



★★発売以来、大好評!★★
 北海道産小麦期待の新品種

「ゆめちから」を
 十勝の製粉工場「十勝☆夢ミール」で
 挽いた小麦粉100%で
 つくったラーメン!

たんぱく質の一種グルテンを多く含み、強力粉よりさらに粘りの強い超強力粉ができるため、麺やパンに最適!!



ラーメンミキサー担当 たんば君

楽天市場でお買い求めいただく、今ならオリジナルスープと次回のお買い物で使えるクーポンプレゼント中!!

日本を代表する畑作・酪農地帯 十勝
 登別 小麦の香り素晴らしく、今までにない強いコシ!!
 超強力粉「ゆめちから」で製麺した

工場見学にいらっしゃ〜い!!

工場見学後の北海道小麦を100%使用した製品を前にしてのお話はとても貴重でした!外国産小麦に近づけようと日々努力の積み重ねや小麦の品種が変わるたびに苦労も絶えないそうです。



小野工場長からのメッセージ



麦チェン! 北海道産小麦は素晴らしい!!

音更町「農業年輪塾」塾生12名 20~40代の若いパワー!

1月24日・音更町の小麦農家さん、野菜農家さんが視察研修にいらっしゃいました。



北海道小麦の、もっちりつるつとした滑らかさは道産粉の個性なのです。ちよっぴり色が黒いけれど小麦の味がする…それも道産粉ならではの特徴。自分たちは、この広い北海道、広い十勝の大地でとれた北海道ブランドをもっともっと広げていきたいと思いました。

ここに行けばもっちゃんの麺が食べられる! お店紹介

なぜ洋食屋さんにラーメンが??
 レストラン おおきな木

住所:白老町東町1-1-5
 電話:0144-82-3313 定休日:日曜日
 営業時間:9:30~20:00



白老駅を左に出て、目の前にある洋食レストランです。メニュー豊富な人気店で、以前その場所はラーメン屋さんでした。その娘さんと現オーナー(洋食のシェフ)が一緒になり洋食屋さんのに一新したそうです。洋食屋さんになってもラーメンは無くさないで欲しいと言う常連さんの声が多く、今でも昔の味を大切にしたいラーメンを提供しています。醤油ラーメン(630円・写真左)はあっさり昔風ラーメンでとても懐かしい味でした。他に味噌・塩も。



今年1月5日にOPENしたレストラン
 ドライブイン樽前

住所:北海道苫小牧市錦岡213-4
 電話:0144-67-0418 定休日:月曜日
 営業時間:11:00~20:00

国道36号線を登別から苫小牧方面に向かい、山側には駒澤大学、そして海側にある「赤い三角屋根」が目印です。メニューはジギスカン定食など数種類の定食の中に1品



だけ「とんこつ味噌ラーメン」の文字が!味噌感たっぷりの濃厚スープと北海道産小麦麺との相性ピッタリ!次は新メニューとして「とんこつ醤油ラーメン」を追加するそうで楽しみです!



展示会 出展のお知らせ

第47回 スーパーマーケット・トレードショー2013

会期:2013年2月13日(水)~15日(金) 3日間 10:00~17:00
 ※最終日のみ16:00まで
 会場:東京ビッグサイト(東全館)
 東京都江東区有明3-11-1 TEL 03-5530-1111 (8:30~18:00)

第26回 北海道産品取引商談会

会期:2013年2月19日(水) 1日間 13:00~17:00
 会場:ホテル大阪ベイタワー 4階ベイタワーホール
 大阪府大阪市港区弁天1-2-1 TEL 06-6577-1111

望月が会場でお待ちしております!!

こちら望月製麺所 催事部(仮)

1月23日(水)~29日(火)にトヨタ生活協同組合メグリア本店(愛知県)で開催されました北海道物産展では時より雪が降る寒さ中、足を運んでいただきました皆様には心から感謝致します。ありがとうございました!!次回をお楽しみに♪