

麵打ち名人

十割そば製麵機

めんうちめいじん

人気の秘密は高効率・集客力・低コスト

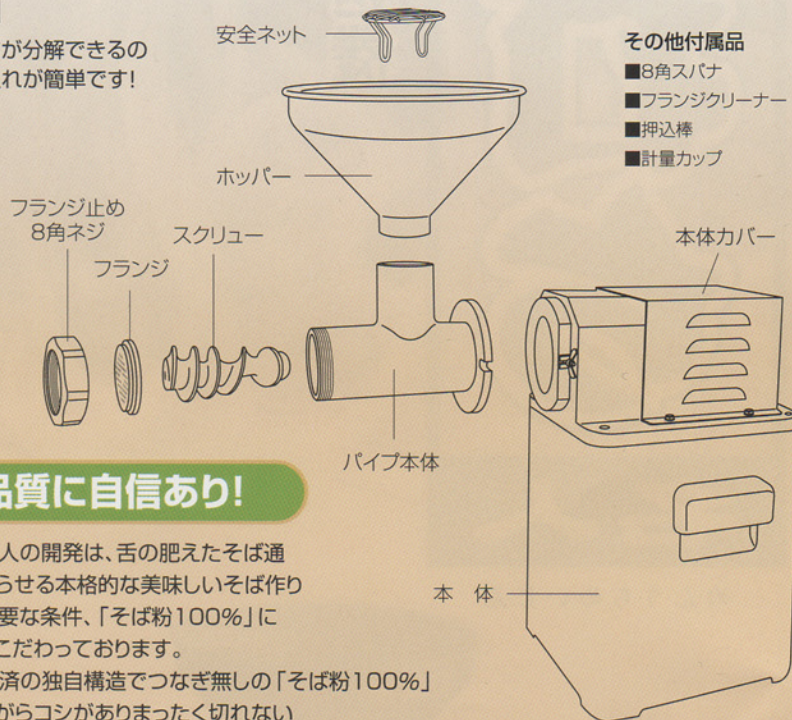
利益に直結
安心度120%の経営

つなぎを使わずそば粉100%でそば打ち

麵打ち名人(めんうちめいじん)はシンプルな操作でどなたでも簡単に十割そばを**1時間で70~100人前**製麵することができます。製麵した麵は**3日~1週間程度**保存することが可能です。*保存状態により異なります。**おそば以外の麵も**美味しく製麵できます。[うどん・冷麵・etc...]

分解図

各パーツが分解できるので手入れが簡単です!



品質に自信あり!

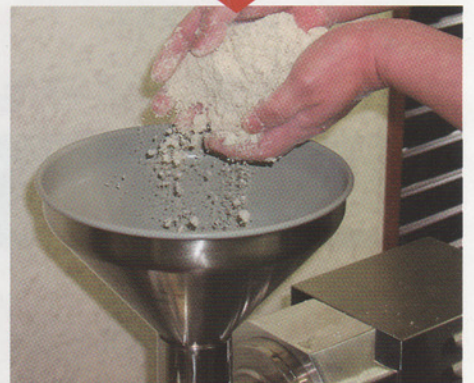
麵打ち名人の開発は、舌の肥えたそば通をもうならせる本格的な美味しいそば作りには絶対必要な条件、「そば粉100%」にとことんこだわっております。特許取得済の独自構造でつなぎ無しの「そば粉100%」でありながらコシがありまったく切れない美味しい十割そばをどなたでも簡単に作ることを可能にしました。



そば粉に対して40%の加水



そば粉と水を混ぜます。



麵打ち名人に投入



そば打(こね~製麵まですべて自動です)

