



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



さねき麺機株式会社

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

“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**