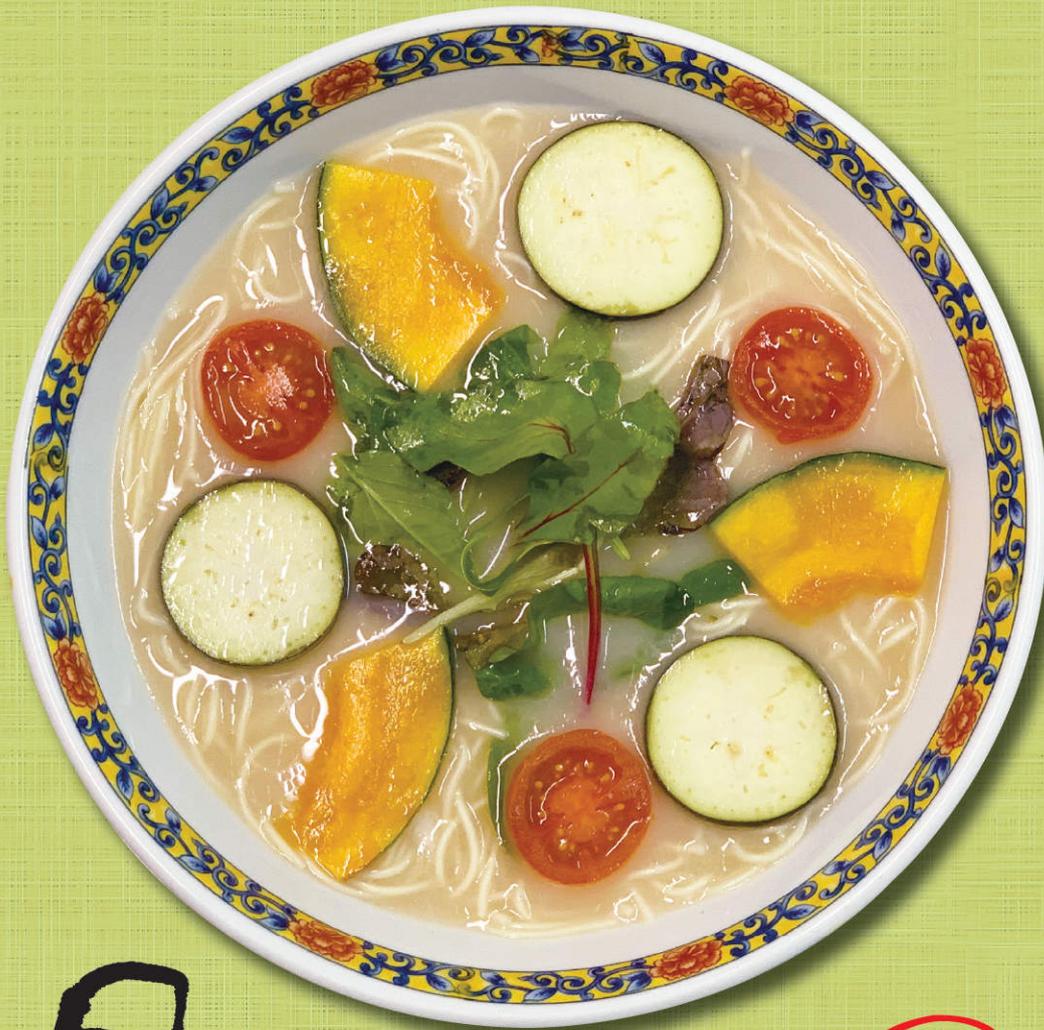




広島県食品自主衛生管理認証



Parce que nous voulons voir ton sourire, nous vous donnons des ramen sincères.



