

Company Information 企業情報		Place / Map 場所・地図
Hakubaku CO.,LTD. 株式会社はくばく		Yamanashi 山梨県
Industry/Products 業種・商品		
Manufacturer メーカー Dried noodles/Semi-dried ramen 乾麺/半生ラーメン		
Company Summary 企業概要		
<ul style="list-style-type: none">Hakubaku has a long history of producing salt-free soba, salt-free somen, and udon noodles. Hakubaku selects the best buckwheat from a specific prefecture in Japan known for its water that helps to grow the best buckwheat. Therefore, our noodles are some of the best in the world. Our soba and udon noodles are popular in most supermarkets and great restaurants across Japan.We have group companies in Australia, the USA and China, and currently we want to expand our business of dried noodles and semi-dried ramen in Brazil.We also manufacture organic dried noodles in Australia, and these products are available in all supermarkets in the US, including Wholefoods. If you're interested, we'd be happy to introduce you to a representative.はくばくは、塩不使用のそば、塩不使用のそうめん、うどんの製造で長い歴史を誇ります。はくばくは、良質な蕎麦の栽培に適した水で知られる日本の特定の県から、厳選した最高の蕎麦を厳選しています。そのため、白麦の麺は世界でも最高級品の一つです。はくばくのそばとうどんは、日本全国のスーパーマーケット及び人気レストランで人気を博しています。弊社はオーストラリア、アメリカ、中国にグループ会社を持っており、現在はブラジルで乾麺と半生ラーメンの事業を拡大したいと考えています。我々はオーストラリアで有機乾麺も製造しており、この商品はWholefoodsなどアメリカではどのスーパーにも置いてあります。もしご興味があれば担当者をご紹介します。		<div></div> <div></div> <div></div>
		Established設立年
		1941
		Employees社員数
		400

Characteristics 商品特徴	Products Photo 商品画像
<p>Authentic Japanese ramen noodles that are non-fried and made without artificial chemical preservatives. Made with egg white and KANSUI (Sodium Carbonate) for authentic flavor and texture. Wavy-shaped noodles hold just the right amount of soup. Shelf-stable and individually packed in 3.5 oz (90g) pouches for quick use.</p> <p>Our Soba buckwheat comes from the Kaida Highlands, Nagano Prefecture Japan. This area of Japan is well known for using the best water for noodle production. The combination of weather, soil, and light all come together to create a taste in the noodle that cannot compare to other Soba noodles. You can tell when you take your first bite. The quality just stands out</p> <p>揚げず、化学保存料も使わずに作る本格日本ラーメン。卵白とかん水(炭酸ナトリウム)を使用し、本格的な風味と食感を実現。縮れ麺が程よいスープを絡めます。保存性が高く、3.5オンス(約90g)の個包装なのですぐにお召し上がりいただけます。</p> <p>当店のそば粉は、長野県開田高原産です。この地域は、麺作りに最適な水で知られています。気候、土壌、そして光といった様々な要素が組み合わさり、他のそばとは比べものにならないほどの味わいを生み出しています。一口食べれば、その品質の高さがはっきりと分かります。</p>	
<p>Message to Latin America 中南米へのメッセージ</p> <p>Our noodle has 300 day shelf life and an authentic texture. We are confident that we can provide your customer with the best possible experience. We hope you love this noodle.</p> <p>当社の麺は300日間の賞味期限と本格的な食感を誇ります。お客様に最高の体験を提供できると確信しております。この麺を気に入っていただければ幸いです。</p>	<p>Shelf Life 賞味期限</p> <p>Semi-dried ramen 300 days 半生ラーメン300日</p> <p>Exported Countries 輸出国</p> <p>Ramen : USA, Switzerland</p>
<p>Contact Information 連絡先</p> <p>氏名: 長澤 俊太郎 SHUNTARO NAGASAWA 役職: 海外事業室 課長 Overseas Business Office, Manager E-mail: nagasawa.shuntaro@hakubaku.co.jp TEL: 07026195165 URL: https://www.hakubaku.com/</p>	<p>Price Information / Notes 価格情報・備考</p> <p>FOB Price: \$35(48 Packs) FOB価格: \$35(48入)</p>