

麺学校

初心者(素人)の方も**プロ**(麺事業者)も**学べる!**

“専門店経営”
“麺事業経営”
には**必須!**



ここでしか学べない!
最高品質の**秘訣!**



初歩の知識から
専門分野まで
“現実”を知る!



無料相談
受付中!

《フリーダイヤル》
0120-21-3300

東京オリンピック2020年で
創業110周年



製麺機のトップブランド
さぬき麺機株式会社

全日本**麺**総合技術研修センター 香川県三豊市高瀬町下勝間148-3

『麺の聖地』の麺学校

近代麺発祥の地

「**麺**ビジネス」を
成功に導く!



ここで、学べる事!

【一】讃岐うどん学校・SANUKIラーメン学校

店舗を開業するまでの技術研修・経営企画など

【二】麺の製造技術・高品質化の技術と設備

- ・生・半生・茹で・冷凍・LL・コンビニ調理麺など
- ・最新の原材料・最新の製法・最新のノウハウ・最新の製麺設備

【三】長期保存技術・麺の商品化・販売企画

常温で60~90日保存可の生麺・贈答品・みやげ・地産地消麺・六次化

【四】ヘルシー麺の製法・原材料・商品企画・新メニュー

低糖質(ロカボ)・低カロリー・グルテンフリー・減塩・無塩・その他のヘルシー麺

【五】新商品開発

試食で知る「驚く程美味しい麺」・まだ商品化されていない「魅力の麺」

原材料・製法・設備・すべてが学べる!

香川県から委託の讃岐うどん学校



43年間で45,000名を輩出 実績の讃岐うどん学校

少人数・個別指導のラーメン学校



海外からも多くの研修生 個別指導のラーメン学校



第一麺研究開発室



第二麺研究開発室



第三麺研究開発室



茹で麺・冷凍麺・調理麺



生麺・半生麺・長期保存麺



みやげ・贈答商品



地産地消・六次化商品

全国で販売される麺、専門店の麺の多くはこの『麺学校』で生まれています!

日本伝統の手打ち製法は現在でも**“最高品質の象徴”**とされ、麺業界の品質向上への原動力ともなっています。しかしながら、日本の麺業界はまだまだ**『質より量の時代』**が続いています。**だからチャンス!**なのです。**『品質=利益』**…ここで知り、ここで学ぶ驚きの高品質麺は**“あなたの麺事業を成功に”**導きます。

麺学校では、充実した**「試作設備」**により、実際に品質を確認頂けます!