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

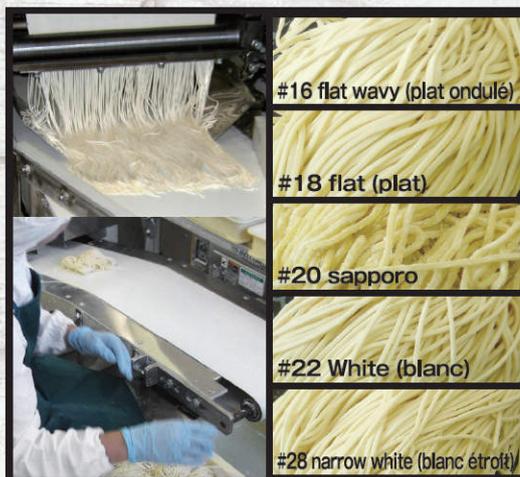
Date de création: 2 novembre 1987

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 réponde 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.

クラマ食品有限会社「瀬戸内麺めぐり」



Ingrédients Shokusaikan pour utilisation commerciale.

マンマ KING OF MENMA
Menma salé
Menma assaisonné

煮豚王
Bloc de porc,
tranches carrées
et rondes.

KING OF NIBUTA

スープ BACKFAT SOUP
背脂

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×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
Nouilles fraîches 100g

Fibres alimentaires 30.7g

Raw ramen

Nouilles spéciales à faible teneur en glucides
Glucides 17.4g / 201 kcal
Nouilles fraîches 100g

Fibres alimentaires 30g

Fresh pasta

Kurata Foods Ltd, Nouilles fraîches à usage commercial



#16 flat wavy
(plat ondulé)

#18 flat (plat)



#20 sapporo

#22 White (blanc)

#28 narrow white
(blanc étroit)

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 réponde 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.

Ingrédients Shokusaikan pour utilisation commerciale.



KING OF MENMA

Menma salé
Menma assaisonné



SOUP BACKFAT



Bloc de porc,
tranches carrées
et rondes.



KING OF NIBUTA

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.



RECHERCHÉ : INTÉRESSÉ PAR LA FRANCHISE

Systeme de soutien fiable

French



博多自慢の
豚骨味

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. [kurata foods](http://kuratafoods.com)

www.fukuyama-ramen.com





Nouilles aux légumes

Ce sont des nouilles sans sel.
Ce sont des aliments sains sans additifs ni parfum. Vous pouvez le cuisiner facilement en faisant mijoter des ingrédients et des nouilles dans votre soupe préférée.



Parce que les nouilles n'utilisent pas de sel, Vous pouvez le manger après l'avoir fait mijoter dans votre soupe préférée pendant 2 minutes.



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



Nouilles courtes sans sel série!!

Nous coupons les nouilles en 2 cm environ. Les bébés et les personnes âgées dont la mastication est devenue faible peuvent manger en toute sécurité. Il s'agit également de produits populaires tels que les aliments pour soins infirmiers et les repas hospitaliers à usage professionnel.



sac de transport debout avec fermeture éclair

Cuisson facile qui peut être faite dans une seule casserole

Facile à manger à la cuillère.

Avec mandrin pratique pour le stockage

Ce sont des nouilles sans sel. Ce sont des aliments sains sans additifs ni parfum. Vous pouvez le cuisiner facilement en faisant mijoter des ingrédients et des nouilles dans votre soupe préférée.



麺の長さ 約2cm



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!



RICE NOODLE

Gluten-free ramen

Nous avons créé l'ultime Ramen végétalien sans gluten en utilisant le goût délicieux des légumes sans utiliser de matières premières de blé, d'extraits d'animaux, d'extraits de fruits de mer et de glutamate monosodique (GMS). Un ramen à la farine de riz fabriqué à partir de farine de riz japonaise selon une méthode de fabrication spéciale. Il a une couleur naturelle due à l'utilisation de kansui (eau alcaline) et ne contient pas de colorant en poudre.

NO ADDED MSG
VEGAN RAMEN
ALL GLUTEN FREE



VEGAN

VEGAN RAMEN

RAMEN



Il s'agit d'un ramen végétalien créé en utilisant la saveur umami des légumes sans utiliser d'extrait animal ou de fruits de mer, ni de MSG (glutamate monosodique). C'est une soupe liquide, donc elle contient de l'alcool. Chaque ramen est préparé avec différentes nouilles sèches, sélectionnées pour correspondre à la soupe, ce qui vous permet de déguster quatre types de nouilles différents.

