



◆ さぬき一番粉(うどん用小麦粉)  
木下製粉(株)

今流行の「もちもち感」に「しなやかなコシ」、  
「艶やか」で「粘り」のある麺ができます。  
作業性も良く、茹で時間も短縮されています。



◆ 生パスタ  
豊国ヌードル(株)

良質なデュラム小麦を使用し、製造後1日冷蔵  
熟成させました。  
添加物をほとんど使用しないで、本来のベストな  
状態で冷凍しています。



◆ 国内産そば粉・むき実・そば菓子類他  
(株)南沢惣吉商店

全国各地でお取り扱いいただいております、  
そば粉・そば菓子類を是非ご覧ください。

◆ シュリンク包装機・シュリンクトンネル  
エヌエス技研(株)

自動汎用L型シーラー、商品に合わせて簡単に  
調整、設定ができる機械です。  
シール時間の短さで毎分30パック(包装サイズ  
による)という処理能力の高い自慢の1台です。

◆ 低温氷冷水 氷蓄熱冷水シンク  
(有)大西冷熱

そば、うどんの締めに最適な冷水機です。  
水槽内に冷却器がなく、掃除が簡単で衛生的。  
冷凍機内蔵でコンパクトな設計、冷媒・冷水配管  
工事が不要で、据付けが簡単なのが特徴です。

低温氷冷水  
氷蓄熱冷水シンク

そば・うどん店に  
最適



◆ バリラ スパゲッティ No. 5  
三菱食品(株)



テフロンダイスによる日本人好みのツルツル食感で、独自の乾燥方法でデンプンが流出せず、時間がたってももしっかり弾力があるのが特徴の Pasta です。



◆ 回転ドラム式ロストルクリーナー  
(株)ネスター

焼肉店で使用した網、鉄板をチップの入ったドラムに水・洗剤と共に入れ、回転させて洗浄する製品です。使用した網や鉄板を手洗いしている焼肉店様の省力化に最適です。

◆ あぶらかす  
(株)龍インターナショナル



あぶらかすとは牛のホルモンを素揚げして、余分な脂抜きし、旨味を凝縮したものです。入れるだけで劇的に料理がおいしくなる魔法の食材です。

◆ さぬきの夢、さぬき一番粉、他  
(株)ホーク製粉



さぬきの夢～香川県産小麦粉100%です。  
さぬき一番粉～茹で伸びしがたい麺用粉です。  
手打讃州S6～しなやかな小麦粉本来の風味です。  
チャンピオン～色、光沢、伝統的風味を味わえます。

◆ 生パスタ  
淡路麺業(株)



押出式、手打ち式の2種類の独自製法の生パスタです。  
麺ごとに配合を変え、全40種類をご用意しています。