

# ご当地袋麺 in 北海道

※ その他の地方もごさいます

食卓に夢を



乾燥ラーメン

生めんを約2日かけてじっくり乾燥、ゆであがりは生めんのような食感です。



らーめん工房

店主様へ  
今の麺に満足していますか

スープと同じように、麺にもこだわりたい今の麺を改良したいので、試作がしたい。

自家製麺は努力を考えると効率的ではないので、安定的に麺を作りたい。

独自のオリジナル麺を作りたい

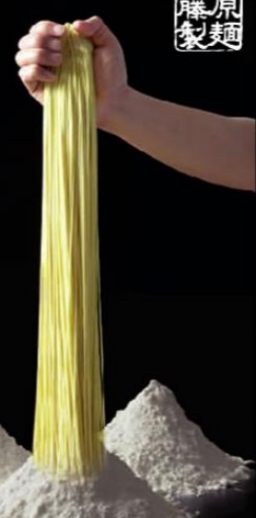
その答えが  
**らーめん工房** にあります。

このようなお客様のご要望に応えるために、お客様と一緒にオリジナルの麺の開発することを目的として、らーめん工房を新設しました。

当社のらーめん工房に起こりいただき納得のいくまで試作してください。

その際、当社の開発担当が徹底サポートいたします。

お問い合わせはこちらから



らーめん工房

こだわりの三  
粉の力

それぞれの粉の持ち味を吟味した小麦粉を選び、麺の風味と食感をひきだします。

安全衛生管理

厳格な衛生管理のもとで安心・安全な製麺製造を行っています。特に異物混入防止策として、X線異物検出機を導入し、食の安全に関わる者としての責任から、確かな品質をお届けするために注力しています。

お問い合わせはこちらから

TOPに戻る



らーめん工房

こだわりの一  
自然高温熟成庫

こだわりの二  
麦の力

こだわりの三  
粉の力

らーめん工房

こだわりの一  
自然高温熟成庫

こだわりの二  
麦の力

こだわりの三  
粉の力

らーめん工房

こだわりの一  
自然高温熟成庫

寝る子は育つ。熟成から生まれるコシのある旨い麺。  
麺は風がきらい、乾燥がきらい、優しい直射熱で美味しい熟成麺ができていきます。

お問い合わせはこちらから

TOPに戻る



らーめん工房

こだわりの一  
自然高温熟成庫

こだわりの二  
麦の力

こだわりの三  
粉の力

低温熟成乾燥製法で  
まるで“生めん”のようなコシと食感!

低温熟成乾燥製法とは…  
生麺を2日間かけてじっくり自然乾燥、熟成

一般の袋麺は生麺を油で揚げたり、熱風（ノンフライ）で瞬間的に乾燥させています。一度熱を通した麺に更に乾燥工程を加えている為、生麺とは異なる食感になっております。しかし、熟成乾燥麺は、熱を通さず生麺を約2日かけて、じっくり乾燥させています。乾燥中に熟成もかかり、茹でると生麺に近いコシと旨味、食感を再現しております。麺の違いをお楽しみ下さい。

北海道  
三大ラーメン  
旭川醤油/札幌味噌/函館塩を  
いつでも手軽にご家庭で  
楽しめます!

各1ケース(10食入)  
お試し価格 円

北海道の名店  
がズラリ!  
各店監修の本格派ラーメンを  
より生めんに近い味わいで!

各1ケース(10食入)  
お試し価格 円



低温熟成乾燥製法で  
まるで“生めん”のような  
コシと食感!

低温熟成乾燥製法とは…  
生麺を2日間かけてじっくり自然乾燥、熟成

一般の袋麺は生麺を油で揚げたり、熱風（ノンフライ）で瞬間的に乾燥させています。一度熱を通した麺に更に乾燥工程を加えている為、生麺とは異なる食感になっております。しかし、熟成乾燥麺は、熱を通さず生麺を約2日かけて、じっくり乾燥させています。乾燥中に熟成もかかり、茹でると生麺に近いコシと旨味、食感を再現しております。麺の違いをお楽しみ下さい。

北海道  
三大ラーメン  
お試し価格  
各1ケース(10食入) 円

旭川醤油/札幌味噌/  
函館塩をいつでも手軽に  
ご家庭で楽しめます!

北海道の名店  
がズラリ!  
各店監修の本格派ラーメンを  
より生めんに近い味わいで!

北海道ラーメン  
旭川醤油  
北海道の3大ラーメンの  
1つ、旭川から定番のガラ  
風味のkokのある醤油味を  
再現。

北海道ラーメン  
札幌味噌  
北海道の3大ラーメンの  
1つ、札幌から定番の濃厚  
でインパクトのある味噌味を  
再現。

札幌 銀波露  
とんこつ醤油  
札幌で人気のラーメン店「銀波  
露」。ごまにとんにくの  
香ばしさが特徴的な1番人気メ  
ニューのとんこつ醤油ラーメン。

北海道ラーメン  
函館塩  
北海道の3大ラーメンの  
1つ、函館で定番のあっさり  
しながらもkokのある塩味を  
再現。

北海道ラーメン  
旭川  
北海道の3大ラーメンの  
1つ、旭川から定番のガラ  
風味のkokのある醤油味を  
再現。

札幌 ブタキング  
味噌  
札幌で話題の二郎系ラメ  
ン「ブタキング」。にんにくの  
効いた濃厚なスープに極太  
麺が絡む味噌ラーメン。

北海道ラーメン  
旭川  
北海道の3大ラーメンの  
1つ、旭川から定番のガラ  
風味のkokのある醤油味を  
再現。

北海道ラーメン  
札幌  
北海道の3大ラーメンの  
1つ、札幌から定番の濃厚  
でインパクトのある味噌味を  
再現。

札幌 月見軒  
味噌  
札幌で人気のラーメン店「月見  
軒」。ごまにとんにくの  
香ばしさが特徴的な1番人気メ  
ニューのとんこつ醤油ラーメン。

詳細はお問い合わせ下さい。