

12

チェーン店に最適!



多店舗展開

実績! セントラルキッチン設備

最高品質の麺を

各店舗に!

配送・保存方法ベスト提案

一台の製麺機で全てを製造!

讃岐うどん・ラーメン

蕎麦・生パスタ

日本の伝統製法による

抜群の品質で

集客力を高める!



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

多店舗化・チェーン店の**成功の鍵!**

『**最高品質の麺**』を確実に各店舗へ!

常温・冷蔵・冷凍配送

多大な実績!

本物の麺で

多店舗展開を!

讃岐うどん店
国内・海外

ラーメン店
国内・海外

蕎麦店
高配合(八~十割)

生パスタ店
最高品質

セントラルキッチン設備(本部)

各店舗へ配送

生麺(麺線)

- ・包丁切り
- ・スリッター

麺生地

- ・団子
- ・麺帯

生麺冷凍

(茹で麺冷凍)

半生麺

(半生冷凍)

長期保存

生麺(90日可)
海外へも可!

《麺製品例》

どの麺も“品質最高”!



多加水手揉みラーメン



讃岐うどん(包丁切り)



十割蕎麦(包丁切り)



生パスタ

《麺製品・配送形態》



自動箱詰め(3~5kg/箱)



自動せいろ(箱)盛り「20~40食/箱」

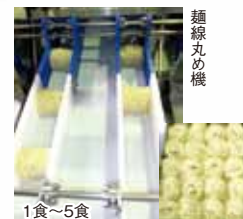


三つ折装置



1食
3食

生麺(1~3食/袋)



麺線丸め機

1食~5食

自動丸め・包装