

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。

「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。

オンリーワンの麺をお届けします



こだわり① 小麦粉のブレンド技術

同じ小麦種でも、小麦粉は製粉会社の製粉技術(挽き方)によりそれぞれ個性的な特徴をもちます。

長野県産小麦、北海道産小麦をはじめとする数々の国産小麦を、その特徴によりブレンドする技術は、小麦粉の特性を知り尽くしているがゆえの技。

こだわり② 研究と試作から生まれること

ほぼ毎日、研究開発としてサンプル商品の試作を行っております。お客様のご要望を即時に形にできるのは、日頃の“地道な試作”あつてこそ。

こだわり③ そば製品を一切製造しておりません

弊社では、そば粉を使った商品の製造は行っておりません。どなた様にも「安心、安全」の中華麺をご提供できるよう、今後も「生中華麺ひとすじ」、「ありがとう」の思いを込めて製造させていただきます。



arigatou

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