NO MEAT NO FISH NO ADDED MSG*

*Contient une petite quantité de glutamates naturels.

2食入
乾めん
スープ付



VEGAN RAMEN INSTANT NOODLES

NO MEAT NO FISH NO ADDED MSG*



*CONTAINS SMALL AMOUNTS OF NATURALLY OCCURRING GLUTAMATES



Nous avons créé de délicieuses nouilles instantanées avec le goût des légumes, sans utiliser d'extraits d'animaux ou de fruits de mer ni d'assaisonnement umami.

4 types : Sauce soja, Miso, Sel avec Yuzu et Potage de légumes



VEGAN RAMEN

New dried noodles vegan ramen coming!

Vegan spicy series

ramen
Vegan



CURRY RAMEN CURRY UDON TOMATO RAMEN TANTAN MEN

Nous avons **SPICY**
également une
variété d'épices
à ramen
végétaliennes.



NO MEAT NO FISH NO ADDED MSG*



*CONTAINS SMALL AMOUNTS OF NATURALLY OCCURRING GLUTAMATES



VEGAN

ヴィーガン餃子

GYOZA



Savourez le goût juteux et l'umami des légumes cultivés à 100% au Japon. Les enveloppes, fabriquées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, ont une texture à la fois douce et croustillante. Elles sont déjà assaisonnées et peuvent donc être consommées sans sauce.

NO MEAT

NO FISH

NO ADDED MSG*

*CONTAINS SMALL AMOUNTS OF NATURALLY OCCURRING GLUTAMATES



Profitez d'un Umami et d'une texture de qualité supérieure ! Vegan Gyoza

Contient de la viande de soja.

Soutien aux exportations

Date d'expiration : 1 an (congelé)

25
pièces



14
pièces



*Les photographies sont des images



ORIENTAL VEGAN

オリエンタルヴィーガン餃子

DUMPLINGS



Savourez le goût juteux et l'umami des légumes cultivés à 100% au Japon. Les enveloppes, fabriquées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, ont une texture à la fois douce et croustillante. Elles sont déjà assaisonnées et peuvent donc être consommées sans sauce.

NO MEAT

NO FISH

NO ADDED MSG*

*Contient une petite quantité de glutamates naturels.



Les dumplings végétaliennes orientales n'utilisent pas les cinq ingrédients piquants.

D'une manière générale, les cinq légumes piquants sont les poireaux, la ciboulette, l'ail, les échalotes et les oignons.

Utilise de la viande de soja

Exportable à l'étranger

A conserver au congélateur A consommer de préférence avant 1 an



*Les photographies sont des images





麵蔵

Japanese Ramen Taste
 繁盛店の味を食卓へ

Dry noodles, 2 portions

Ramen très savoureux sans viande ni œufs!

**Savourez la délicieuse saveur umami
 des fruits de mer et des légumes.**



Made in Japan

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



Sauce soja : Bouillon savoureux de bonté et d'anchois qui maximise la saveur des ingrédients.



Miso : Le délicieux umami de cette soupe est renforcé par l'utilisation de sauce de poisson et de doubanjiang (pâte de soja).



Sel spécial : Cette soupe ramen tire sa riche saveur Umami du bouillon de bonté et de légumes et d'un sel marin naturel.



Tonkotsu. Cette soupe style Hakata aux saveurs de fruits de mer et de légumes est délicieuse et a une agréable odeur de sésame. Des nouilles fines et fermes sont idéales pour cette soupe.



Nouilles froides Setouchi : L'ingrédient spécial de cette soupe est le doubanjiang (pâte de soja), qui se marie bien avec le jus de citron et l'huile de sésame de Setouchi. Les nouilles sont fermes et moelleuses. Dégustez ce plat comme une salade de légumes avec de nombreux légumes frais de votre choix.

