

麺蔵 Japanese Ramen Taste
繁盛店の味を食卓へ

肉エキスと卵を一切使わないままで、とっても旨いラーメンができました！
魚介と野菜の旨みを極めました。



乾麺2食入

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



輸入制限対策を考慮しての完全輸出商品です！

VEGAN
ヴィーガンラーメン
RAMEN

全世界輸入
可能商品。



麺蔵

麺類のパイオニア
クラタ食品有限会社
麺類全般製造卸・米穀・業務用食品卸・学校給食会指定店

**瀬戸内麺めぐり
乾麺ラーメン
2食入シリーズ登場。**



香港・マカオ・中国・台湾・韓国・シンガポール・タイ
マレーシア・ベトナム・フィリピン・カンボジア・ネパール
モンゴル・アメリカ・カナダ・ブラジル・チリ・オーストラリア
ニュージーランド・イギリス・フランス・ドイツ・スペイン
オランダ・イタリア・オーストリア・チェコ・ルーマニア・ブルガリア
スイス・スウェーデン・ポーランド・アラブ首長国連邦・
クウェート・カタール・南アフリカ 36ヶ国
インド・サウジアラビア・ロシア・フィンランド 商談中

続々!!輸出中。

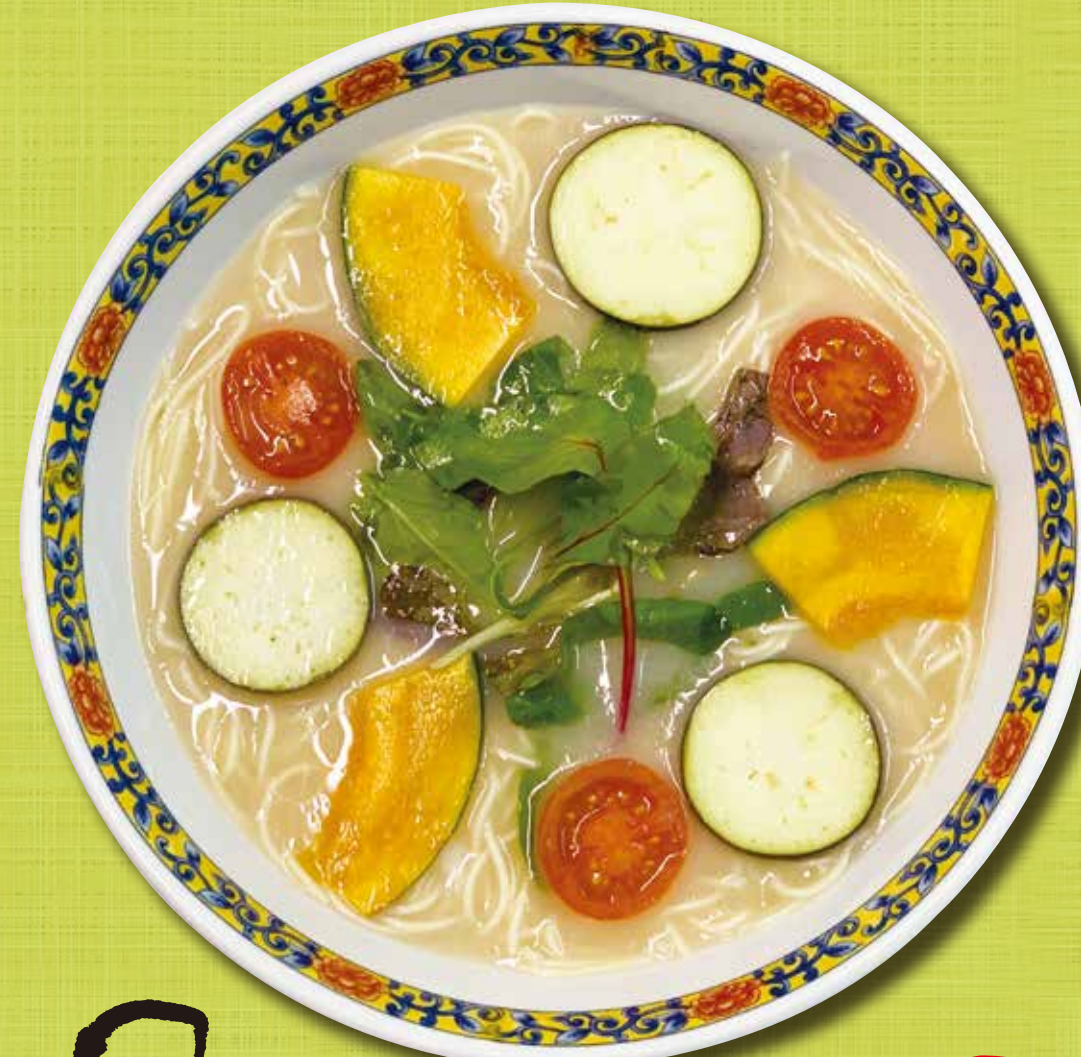
〒721-0962 広島県福山市東手城町1-32-49
TEL (084) 945-6200 (代) FAX (084) 945-6234
http://www.fukuyama-ramen.com
e-mail info@fukuyama-ramen.com

