

まずは
無料サンプル麺で
お試しください

麺一筋60年 理想の麺が 必ず見つかります!

皆さまに愛されて、年間約600万食を製麺しています。

新しい麺を提案し、お客様専用の麺を極め、
常に求められる麺を創ります!

高品質
の
理由

信頼性
創業昭和25年。全国約350件以上の
お客様とお取引させて頂いております。
全国どこへでもお届けいたします。

柔軟性

取扱麺は約150種類。切刃は2~
32番までご用意。お客様のご要望に
ぴったりの麺をご提案いたします。

安全管理

徹底した衛生管理を基本に粉の管理、生産工程の
管理、金属混入検査、放射性物質検査を行い、安全を
確認してお客様のもとへお届けしています。

ご記入部分をスマホで撮影→メールで送信→サンプル麺を無料でお届けします

おすすめ商品と特徴

※一部有料になる場合がございます

info@haneda-seimen.co.jp →



サンプル麺をご希望の方はご記入ください。

	①	②	③	④
商品名				
その他 太さなど ご要望を お聞かせ ください				

サンプル麺 申込書 ○をつけてください

- () 現在使用の麺に満足していない。
- () おいしい麺があれば検討したい。
- () 開業もしくは独立予定。

お名前

店名

定休日

〒 -
ご住所
(発送先)

TEL () -

WK24s 140g

歯切れのいい食感が
特徴の麺。

全粒粉細麺

全粒HK24s 150g

全粒粉入の低加水麺。
高い栄養価と風味が特徴。



HK22s 150g

国産小麦ブレンド。
風味豊かな麺。

鶏白湯

特TK26s 160g

スープが絡みやすい
低加水麺。



特TK16丸s 140g

スープが絡みやすい
低加水麺。

豚骨醤油

特TK14s 160g

食べ応え抜群の
低加水太麺。



KM12s 225g

つけ麺専用粉を
使用した麺。

つけ麺

AB12s 200g

国産小麦ブレンド。
モチモチとした食感。



H22 150g

ツルツルシコシコした
食感の人気商品。

多加水麺

MS12 150g

なめらかな舌触りと
のど越しが特徴の麺。



煮干し中華

KT22s 150g

ボキボキした食感が
特徴の低加水麺。



まぜそば

全粒Z12s 200g

まぜそば、台湾まぜそばに
良く合う麺。



創業昭和25年 麺創房
羽田製麺

〒960-0112 福島県福島市南矢野目字下柳田6-8

TEL024-554-2470 FAX024-554-2926

より詳しい商品情報はホームページをご覧ください→

羽田製麺 検索 www.haneda-seimen.co.jp

