



六次化

一次産品を『麺』にして全国販売へ!

地元産食材を活用し
“麺商品開発”

多くの成功例!

伸びる麺業界!

独自の商品開発で

新規参入! 容易

製法・設備・商品化・長期保存技術
丁寧にご指導!



障がい者通所授産施設あすなろ
さぬき麺機の製麺機を使用した
「あすなろ麺」が
モンドセレクションで3年連続
2009年度・2010年度・2011年度
金賞受賞
インターナショナルハイクオリティロフィー受賞



無料相談
受付中!

《フリーダイヤル》
0120-21-3300



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

地元産の原材料を、最高に美味しく、魅力ある商品に…

六次化成功の鍵!

抜群の“美味しさ”と“付加価値”を備えた商品の確立

日本の麺は昨年より生産量が**過去最高の伸びを更新中!** 麺製品は**多大な将来性**があります。
さぬき麺機は“六次化”の企画相談から製造販売まで全てをご指導!



【地産地消・地産全消 麺製品】 地元産食材を活用!.....全国販売へ!

全国各地で多大な実績更新中! 六次化・特産品・土産物・贈答物・福祉施設での麺製品製造販売など…

《各県・各地方の特産物を商品化》



九州・福岡県
「八女茶」麺



徳島県
鳴門ワカメ麺



沖縄県・与論島
モリンガ麺



愛媛県・JAうま
里芋麺



愛媛県・JA西条
ほうれん草麺



モロヘイヤ・ウコン麺
健康志向麺開発



国産100%小麦粉使用
全国各地の名産麺



さぬきの夢2000使用
讃岐うどん



高知県馬路村産・ゆずの香り
細切りうどん



北海道産強力粉
ゆめちから・パスタ

全く経験が無くてもご安心ください!

- 地元産の原材料を活かした魅力ある、しかも美味しい麺製品をご提案します
- 製造に関する技術指導、設備提案、長期保存など全てをご指導します
- 四国の本社及び全国10会場にて『試作』により“体験と確認”を頂けます

品質にも
自信!