

FC加盟店募集中!安心のサポート体制完備



**国内18店舗、
中国11店舗、
シンガポール6店舗出店!!**

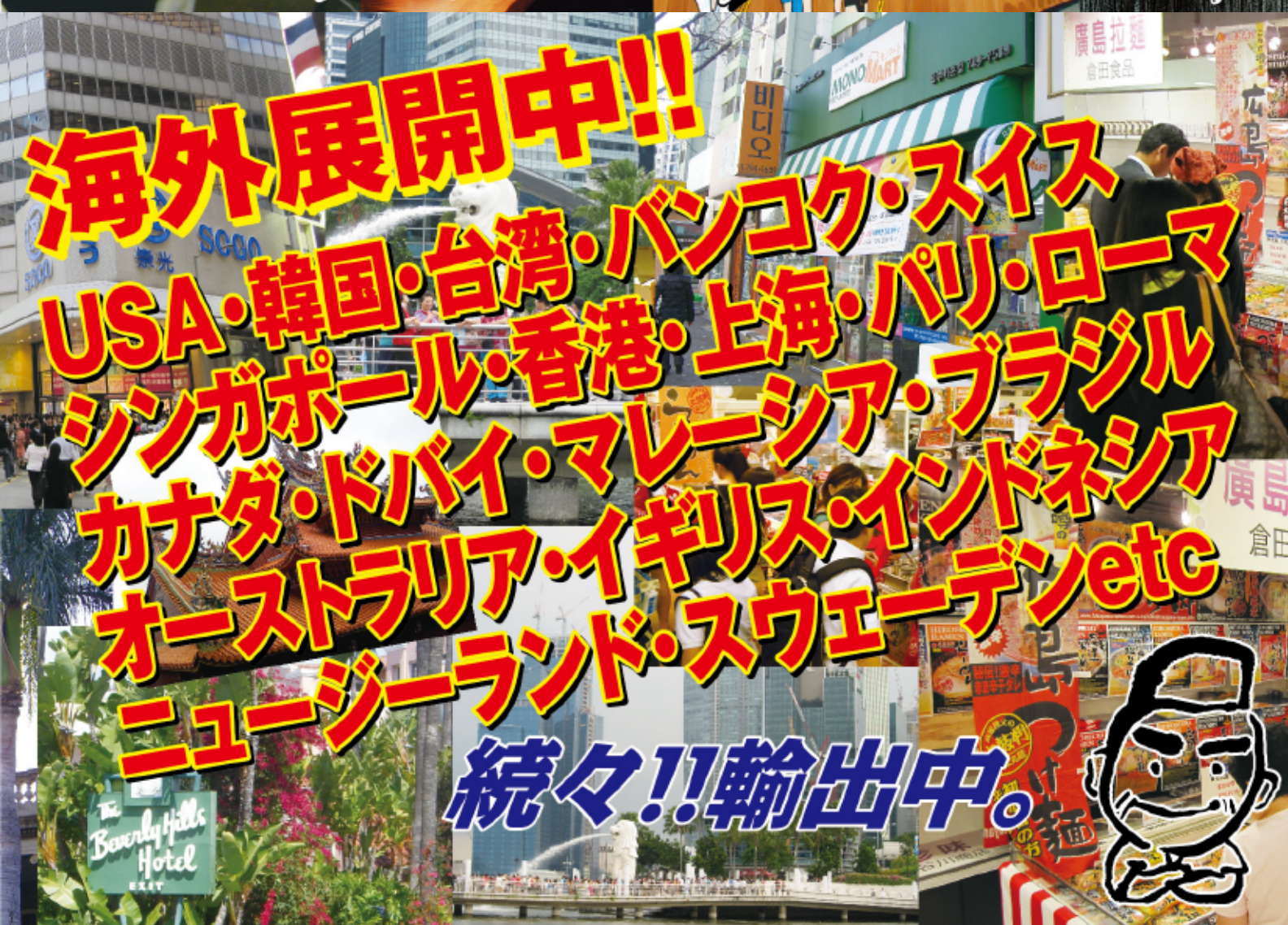
カナダ1店舗

麺蔵

**味蔵 博多とんこフ
ラーメン**

「杯のうーめん
貴方に贈る
「美味しい」
その笑顔が
見たいから」

AM11:00~PM10:00
ナチヤ



海外展開中!!

**USA・韓国・台湾・バンコク・スイス
シンガポール・香港・上海・パリ・ローマ
カナダ・ドバイ・マレーシア・ブラジル
オーストラリア・イギリス・インドネシア
ニュージーランド・スウェーデンetc**

続々!!輸出中。

廣島
倉田

The Beverly Hills Hotel



十六番平パーマ麺



十八番平麺



二十番サッポロ麺



二十二番白麺



二十八番細白麺



クラタ食品の業務用生麺

私たちクラタ食品の麺はいろいろなお客様と一緒に、それぞれのスープに合うように作り上げた生中華です。太さや形状、加水率までさまざまな麺が揃っています。小麦粉は12社のメーカー（大手7社と地元5社）から最適なものを何種類かずつ配合し、かんすいは5種類のものを使い分けられています。練り水についても、アルカリイオン水と磁気水、フィルタリングしたチラー水を温度管理を徹底しながら使用。製法のこだわりにはどこにも負けないと自負しています。麺の食感と味にはこだわりも自信もありますが、それを美味しいラーメンにまで高めるのは、お客様の想いと響きあって初めて可能になります。一生懸命作らせていただきます。

貴店専用のオリジナル麺

豊富な経験とノウハウ
ラーメンにおいてスープとともに最重要アイテムの麺。太さや形状やグラム数など、例え数値的には微妙な違いでも、それが一杯のラーメンになったとき決定的な違いになります。既製の定番商品から最も理想に近いものを選んで使っても、どうしても納得がいかないという店主様に、弊社は真摯に向き合います。例えば、弊社には同じ麺等から切り出した一見同じ麺が何種類もあります。これは「麺は完璧だけどグラム数が…」の声にお応えしたものです。同じ太さと形状で配合違いというものならもっと多数あります。グラム違いや食感や味の違い、今お使いの麺への微妙な違和感に、ご提案や専用麺開発という形でお応えしてきた経験も豊富です。

品質と品揃えに絶対の自信

北から南まで全国のラーメンに対応
ラーメンは、スープの違いだけでなく、麺の製法はもとより、麺練りや加水率・縮れ麺や丸麺平麺、さまざまな麺が地域の味として根付き、地元のソウルフードとして親しまれています。弊社は備後福山を地元としておりますが、全国のラーメンを食べつくし、それぞれの地域の専門店様から頂戴したご意見に耳を傾けながら、札幌・喜多方・東京、南は博多・沖縄まで、皆さまに納得していただける麺を開発し、提供させていただいてきました。決して私たちが小器用なだけではなく、ご縁を頂いた全国のお客様のラーメンへの熱い想いを受け止めているうちにこうなりました。掲載写真はほんの一例です。どうぞお問い合わせ下さい。

食彩館の業務用食材

KING OF MENMA

メンマ王

塩メンマ
味付メンマ

煮豚王

煮豚ブロック
角・丸スライス

スープ
背脂

弊社オリジナル開発のスープ・背脂は
全国の専門店様からご指名を頂戴して
います。こだわりの品々を一挙ご紹介。

KING OF NIBUTA



麺類のバイオニア
クラタ食品株式会社

