

食のコラム January 2024

謹んで新春の祝詞を申し上げます。旧年中は皆様からの格別なる御愛顧賜り、感謝致します。本年も皆様にとって、より充実した昼食、御弁当のお届けが出来るよう日々努めて参ります。

「“じぶん”らしくを大切に」

当社では、働くスタッフの“じぶん”らしさを大切に、髪型髪色、アクセサリ等について、「清潔感」「お客様に不快を与えない」ことの下、それぞれの個性を尊重し、自由化しています。

製造工場内に勤務するスタッフは、アクセサリ、マニキュア類の全てが禁止されています。



全国津々浦々、様々な種類、味に華が咲き、今や海外の方からも愛されるラーメン。新たなバラエティーを増やそうと、バイヤーイチ推しのセレクションが登場です。※写真のラーメンはイメージです。



NEW Soup → 当社バイヤーによる新しいラーメンスープと新メニューの登場です！

<p>MISO</p> <p>1月9日(火) 札幌野菜たっぷり味噌ラーメン 1月30日(火) 豚焼肉入り味噌ラーメン</p> <p>やっぱりこれがなきゃ！</p>	<p>TOYAMA BLACK</p> <p>1月26日(火) 富山ブラックラーメン</p> <p>バイヤーおすすめっつ。</p>
<p>TONKOTSU SHOYU</p> <p>1月22日(月) とんこつ醤油ラーメン</p> <p>リクエストにつき再登場！</p>	<p>SUAN LA TANG MIAN</p> <p>1月26日(金) 酸辣湯麺(スuanタンメン)</p> <p>すっぱ辛くて、旨くて、ヤミ〜。</p>

Noodles →



当社の「麺シリーズ」で使用している中華麺は、当社と同じ岡崎市で製麺のパイオニアとして、全国のラーメン店、中華料理店に愛される麺作りを続けてきた「(株)時麺」様のこだわりの中華麺です。今回、その素晴らしさをご紹介したく、会社訪問/工場見学させて頂きました。
株式会社時麺 岡崎市橋目町字勸介屋敷89-1

[tokimen_okazaki](https://www.instagram.com/tokimen_okazaki)



小麦の産地や収穫時期、その日その日の気温や湿度により細かな配合の下、生地が出来ます。



数時間ほど寝かせた生地を機械にセットし、製麺していきます。



伸ばされた生地は、麺の種類やオーダーによって全て異なる太さやカット、加工されています。



製麺されから、さらに1日熟成保管され、全国のお店へ届けられています。



さらに1日熟成



栗山 社長様
栗山 専務様

製麺の過程や知り続けられてきた事など、お話し伺いました。

Webによるお客様アンケート実施中！スマホでQRコード読み取り、簡単回答。



Webによるでのアンケートは、こちらのQRコードを読み取り、ご回答くださいませ。
当社への満足度、ご意見お待ちしております。



お客様へ。当社のお届けする商品は、添加物・保存料は基本使用しておりませんので、なるべく当日13時までを目安にお召し上がりくださいませ。また、食品衛生上、召し上がるまで涼しい場所にて保管ください。



当社HPはこちらから