

# 「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①

ありがとう製麺(株)  
代表取締役 堀内 有

東京都心に自然食品店を展開するF社様は“安心を売る店”としてブランドイメージを確立されています。その上「チャイナフリー宣言」により厳しい原材料チェックをされるので、納入業者である弊社にとっては誇らしくも、常に緊張感の伴うお客様。今秋からのF社様向けの「生ラーメン」は、「国産小麦100%使用、かんすい不使用、無着色」という製麺会社泣かせのご要望にお応えし、かんすい不使用ながらもご満足いただける中華麺となりました。

ここにまた、お客様から貴重な学びの機会をいただき、「オンリーワン」の麺をお届けすることができました。

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。



誠実・真剣…そして感謝  
ありがとう製麺株式会社

〒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