



Shirataki Seimen corporation.

有限会社白滝製麵



獨特的1.6mm的SO-MEN

SO-MEN的生命是來自「水」和「寒風」

SO-MEN有非常豐富的食譜是我們的驕傲



半田SO-MEN是1.6mm

獨特粗麵的製造方式,保持小麥原本的麥香,收容了小麥獨特的甜味。

順口又有彈性口感的SO-MEN,風味俱佳,半田SO-MEN有句口頭語「麵的嚼勁連喉嚨都起了回音」。「沒看過這種SO-MEN」、「吃過一次就上癮」如果您有感受到就是「半田SO-MEN的勝利」。



生產品質良好的SO-MEN是必須具有吉野川的優良水質和劍山吹來的寒風的好條件

為何四國成為SO-MEN的產地?

- ①因為有號稱四國三郎的吉野川的豐盛清晰的水流。
- ②使用良好品質的水源生產肥沃的泥沙來種植小麥是不可缺少的條件。
- ③並且利用吹自吉野川和劍山之間的寒風來曬SO-MEN。以上的三大要素是生產SO-MEN的最佳條件。



13515種類的SO-MEN食譜

冷麵,義大利麵,Chanpuru,Carbmaru,韓國燒餅,抄SO-MEN等等,提供您超越一般常識的食譜,會讓大家感到驚訝的吃法,並依據我們的經驗協助您在家庭,餐廳的菜色做更多的變化。



我們是遵從傳統製造方法,並做革新挑戰的巨匠團體

我們擁有的「獨一無二」是

- ①我們的巨匠們具備代代相傳的生產方法,是外界無法模仿。
 - ②歷史是遠在270年前,江戶中期的蜂須賀公藩主使用於供奉將軍之阿波名產。
 - ③產量有限,一般商店很少販賣,所以評價高。
- 歡迎・臨代表日本的「SO-MEN的故鄉」

有限会社白滝製麵

取締役社長:森岡 太悟(Daigo Morioka)

【住址】 Azasimogirai 193, Handa, Tsurugi-cho
Mima-gun, Tokushima, 779-4406, Japan

【電話】 +81-883-65-0231

【負責】 森岡太悟(Daigo Morioka)

【簡訊】 info@shirataki-seimen.com

請先打電話或,簡訊來洽詢。

