

サンプル麺申込書

麺創房 はねだ

F A X 024-554-2926

お名前

フリガナ
店名

定休日

※適合するものに○を入れてください ()現在営業中 ()独立開業準備中 ()将来は開業を考えて情報収集中
ご住所(発送先)

〒() () () () () ()

サンプル申し込み理由を適合するものがあれば○をつけてください

()現在使用中の麺に満足していない ()新メニューを作りたい ()つけ麺を検討中
()おいしい麺があれば検討したい ()参考までに試食してみたい ()その他※
※その他をお選びの方はよろしければこちらにご記入下さい

商品案内表(商品内容を詳しく確認したい場合は、当社HPかお電話にてお気軽にお問い合わせください)

お問い合わせ ☎ 024-554-2470

麺の種類	特徴	スープ相性	当社商品名
標準麺	昔ながらの中華そば 風で食べやすい麺	醤油(細~中麺) 塩(細麺)	中華(標準中華麺) EG(標準卵麺)
多加水麺	なめらかな食感で 茹で時間は短め 種類、太さが豊富	醤油(細~中麺) 味噌(中~太麺)	S(ソフトタイプ) H(ツルシコ真空卵麺) T(ツルシコ真空麺) M(もちもち食感の卵麺)
低加水麺	スープの絡みがよく 歯ごたえと歯切れが よい	塩(細麺) 濃厚醤油(細麺) とんこつ(細麺~中麺)	ホクシン(人気の国産小麦麺) TK(絡みがい家系定番麺) とんこつ(超低加水の極細麺)
つけ麺	いろんなスープに 対応した種類豊富な つけ麺専用麺	あっさりつけ麺 (中太麺~平太麺) 濃厚つけ麺 (太麺~極太麺)	ホクシン(国産小麦もちり) 全粒粉麺(小麦の外側まで挽いた 栄養価の高い麺) 傾奇者(日清製粉話題のつけ麺 専用小麦使用麺)
特別仕様麺	期間限定商品や 特殊なメニュー用の 中華麺	激辛ラーメン 冷やし中華 広東料理	TP麺(唐辛子入り中華麺) 翡翠麺(ほうれん草入り麺) 香港麺(広東料理食材超極細麺) 蝦子麺(蝦卵入り中華食材極細麺)

サンプル申込み記入欄

①

②

③

④

商品名				
太さ希望(品番)	細 中 太 (番)	細 中 太 (番)	細 中 太 (番)	細 中 太 (番)
麺形状	ウェーブ ストレート	ウェーブ ストレート	ウェーブ ストレート	ウェーブ ストレート
その他、ご希望がありましたらお聞かせください(〇〇に合わせた麺、〇〇のところような麺でも結構です)				

