

「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⑩

ありがとう製麺(株)
代表取締役 堀内 有

夏の定番と言えば「冷し中華!」とは一昔前のこと。
近年では「つけ麺」にシフトする人が増えています。
そのつけ麺にも実に個性があり、特に「太麺」が多いのは昨今のラーメン店の「自家製麺流行り」に理由があるのではないのでしょうか。

世は常に変化と進化を繰り返しますが、どんな風潮にあらうとそれに流されず、一步先を見据え、弊社38年の歴史とノウハウを活かし、時代の求めるものを的確に、瞬時に形にすることが製麺のプロなのだ、戒めのように感じております。

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

〒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