クラタ食品
kurata foods



広島県食品自主衛生管理認証

麵屋の想いを
届けたい
貴方に贈る
一杯のらーめん
「美味しいっ」
その笑顔が
見たいから



頑固親父の太鼓判
こだわりの味をお届けいたします。



麺類のパイオニア
クラタ食品有限会社



Kurata Foods
Website



Japanese
catalogue



クラタ食品有限会社は福山市を中心に広島県、岡山県をメインエリアとして中国、四国地方に麺類全般の商品を供給している麺類製造のメーカーです。前会社「倉田製麺株式会社」を含めれば創業57年。(2018年現在) 福山市のラーメン屋さん、手打ちうどん屋さん等食堂の業務用の麺類を中心に商いを始め現在では、その業務用のレシピをもとに「福山らーめん」、「広島らーめん」、「広島つけめん」等のご当地生ラーメンを含めいろいろな麺類を業務店、量販店、ネット通販で販売しています。広島県東部の学校給食での麺類提供では、ほとんどのシェアを占め、産業給食、病院給食でも「地域の中で食と健康に貢献する」をモットーに皆様からご利用いただいております。

1997年 地元を意識した商品づくりで「福山らーめん」を立ち上げ、地元福山をアピールするために創りましたが、今では瀬戸内麺めぐりシリーズ他、30品目を超える商品を創造、西日本で1番の御当地ラーメンアイテムを持つ製麺会社になりました。

2005年から 海外戦略でも、ラーメン事業に特化、香港からスタートした輸出は、20ヶ国を超えて、毎年世界中にお客様を増やしております。

2006年から 共同で出資と製麺サポートで作った「大連味之藏飲食有限公司」も10年を超え、世界中にフランチャイズビジネスを広げております。2016年より 乾麺シリーズ全15アイテムの製造及び販売を本格的に開始。

社 是

共に学び、共に栄える

経営理念

満足	私達はより美味しく、より良い品質の麺を造り、お客様に満足して頂きます。
援助	私達は常に、社員一人一人の幸福を追求する職場を、援助の心をもって創ります。
本気	私達は何事も本気で取り組み、凡事徹底に努めます。
笑顔	私達は常に、笑顔で挑戦し続けます。
感謝	私達はありがとうございますという感謝の心で接します。

会社概要

会社名	クラタ食品有限公司
設立	昭和62年11月12日
所在地	広島県福山市東手城町1-32-49 TEL.084-945-6200 FAX.084-945-6234
資本金	資本金500万円
従業員	従業員40名(パート、アルバイト含む)
取引銀行	中国銀行福山東支店、もみじ銀行福山東支店 広島銀行福山手城支店
事業内容	麺類製造卸、業務用食品販売、輸出入貿易、コンサルティングビジネス
関連会社	●有限会社食彩館 スープ・麺製造販売、食品輸出入、コンサルティングビジネス 広島県福山市東手城町1-31-1(クラタ食品隣接) ●大連味之蔵飲食有限公司 (株)シンコーを主幹会社で共同出資、中国大連に2005年11月創立 現在は直営6店舗とセントラルキッチンFC全体で6店舗を運営。 2021年現在

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ので、太さや形状、加水率までさまざまに揃っています。小麦粉は12社のメーカー（大手7社と地産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種類のものを濃度もいろいろ使い分けたりと。練り玉についても、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、それを美味しく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パードミノに最重要アイテムの麺。太さや形やグラム数など、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たったと決定的な違いになります。既製の定価商品から最も理想に近いものを選んで使っている、どうしても納得がいかないという店主に、弊社は真摯に向き合います。例えは、弊社には同じ麺帯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…」の声にお応えしたのも。同じ太さや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にお応えして下さる経験も豊富です。

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、スープの違だけでなく、麺の製法はもとより、麺線や加水率、縮れ麺や丸麺平麺、ささまな地域が地域の味として倍付き、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し、それぞれの地域の専門店様から頂戴したご意見を耳を傾けながら、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たいという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。



クラフ食品有限公司「瀬戸内麺めぐり」®



食彩館の業務用食材



低糖質めんの3大特長

- 1 低糖質・小麦粉麺の**60%オフ**
- 2 高食物繊維・小麦粉麺の**11倍**
- 3 高タンパク質・小麦粉麺の**4倍**



低糖質麺シリーズ