo

Este chawanmushi sin carne se elabora con huevos frescos, caldo de bonito, salsa de soja, sal (sal Hakata) e ingredientes como cangrejo, brotes de bambú, setas shiitake y nueces de ginkgo. La textura después de descongelar es la misma que la de un chawanmushi frío.

Flan de huevo al vapor con setas Matsutake

Este chawanmushi sin carne se elabora con huevos frescos, caldo de bonito, salsa de soja, sal (sal Hakata) e ingredientes como setas matsutake, brotes de bambú, setas shiitake y nueces de ginkgo. La textura después de descongelar es la misma que la de un chawanmushi frío.

[Forma de preparación] Después de descongelar

Horno microondas (500W): Retirar el sello. Calentar durante aproximadamente 1 minuto y 30 segundos. En agua caliente: Calentar durante unos 10 minutos.



Cold Edamame Chawanmushi with Crab [Cold Japanese Steamed Egg custard]

Este chawanmushi de edamame se puede comer frío. Sabe aún mejor si lo colocas en un plato y le añades tus ingredientes favoritos. Si prefieres comerlo caliente, pónlo en agua caliente durante 10 minutos.



瀬戸内麺むぐり



Hacemos una gran cantidad de ramen crudo local popular en el área de Setouchi. Es la serie "Setouchi Menguri".

2 porciones de ramen fresco en un paquete de almohada refrigerado



生1食箱 (常温)

Dos porciones de ramen en una bolsa con cordón que se puede almacenar a temperatura ambiente



La foto de esta parte posterior es el paisaje de las muchas islas del mar de "TOMONOURA" en la ciudad de Fukuyama, prefectura de Hiroshima, donde se encuentra nuestra empresa.



瀬戸内麺めぐり®

Fideos frescos una porcion - Facil de cocinar en una sola olla.

The Instant fresh noodles ramen.

Hervir por 1~2min

Prepara un auténtico ramen facilmente con una sola olla



Los fideos son los característicos fideos planos de Onomichi. La sopa tiene un rico sabor a pollo y cerdo, con adición de caldo de pescado pequeño y fragante salsa de soja Marukin, y Back Fat de una calidad superior que flota en la superficie.



Los fideos son los característicos fideos redondos y finos de Hiroshima. La sopa tiene el sabor tradicional Tonkotsu Shoyu.



Miso: Este ramen miso tonkotsu debe su rico sabor umami a una mezcla de miso blanco y de arroz de "Hiroshima Masuya Miso", con extracto de ostras de Hiroshima como ingrediente secreto.



Sal de Setouchi: Esta sopa ligeramente turbia, elaborada a partir de la cocción a fuego lento de huesos de cerdo, huesos de pollo y verduras, tiene el sabor umami de las almejas y sardinas secas. Ha sido sazonada con "Setouchi no Honjio" (sal natural) proveniente de las aguas cristalinas del mar Setouchi.



Hakata Ramen: Utilizamos fideos muy finos al estilo Hakata. La sopa se hace con un caldo blanco de rico sabor. La sopa adquiere un sabor intenso al hervir los huesos de cerdo durante mucho tiempo, lo que también le confiere un color blanquecino.



Setouchi Cold Ramen: En este Ramen se utilizan fideos planos. La sopa ha sido aderezada con una mezcla de limón Setouchi, yuzu y zumo de kabosu. El ingrediente clave es el doubanjiang (pasta de soja). Prueba este ramen con muchas verduras y utiliza la sopa como aderezo.





Dumplings con una mezcla especial de carne de wagyu de Hiroshima. Producción y consumo local

**Hecho en Hiroshima!
Carne Wagyu!
Dumplings frescos!
Compromiso con la producción y el consumo locales.**



*The photographs are images

和牛
広島県産
地産地消

Dumpling rellenos de carne Wagyu

Producción local para consumo local.

Mantener congelado Consumase antes de 1 año

**14
pieces**





Se puede servir caliente o frío

麻辣的感動

Además de su rico sabor a umami, disfrutarás del picante de los chiles y del efecto adormecedor de la pimienta de Sichuan.

