

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!



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

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

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



広島県食品自主衛生管理認証



Because we want to see your smile, we give heartfelt ramen to you.

VEGAN
ラーメン
RAMEN

Importable worldwide.

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

VEGAN RAMEN SPICY
VEGAN SPICE SERIES

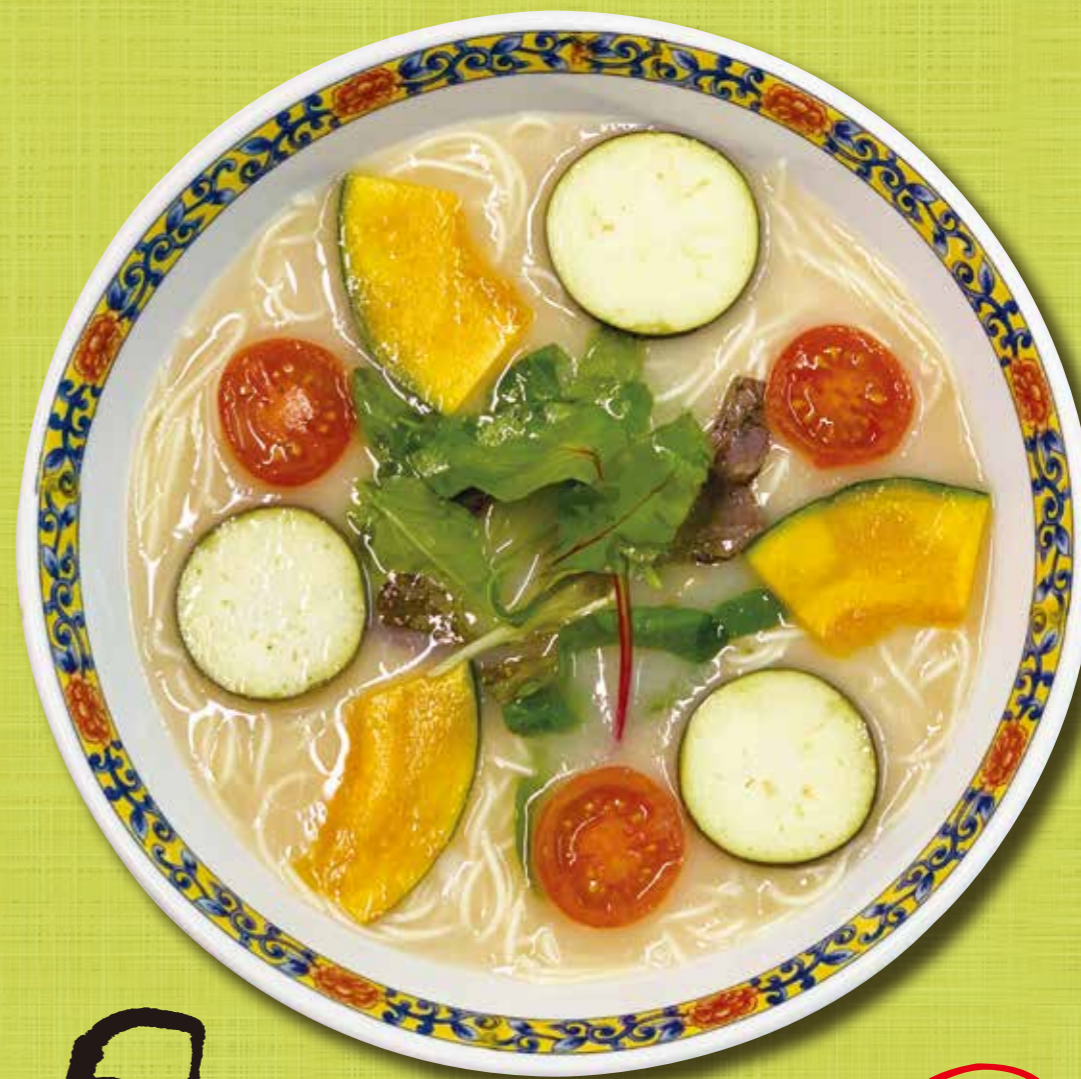
JAPAN 7shops
CHINA 6shops
HAKATA TONKOTSU RAMEN

WANTED: FRANCHISE MEMBER STORE!
You can receive good support system.

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, Émirats Arabes Unis, Koweït, Qatar,
Afrique du Sud 36 pays,
Inde / Arabie Saoudite / Russie /
Finlande en cours de négociation

On augmente nos exportations



頑固親父の太鼓判
こだわりの味をお届けいたします。



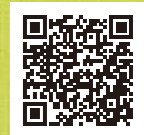
Pioneer of noodles
KURATA FOODS CO., LTD

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



Kurata Foods Website

Pioneer of noodles
KURATA FOODS CO., LTD



English



Español



Français



Chinese



Taiwan



Korean



Japanese catalogue



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.

Ingrédients Shokusaikan pour utilisation commerciale.

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

スープ 背脂
BACKFAT SOUP

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

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".

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

Fibres alimentaires 30.7g

16.5g / 185 kcal
Nouilles fraîches 100g

Raw ramen

Nouilles spéciales à faible teneur en glucides

Fibres alimentaires 30g

17.4g / 201 kcal
Nouilles fraîches 100g

Fresh pasta