



小型製麺機

讃岐うどん店

ラーメン店

蕎麦店

生パスタ店

成功の鍵！

店舗用小型製麺機

讃岐うどんの大ブーム・手打ち蕎麦・
手打ちラーメン等専門店の成功・繁盛に多大な貢献！

店舗用の「使命」は
手打ち職人代用機
として**最高品質**である事

麺の品質で
差別化の**チャンス!**
専門店経営
最強の製麺機

1200年伝承の手打ち製法を忠実に再現！



国内人気No.1

実績・品質で高い評価! さぬき一番 AP-6型 1K



マルチ製麺機

海外人気No.1



そば製麺機

さぬき
讃岐職人

パスタマシン

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

最高に美味しい麺!

何度も来てくれる

リピート客の数 = 繁盛の条件!

麺が命!

古来より、麺は『ネリで決まる!』とも言われています。

2018年“ジャパンフードセレクション”で『グランプリ』を獲得し、
多くの最高金賞『モンドセレクション』にも選定された麺製品は
真空プレスニーダー (特許) から生まれました!

日本で
唯一!



少加水 23%~63% 超多加水までオールマイティミキシング

何と!ネリ上がりで
この粘り!
確実な品質! 経営に自信!



※写真は48%加水の麺生地です

手打ちうどん



スーパーニーダー



プレスニーダー (常圧・真空)



手打ちそば



手打ちラーメン



かぼちゃ

ほうれん草 にんじん
手打ちパスタ

ご存知ですか? 『真空』でミキシングすると**確実に高品質麺**となります! これは日本の**麺業界の常識**です!

手打ち職人を上回る.....**確実な品質、確実な差別化、確実な成功**を!

手打ち麺機
一番
AP-6型



讃岐うどんの大ブームの火付け役として活躍!
さぬき一番 AP-6型 1K

TP-1型



TP-2型



国内・アメリカ・ヨーロッパと実績拡大中!
トップヌードル TP-1型・TP-2型 (UL・NSF・CE取得!)

さらに、さぬき麺機は『製麺技術指導』にも多大な実績があります。

ハード&ソフトの揃った『さぬきの製麺機』で、是非とも事業を成功させましょう!