

FC가맹점모집!안심한 지원체제 완비

국내 18가게, 중국 11가게,
캐나다 17가게, 싱가포르 6가게가
출점!!

味蔵
AJINOKURA

하카타 돈코츠 라면

HAKATA
TONKOTSU RAMEN

아지노 쿠라

めん
조

우리나라라면을
드시고난당신의
행복한표정을
보고싶습니다.

해외 진출중!!

미국, 한국, 대만, 방콕, 스위스,
싱가포르, 홍콩, 상해, 파리, 로마,
캐나다, 두바이, 말레이시아,
브라질, 호주, 영국, 인도,
뉴질랜드, 스웨덴 등
속속 수출중!!



쿠라타식품의 업무용생면



16번 납작꼬불면



18번 납작면



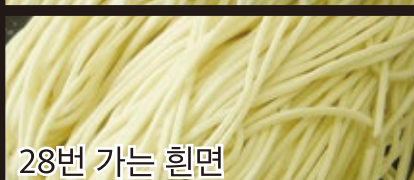
20번 사포로면



22번 흰면



28번 가는 흰면



쿠라타식품의 업무용생면

쿠라타식품의 생중화면이 각종 국물에 잘 어울리기 위해 여러 고객분들과 함께 노력하여 만들었습니다. 굵기와 모양, 그리고 가수율이 틀린 다양한 면들을 생산하고 있습니다. 밀가루는 12회사의 가장 적절한 몇가지들을 골라쓰고 있고, 환수의 농도도 면에 따라 틀립니다. 밀가루와 물의 비율에 관한 알칼리 이온수와 암장수 그리고 필터링한 물의 온도관리도 철저히 하고 있습니다. 제조방법만은 그 누구에게도 지지 않습니다.

면발의 식감과 맛에는 자신을 갖고 있습니다만, 이 라면이 참 맛있다고 고품을 받기 위해서는 고객님의 생각이 있어야 가능하다고 생각합니다. 최선을 다해 노력하고 있습니다.

당신을 위한 전용 오리지널 면

풍부한 경험과 노하우

라면의 관해서는 국물과 같이 면도 중요합니다. 굵기, 모양, 그람수 등 조그마한 차이에서도 한 그릇의 라면의 맛을 결정합니다. 고객님이 원하는 면이 당사상품중에서도 이상적이지 않다고 해도 우리는 진심으로 마주하고 대응합니다.

예를 들면, 당사에는 보기에 비슷한 면이 몇종류 있습니다. 이것은 "면은 좋는데, 양이 좀..." 이런 고객님의 대한것입니다. 면의 그람수, 식감 그리고 맛의 차이가 비묘하게 다르다고 하는 것에대한 제안이나 또는 전문적인 면을 개발하는 방식으로 대응하던 경험도 풍부합니다.

상품의 품질과 종류에 대한 자신

북쪽에서 남쪽까지 전국라면에 대한 대응

라면은 국물뿐만 아니라 면의 제법으로부터하여 면발이나 가수율, 꼬불면이나 동글납작면 등 각종면이 지방의 맛을 대표하고 있습니다.

당사는 비고후쿠야마(備後福山)에 있으나, 전국라면 그리고 사포로, 도쿄, 하카타, 오키나와 등 각지방의 라면전문점의 의견에도 귀를 기울리며, 고객님을 만족시킬 면을 개발하여 제공하고 있습니다.

우리회사가 재주가 있어서 다양한 종류의 면을 제조한것이 아니라, 전국의 고객님들이 라면에 대한 뜻 깊은 사랑을 우리가 받아서 이 많은 종류의 라면을 만들어낸 것입니다.

게제 한 사진은 다양한 면종의 일부입니다. 문의가 있으시면 연락바랍니다.

식채관의 업무용식재

KING OF MENMA

죽순왕

스프등 지방

소금라면
양념 죽순

각 차슈
동글 차슈

차슈왕



KING OF NIBUTA



당사가 개발한 오리지널 스프와 등지방은 전국전문점에 세 지명을 받았습니다. 각종상품 소개. 면류의 선구 쿠라타식품유한회사