

「オンリーワン」の麺を お届けします!



今やひとつの
大きな文化となったラーメン。
「ラーメン文化」の核心は、
スープと麺のコラボレーションです。
その「こだわり」を店主様と一緒に
実現するのが私どもの使命。



回顧録⑨

ありがとう製麺(株)
代表取締役 堀内 有

つつつ、むにゅむにゅ—モチモチ感となめらかさを
併せ持ち、さらにのどごしのよい中華麺の開発に邁
進。その過程で、非常に希有な素材＝「低アミロース
小麦粉」に出会いました。一般的に「うどん向け」とさ
れるものですが、中華麺にしたならば、多種のスープ
に合う限りなく万能の麺になるのでは……、瞬間的に
直感しました。以来数年、低アミ粉使用中華麺の国内
生産は、今もって弊社のみと言われております。

国産、県産小麦など厳選素材により、
製麺のプロとして誠実、真剣に全国
250軒以上のお客様にこだわりの麺を
お届けするのが私どもの使命です。



ありがとう製麺株式会社
誠実・真剣…そして感謝

※小麦粉に含まれるデンプン中のアミロース含有量が低いものを、
低アミロース小麦粉といいます。

〒381-0024 長野市南長池 455-1
TEL.026-243-6677 (代) FAX.026-259-2003
E-mail:thanks@arigato-seimen.jp