KURATA FOODS CO., LTD. a lancé une nouvelle série de ramen "Meat Free Dry Noodles 2 portions" qui peuvent être conservés à température ambiante pendant de longues périodes. Les Dry Noodles sont proposées avec quatre saveurs de soupe différentes et ont une durée de conservation de un an mois. Chaque article est composé de nouilles sèches différentes dont la texture est proche de celle des nouilles fraîches.

Produit idéal pour l'exportation puisqu'il tient compte des règlements d'importation.





麵蔵

Japanese Ramen Taste 繁盛店の味を食卓へ

Raw noodles, 2 portions

Délicieux ramen sans viande ni œufs !



Shoyu : Ce délicieux ramen à la sauce soja est préparé avec un bouillon de bonite et de sardines séchées pour maximiser la saveur umami des ingrédients.



Miso : Ce ramen est fait avec de la sauce de poisson et du doubanjiang (pâte de soja) pour maximiser la saveur umami des ingrédients.



Sel : La saveur umami de la bonite et des légumes et l'utilisation de sel marin naturel donnent un riche goût salé à ce Ramen spécial sel.



Tonkotsu : Ce ramen Tonkotsu blanc de style Hakata est fait avec la saveur umami des fruits de mer et des légumes. Cette soupe a un goût très riche et une délicieuse odeur de sésame.

Made in Japan

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



麵蔵

We want to see you smile,
so we give heart-felt
ramen to you

Le développement de ces délicieux meat-free ramen a nécessité 5 ans de travail constant. La série "Meat Free Fresh Noodle 2 portions" a été repensée et relancée avec encore plus d'attention au goût. Nous proposons 4 types de ramen basés sur la saveur umami des fruits de mer et des légumes : Sauce soja, Miso, Sel et Tonkotsu (os de porc). Elles sont également disponibles en quatre types différents de nouilles fraîches sans œufs. Se conserve au congélateur pendant 1 an. La durée de conservation est de 1 mois si elles sont réfrigérées après décongélation.

Produit idéal pour l'exportation puisqu'il tient compte des règlements d'importation.





Fresh pasta Pack de portion individuelle • Pack de deux portions

Texture moelleuse et corsée



Texture moelleuse et corsée



Fresh Pasta

"Stubborn father" Pasta studio



Raw Pasta

1.9mm Spaghetti

Faire bouillir 2 minutes sans sel

Avec des fibres alimentaires

Sans œufs



Raw Pasta

3mm Tagliolini

Faire bouillir 2 minutes sans sel

Avec des fibres alimentaires

Sans œufs

Raw Pasta Spaghetti

Poids des nouilles	Contenu	Quantité
200g×2	400g	15

Raw Pasta Tagliolini

Poids des nouilles	Contenu	Quantité
200g×2	400g	15





麵蔵 Raw Half-raw Ryanmen Japanese style cold noodles

Les nouilles ont une texture moelleuse et un goût délicieux que l'on ne trouve que dans un restaurant spécialisé !



Raw noodle.

Des nouilles douces et brillantes.

Raw Hiyashi chuka 2 portions par paquet

Poids des nouilles	Contenu	Quantité
120g×2	320g	15



Raw noodle.

De bonnes nouilles à la texture moelleuse, vous sentirez leur douceur dans votre bouche.

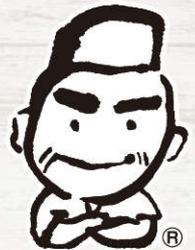
Raw Zaru Udon 2 portions par paquet

Poids des nouilles	Contenu	Quantité
250g×1	370g	15



Cette saveur umami est la meilleure.

Half-Raw noodle.



Half-raw Zaru Soba 2 portions par paquet

Poids des nouilles	Contenu	Quantité
90g×2	300g	15



Dry Noodle Ramen, série de 2 portions, Disponible sur commande



SETOUCHI RAMEN TOUR

Les ramen de la région pittoresque de Setouchi sont maintenant disponibles en version Dry Noodles !

