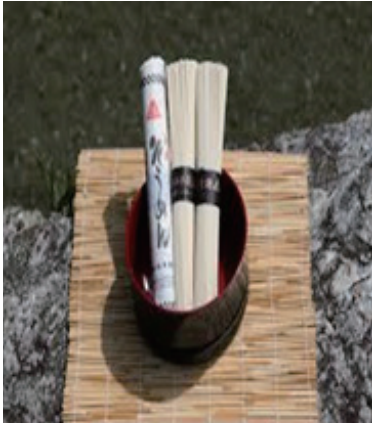




Shirataki Seimen corporation.

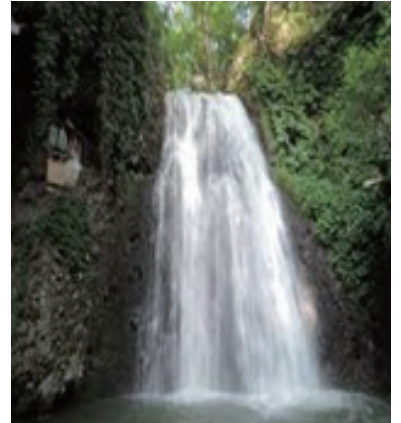
有限会社白滝製麺



直径1.6mm粗的特殊日本素面

水和冷风是日本素面之本

多彩的日本素面食谱让我们引以为傲



半田素面的直径有1.6mm

制作粗面条,是为了保持小麦原有风味。可以品味到小麦所独有的微甜口感。
半田日本素面面条粗、韧性强。爽滑、有嚼劲,味道出众。您的“从没见过如此之好的日本素面”,
“吃一次再也难忘”等诸如此类的称赞是半田挂面的最大荣誉。



吉野河优良的水质和剑山吹来的寒风是制作半田日本素面的灵魂元素

四国地区为什么成为了日本素面的盛产地？
一、被称作“四国三郎”的吉野川的丰富水流
二、培育小麦不可缺少的肥沃堆积物和优质的水资源
三、半田地处吉野川和剑山山谷之间,再加上剑山山脉吹下来冷风
以上三点因素成为了制作日本素面的天然优势。



13515种日本素面食谱

除了冷素面、意大利面、杂炒面、培根蛋面、韩式煎饼、烤素面等等面条种类外,
给您推荐从未体验过的面条作法。会改变你的对面条的常识和非常识概念。
相信我们的经验和本领会给您的家庭、饭店菜单提供很多帮助。



继承传统制面方法的同时不断挑战创新的职业达人团队

我们的优势

- 一、职业达人世代传承并凝结了无数人智慧结晶的传统制作方法。
 - 二、制作素面有270多年的悠久历史,江户中期,德岛藩主蜂须贺公曾将日本素面作为德岛的名特产进献给当时的将军家。
 - 三、由于日本素面的生产量较小,市场上供不应求,因此被称为是稀缺的商品。
- 最后,欢迎您来看看能够代表日本的“素面之乡”!



有限会社白滝製麺

取締役社長:森岡 太悟(Daigo Morioka)

【住址】Azasimogirai193, Handa, Tsurugi-cho
Mima-gun, Tokushima, 779-4406, Japan

【电话】+81-883-65-0231

【联系人】森岡太悟(Daigo Morioka)

【邮件】info@shirataki-seimen.com

请通过电话或者电子邮件与我们联系。

