

# 技術の蓄積、伝統の手法。

## 健康をお届けする。

1958年の創業以来、私たちは大豆や小麦を使用した製品を通じて、皆様に健康と安心をお届けして参りました。徹底した品質管理とともに、これからも皆様に健康的な中華食材をお届けして参ります。



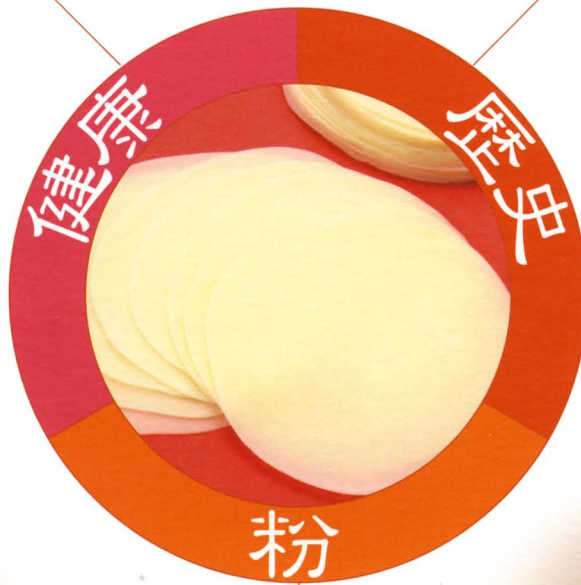
自慢の健康食品「ゆば」

## 手作りの歴史。

春巻きの皮。現在は機械で作られていますが、以前は一人ひとりの職人が、持つのもままならないほどやわらかな生地を巧みに操り、1枚1枚鉄板で焼いていました。もちろん、その技術は現在でも高度な製法として受け継がれています。私たちは、手作りの心を忘れずに継承して参ります。

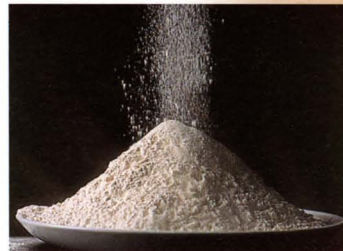


手作りの心を忘れません



## 粉にこだわる。

小麦が持つ自然本来の美味しさを味わえるように、私どもの小麦製品には特別にブレンドをした最高級的小麦粉を使用しています。「春巻皮ではサクサク感を、餃子皮ではしっとり感を」というように、製品1点1点でブレンドも異なります。



製品一つひとつに合わせ小麦粉をブレンド