瀬戸内麺めぐり

風光明媚な瀬戸内海地域の
ご当地ラーメンが乾麺で登場!



Hiroshima : Cette soupe au tonkotsu et à la sauce soja utilise le tonkotsu comme base de sa saveur et le combine avec du bouillon de poulet et de légumes. Elle utilise des nouilles fines et rondes, ce qui est une caractéristique distinctive des ramen d'Hiroshima.



Miso - Nous utilisons en abondance le miso blanc et le miso de riz du célèbre brasseur Masuya Miso pour cette soupe ramen, dont l'ingrédient secret est l'extrait d'huile. Cette soupe tonkotsu miso a un goût très riche.



Otonishiki : Soupe riche en saveurs à base de poulet et de porc avec un goût profond provenant de la sauce soja épaisse, de la graisse de porc et du bouillon de poisson. Saveurez l'unique soupe de soja épaisse d'Otonishiki Ramen avec des nouilles plates.



Sel de Setouchi : La saveur et l'umami des palourdes et des sardines séchées sont recrées dans cette soupe obtenue en faisant mijoter lentement du tonkotsu (os de porc), des os de poulet et des légumes. Elle est assaisonnée avec du "Setouchi no Honho" (sel naturel) provenant de l'eau de mer cristalline de Setouchi.



Hakata Tonkotsu : Nous utilisons des nouilles très fines de style Hakata. La soupe est faite avec un bouillon blanc épais et riche. La soupe obtient une saveur forte en faisant mijoter lentement des os de porc pendant une longue période, ce qui lui donne également une couleur blanche trouble.



Nouilles froides Setouchi : L'ingrédient spécial de cette soupe est le dou ban jiang (fêta de soja), qui se marie bien avec le jus de citron et l'huile de sésame de Setouchi. Les nouilles sont fermes et moelleuses. Dégustez ce plat comme une salade de légumes avec de nombreux légumes frais de votre choix.



瀬戸内麺めぐり®

Nouilles fraîches une portion - Facile à cuisiner dans une seule casserole.

The Instant fresh noodles ramen.

Bouillir pendant 1~2min

Préparez des ramen authentiques facilement avec une seule casserole



Les nouilles sont les nouilles plates caractéristiques d'Onomichi. La soupe a une riche saveur de poulet et de porc, avec un ajout de bouillon de petit poisson et de sauce soja Marukin parfumée, et du Back Fat de qualité supérieure flottant à la surface.



Les nouilles sont les fines nouilles rondes caractéristiques d'Hiroshima, La soupe est une soupe traditionnelle Tonkotsu Shoyu.



Miso: Ce miso tonkotsu ramen doit son riche goût umami à un mélange de miso blanc et de riz "Hiroshima Masuya Miso", avec l'extrait d'huile d'Hiroshima comme ingrédient secret.



Set de Setouchi : Cette soupe légèrement trouble, préparée en faisant mijoter des os de porc, des os de poulet et des légumes, a la saveur umami des palourdes et des sardines séchées, et est assaisonnée avec du "Setouchi no Honjio" (sel naturel) provenant des eaux cristallines de la mer de Setouchi.



Hakata Ramen : Nous utilisons des nouilles très fines de style Hakata. La soupe est faite avec un bouillon blanc épais et riche. La soupe obtient une saveur forte en faisant mijoter lentement des os de porc pendant une longue période, ce qui lui donne également une couleur blanche trouble.



Setouchi Cold Ramen: Des nouilles plates sont utilisées dans ce Ramen. La soupe est assaisonnée avec un mélange de jus de citron Setouchi, de yuzu et de kabosu. L'ingrédient clé est le doubanjiang (pâte de soja). Essayez ce ramen en utilisant de nombreux légumes et utilisez la soupe comme une vinaigrette.



瀬戸内麺めぐり



Nous fabriquons beaucoup de ramen crus locaux populaires dans la région de Setouchi. C'est la série "Setouchi Menguri".

