

こだわりに応えたくて

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。



毎月11日は
麺の日

「信州そば」ブランドを誇る長野”ですが、
近年、長野市内ではラーメンイベントが相次ぎ、
全国的にも注目を集めています。
弊社は、長野の熱きラーメン店を、
「こだわり」の麺で支えます。



国産小麦はもとより、長野県産小麦など厳選素材を使った「安心・安全」な麺。
製麺のプロとして、何事にも妥協せず、誠実に、
真剣に、そんな麺づくりに取り組んで参ります。



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