



麺の試作

試作・試食で**確認!** ⇒ 設備の**決定!**

驚きの**高品質!**
 驚きの**美味しさ!**
 驚きの**商品力!**

設備と製法の違いで
納得!の麺
 経営に**自信**が...



経営企画研修



検品・品質検査



ラーメン製造
(複合)



麺切り出し



麺生地複合(試作)



うどんの試食



うどん・ラーメン・パスタ



**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

今、求めている“目的の麺”とは？

それは『試作』で解決します！

麺の品質はまだまだ『質より量』の時代が続き、『本物の品質』は殆ど存在しません。

そこに**チャンス!**があります

是非『さめきの製麺機』で、原材料、レシピ、製法を確認の上、目的の品質を確定しませんか？

日本の伝統製法が活きる！**充実の試作設備**

原料粉・添加物など全て揃えています。
独自の原材料の持ち込み自由

生麺・半生麺・茹で麺・冷凍麺・LL麺 讃岐うどん・ラーメン・蕎麦・生パスタ



真空・常圧3・6・12・25kg
プレスニーダー・ピンミキサー



粘カシステム



タテヨコ延ばし(こんびらシステム)



包丁切り



複合機



4段ロール麺機(スリッター)



冷凍麺(急速フリーザー)



半生乾燥設備

ラーメン学校(少人数個別指導)

本格!
スープ&タレ
海外に伸びる
実績



ラーメン学校(スープ・麺)

讃岐うどん学校(香川県委託)

実績多大!
基礎から
学べる
本格研修



讃岐うどん学校(ダシ・麺)



生麺(長期保存麺)



各種・地産地消麺

【スーパー・コンビニ用 各種麺類】.....**多大な実績!**



チルド麺・冷凍麺・生麺・調理麺
生ラーメン・茹でうどん・冷凍讃岐うどん



コンビニ調理麺
冷やし中華・ザル蕎麦・焼きそば



コンビニ調理麺(レンジ用)
讃岐うどん・ラーメン



L麺・LL麺
讃岐うどん・ラーメン

【最新のヘルシー麺】.....「さめきの製麺技術」で驚く程の高品質!



ロカボ(低糖質)麺



グルテンフリー(米粉)麺



十割蕎麦(ルチン)



低カロリー麺



減塩麺