Los fideos están hechos con harina de trigo integral de Japón.



Hiroshima Shirunashi Tantanmen

Parte 3.

Refrigeración, raw noodles.



Raw noodles
2 porciones por bolsa.

Parte 2.

Temperatura ambiente,
Dried noodles



Dried noodle
2 porciones

Parte 1.

Temperatura ambiente
Fresh noodles



RFideos frescos
2 porciones



Tonkotsu soy sauce ramen to taste at home

El ramen tradicional Bariuma ha evolucionado a lo largo de los años desde su creación. La sopa de pollo tonkotsu se elabora con huesos de cerdo y pollo cuidadosamente seleccionados y se cocina lentamente durante un largo periodo de tiempo. Hemos recreado el sabor que se disfruta en un restaurante de ramen para que puedas llevártelo a casa.

“Qué alegría poder comer ramen en casa”



"Bariuma Ramen"
made at home, 2 meals

Contiene
Sopa (60g) 2 bolsas
Fideos (80g) 2 porciones



広島名物

これが噂の

広島

汁
麺

頑固親父の
太鼓判
中太丸麺

激辛赤唐辛子ダレ



初心者の方は
辛さにご用心!

血いっぱいの野菜と麺を
唐辛子たっぷり
激辛ダレで頂く
キャベツの甘みが独特の
旨味を引き出す絶妙の味わいだ
なるほどっ、辛いけど旨い。

HIROSHIMA TSUKEMEN

Please enjoy noodles and heaping vegetables with spicy sauce.
Sweetness of cabbage create peculiar Umami and exquisite taste. This is right, spicy but tasty.



麺類のパイオニア
クラマ食品株式会社
www.fukuyama-ramen.com

Cooking
YouTube
Video





麵蔵

Japanese Ramen Taste
繁盛店の味を食卓へ

Delicioso ramen sin carne ni huevos!
Disfruta el delicioso sabor umami de los mariscos y vegetales.



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

Dry noodles, 2 porciones



Salsa de soja: Sabroso caldo de bonito y anchoas que maximiza el sabor de los ingredientes.



Miso: El delicioso umami de esta sopa se realza con el uso de salsa de pescado y douganjiang (pasta de soja).



Sal especial: Esta sopa ramen obtiene su rico sabor Umami del caldo de bonito y verduras. Y una sal marina natural.



Tonkotsu: Esta sopa de estilo Hakata con Umami de mariscos y verduras tiene un rico sabor y un agradable olor a sesamo. Los fideos finos y firmes son ideales para esta sopa.

Dry Noodle Ramen, serie de 2 porciones, ahora disponible



Producto ideal para Exportacion ya que toma en cuenta Regulaciones de Importación.

VEGAN RAMEN

Importable worldwide.



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

VEGAN RAMEN SPICY



7 tiendas en Japón
16 tiendas en China!
HAKATA TONKOTSU RAMEN

¡Se buscan interesados en franquicias!
Tenemos un sistema de apoyo fiable.

Support for 20shops
in China, Korea,
Singapore and Canada.

Hong Kong, Macao, China, Taiwán, Corea del Sur,
Singapur, Malasia, Tailandia, Vietnam, Filipinas,
Camboya, Nepal, Mongolia, Estados Unidos, Canadá,
Brasil, Chile, Australia, Nueva Zelanda, Reino Unido,
Francia, Alemania, España, Países Bajos, Italia,
Austria, República Checa, Rumanía, Bulgaria, Suiza,
Suecia, Polonia, Emiratos Árabes, Kuwait, Qatar,
Sudáfrica 36 países,
India / Arabia Saudi / Rusia /
Finlandia en negociación

Incrementando nuestras exportaciones



Pioneer of noodles
KURATA FOODS CO., LTD

1-32-49, Higashi-Teshiro, Fukuyama, Hiroshima,
721-0962JAPAN TEL+81-84-945-6200
Please visit our website for details. <http://www.fukuyama-ramen.com>
e-mail info@fukuyama-ramen.com