

# 麺の品質向上

サービスエリア

フードコート

食堂の麺

確実な人気度・集客力・利益アップに!

現状の品質を  
**見直す!**

そこに潜む**可能性!**  
驚く程の  
**集客に!**

十割そばでもこのつながりを表現!  
風味・食感・高配合「手打ち蕎麦」を再現!



蕎麦(包丁切り)自動製麺機(1,000~3,000食/時)  
高品質「蕎麦」を増産(五割~十割)



蕎麦の美味しさ・商品力の魅力

茹で伸びを抑え、驚きの『高品質うどん!』



小麦粉100%(国産・外麦)  
「黄金製法」による透明感、角立ち、風味、量産化!



無添加でコンと粘りが長時間持続!



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

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



# “自家製麺”の多大な**メリット!** “麺の品質向上”がもたらす**集客効果!**

今、麺を適当に提供していませんか?

**サービスエリア**

高速道路など

**フードコート**

ショッピングセンターなど

**食堂**

学生食堂・企業の食堂・病院等

## 驚く程の集客・**利益**倍増!

讃岐うどん・ラーメン・蕎麦・生パスタ・焼きそば・餃子の皮

**低糖質麺** **低カロリー麺** **グルテンフリー** **減塩・無塩麺** 等のヘルシー麺も**自家製麺可能!**

### 自家製麺の **3大**メリット

① 原価が安い **15円/食**

② 最高品質 **手打に勝る!**

③ 個性を発揮 **独自の麺!**

さらにメリット!

④ 余分な人件費**不要!** 時間が取れる時 **20分~30分**で **50食** 簡単に製麺、作り置きできます。

※美味しい品質を保持し、**7日~60日保管**できます。



ストレート麺 ラーメン ウェーブ麺



讃岐うどん



手揉みラーメン



十割蕎麦



生パスタ

百間は“**一食**”に如かず!  
麺の**サンプル進呈**

**無料**

**試食**  
現状ご使用の麺と  
**比較**下さい!

確実な集客増加!  
**経営に自信!**  
納得の美味しさ!

遠慮なくお申し込みください! 《フリーダイヤル》**0120-21-3300**