2 portions de ramen frais dans un emballage d'oreiller réfrigéré



生1食箱 (常温)

Deux portions de ramen dans un sac à cordon pouvant être conservé à température ambiante



La photo de ce dos est le paysage des nombreuses îles de la mer de "TOMONOURA" dans la ville de Fukuyama, préfecture d'Hiroshima, où se trouve notre société.





On peut le servir chaud ou froid.

En plus de sa riche saveur umami, vous apprécierez le piquant des piments et l'effet engourdissant du poivre de Sichuan.

麻辣的感動



Les nouilles sont fabriquées avec de la farine de blé complet du Japon.



Hiroshima Shirunashi Tantanmen

Partie 3.

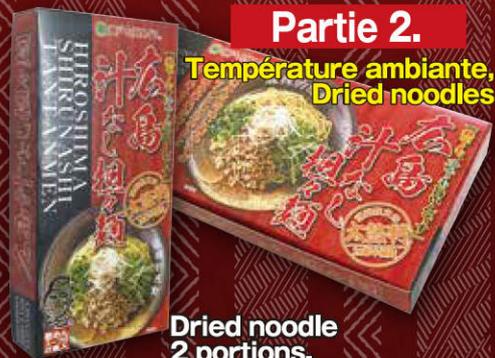
Réfrigération, raw noodles



Raw noodles 2 portions par paquet.

Partie 2.

Température ambiante, Dried noodles



Dried noodle 2 portions.

Partie 1.

Température ambiante, nouilles crues



Raw noodles 2 portions par paquet.



Tonkotsu soy sauce ramen to taste at home

Le ramen traditionnel de Bariuma a évolué au fil des années depuis sa création. La soupe de poulet tonkotsu est préparée à partir d'os de porc et de poulet soigneusement sélectionnés et cuite lentement pendant une longue période. Nous avons recréé le goût que vous apprécieriez dans un restaurant de ramen pour que vous puissiez l'emporter chez vous.

"Je suis si heureuse de pouvoir manger des ramen chez moi ♪"



"Bariuma Ramen"
made at home, 2 meals

Contient
Soupe (60g) 2 sachets
Nouilles (80g) 2 portions



Le goût traditionnel japonais

Produits pour le marché international

Le premier chawanmushi congelé meat-free.

Sa durée de conservation est d'un an. Il est composé d'une soupe ramen sans viande contenant 25 % d'œufs.

Japanese Chawanmushi (Steamed egg custard)

Au Japon, le chawanmushi est un plat populaire consommé lors des fêtes de famille et des occasions spéciales.

Appréciez le goût authentique obtenu grâce à notre stock original de bonite et de kombu.



Made in Japan

Crab Meat Steamed Egg Custard

Ce chawanmushi meat-free est préparé à partir d'œufs frais, de bouillon de bonite, de sauce soja, de sel (sel de Hakata) et d'ingrédients tels que du crabe, des pousses de bambou, des champignons shiitake et des noix de ginkgo. La texture après décongélation est la même que celle d'un chawanmushi froid.

Matsutake Mushroom Steamed Egg Custard

Ce chawanmushi meat-free est préparé avec des œufs frais, du bouillon de bonite, de la sauce soja, du sel (sel de Hakata) et des ingrédients tels que des champignons matsutake, des pousses de bambou, des champignons shiitake et des noix de ginkgo. La texture après décongélation est la même que celle d'un chawanmushi froid.

[Comment manger] Après décongélation

Four à micro-ondes (500W) : Retirer l'opercule. Chauffer pendant environ 1 minute et 30 secondes.

Dans l'eau chaude : Chauffez pendant environ 10 minutes.

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

Ce chawanmushi d'edamame peut être mangé froid.

Il est encore meilleur si vous le placez dans une assiette et ajoutez vos ingrédients préférés.

Si vous préférez le manger chaud, placez-le dans de l'eau chaude pendant 10 minutes.



