

無料相談受付中!

麺事業経営相談

是非
ご相談
ください!

- 麺業界の実状、麺事業の将来性について
- 最新の製麺技術、原材料情報の習得
- 最新式の製麺機、小型～量産設備
- 専門店の技術研修と経営指導
- 長期保存技術を活かした麺の製造販売

【日本の麺業界の概要】・・・まず、日本の麺業界を知る事から!

《麺の製造販売部門》

日本の麺業界は「乾麺」「即席麺」「生(なま)麺」の3業態に分かれます。

ここでは「生(なま)麺業界」についてご紹介しますが、うどん・ラーメン・蕎麦・生パスタ等の生産数量は昨年より過去最高水準をさらに更新中です。つまり、麺類の需要は過去に無いほど益々高まっている為、麺事業の将来性は非常に魅力のあるものといえます。

しかしその内、**高品質麺は18%**でその他82%は「質より量」を目的としている為美味しくありません。

そこにチャンスがあります。近年コンビニの店舗数が伸び、その商品は高品質で安心出来るものであり、冷凍食品の品質も驚くほど良くなっています。そこで活躍しているのが「さぬきの製麺機」で製造された高品質の麺です。現在、スーパーやコンビニで販売されている「調理麺」、そして大ヒットした「冷凍讃岐うどん」を是非お試しください。日本では唯一、高品質麺を製造出来る“**さぬきの製麺機と製麺技術指導**”から生み出される麺は『最高品質の麺』と高く評価され、今後の可能性を切り開いています。

《専門店・外食部門》

讃岐うどん店・ラーメン店・蕎麦店・生パスタ店・焼きそば店等、安定した麺の需要と高利益率、そして優れた大衆性に支えられ多くの店舗が開業しています。しかし全国の麺類店に於いて『麺そのものの品質』が悪く、廃業の危険性がある事も事実です。そこで『さぬきの麺学校』では、日本伝統製法を基礎から学び、最高品質と言われる麺、そしてダシやスープ、更には調理指導全般に亘り経験豊富な「**製麺技術師**」が指導に当たり、地域一番店と言われる専門店の多くを輩出しています。

現在、四国本部は『**麺の聖地**』とされ、本場讃岐で唯一の『**香川県から委託の公的麺学校**』として、国内はもちろん海外からも多くの研修生が訪れています。

さぬき製麺機は日本で唯一! **ハード&ソフト**を持つ会社です。

日本の伝統製法を
基礎から学ぶ!
本場讃岐で唯一!

香川県から委託の
讃岐うどん学校



香川県委託の 讃岐うどん学校

少人数・
個別指導の
ラーメン学校



国内・海外に多大な実績 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

多くの相談・問題を
解決します!