

Company Information 企業情報

Igarashi Seimen Co.,Ltd.
株式会社五十嵐製麺

Industry/Products 業種・商品

Manufacturer メーカー
Dried ramen/乾燥ラーメン



Place / Map 場所・地図

Fukushima
福島県



Company Summary 企業概要

- Raw ramen, from traditional flat noodles to thin noodles, are made by using delicious Mt. Iide's water and the flour selected in a blessed environment under the foot of Mt. Iide. By aging and drying the noodles at low temperature for 48 hours, we produce dried ramen that has the same texture as raw noodles but also have a chewy and pleasant taste of dried noodles.
- Nationwide Dried Ramen. We produce ramen from Hokkaido in the north to Okinawa in the south. The noodles are dried for 48 hours and then added to the liquid soup to enjoy the flavors of each region.
- 飯豊山の恵み豊かな水と、山麓の恵まれた環境で厳選された小麦粉を使用し、昔ながらの平打ち麺から細麺まで、生ラーメンを丁寧に仕上げています。麺を48時間低温熟成・乾燥することで、生麺のような食感でありながら、乾麺ならではのコシと旨みのある味わいを実現した乾麺ラーメンです。
- 全国乾燥ラーメン。北は北海道から南は沖縄までのラーメンを製造しております。麺は48時間かけて乾燥して液体スープで各地の味をお楽しみ下さい。



Established 設立年

1949

Employees 社員数

45

Characteristics 商品特徴	Products Photo 商品画像
<p>We have a variety of dried ramens (Sapporo miso ramen, Tokyo soy sauce ramen, Hakata tonkotsu ramen, Kitakata soy sauce ramen, vegetarian ramen etc) with different noodle types (thin, medium-thin) that have rich and delicious taste.</p> <p>弊社では、濃厚で美味しい麺の種類(細麺、中細麺)が異なる、札幌味噌ラーメン、東京醤油ラーメン、博多豚骨ラーメン、喜多方醤油ラーメン、ベジタリアンラーメンなど様々な乾いたラーメンを取り揃えております。</p>	
<p>Message to Latin America 中南米へのメッセージ</p> <p>We would like to be able to exchange food with Central and South America by using ramen, a representative Japanese food.</p> <p>日本食を代表するラーメンを中南米で中南米と食の交流が出来ればと思います。</p>	<p>Shelf Life 賞味期限</p> <p>12months 12ヶ月</p> <p>Exported Countries 輸出国</p> <p>USA, EU</p>
<p>Contact Information 連絡先</p>	<p>Price Information / Notes 價格情報・備考</p>
<p>氏名: 五十嵐 隆 TAKASHI IGARASHI 役職: 代表取締役 President E-mail: kitakata@aiores.ocn.ne.jp TEL: 0241-22-0457 URL: http://www.igarasi-seimen.co.jp</p>	