VEGAN

ヴィーガンカレー

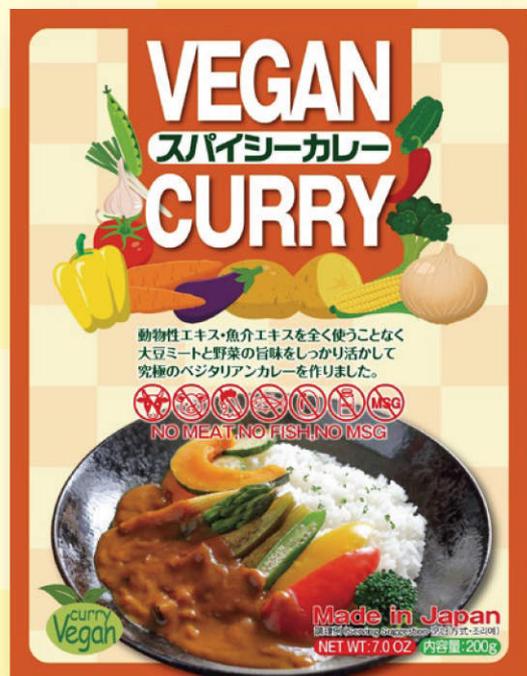
CURRY



This is vegan curry used umami of vegetables and Soy Beans Cake. Meat and seafood extract are not included.



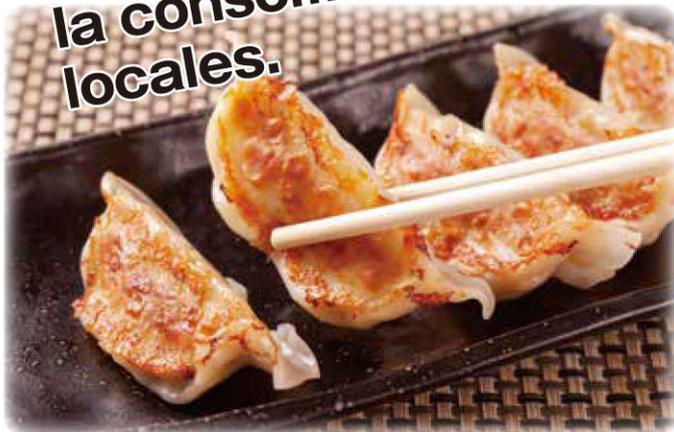
NO MEAT, NO FISH, NO MSG





**Raw dumplings
made with a
blend of Hiroshima
Wagyu beef**

**Made in Hiroshima!
Boeuf Wagyu!
Dumplings fraîches!
Engagement en faveur
de la production et de
la consommation
locales.**



*The photographs are images

和牛
広島県産
地産地消

Dumplings farcie au bœuf Wagyu

Production locale pour consommation locale.

Garder congelé Durée de conservation 1 an



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

Ramen très savoureux sans viande ni œufs!

Savourez la délicieuse
 saveur umami des fruits
 de mer et des légumes.

Dry noodles, 2 portions

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



Sauce-soja : Bouillon savoureux de bonite et d'anchois qui maximise la saveur des ingrédients.



Miso : Le délicieux umami de cette soupe est renforcé par l'utilisation de sauce de poisson et de doubanjiang (pâte de soja).



Shoyu : Cette soupe ramen tire sa riche saveur Umami du bouillon de bonite et de légumes et d'un sel marin naturel.



Tonkotsu. Cette soupe style Hakata aux saveurs de fruits de mer et de légumes est délicieuse et a une agréable odeur de sésame. Des nouilles fines et fermes sont idéales pour cette soupe.

Dry Noodle Ramen,
 série de 2 portions,
 Disponible sur commande



Produit idéal pour l'exportation puisqu'il tient compte des règlements d'importation.

VEGAN
 ヴィーガンラーメン
RAMEN

Importable
 worldwide.



VEGAN RAMEN SPICY
 VEGAN SPICE SERIES



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



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. <http://www.fukuyama-ramen.com>
 e-mail info@fukuyama-ramen.com