

# 「純米麺職人」のご案内

弊社が開発した業界初の米粉麺製造機をご紹介します  
製作・製造を平成11年、その後平成18年に改良し、  
故障もほぼなくメンテナンスもいらず  
「純米麺職人」として生まれ変わりました。



米粉(99%)と増粘剤(1%)と加水を混ぜて機械に入れるだけ

## グルテンフリー純米麺の世界が変わる！！

### 米粉麺製造機 純米麺職人



- ① シンプルな操作。誰でも簡単
- ② 1時間で70～100人前
- ③ コシが強い(茹でて伸び縮みの部分)
- ④ 米粉麺は生で1日～3日間程保存可能
- ⑤ ゆで麺を冷凍で長期保存も可能
- ⑥ お手入れ簡単。水洗いOK
- ⑦ メンテナンス、アフターほぼなし
- ⑧ 食品取扱の為ネジ1本からサビなし

- ・米粉麺で売上向上
- ・コストが安い
- ・職人要らず
- ・単価が安い
- ・話題で集客率アップ

外形寸法	(約)670×530×285mm
質量	(約)48kg
電圧	AC100V
ヒューズ容量	15A以下
モーター出力	400W減速比率1/60

実演・試食・購入のご用命はお気軽に！

食されてみたい方、ご覧になりたい方  
ご連絡お待ちしております。

#### 【販売元】

〒104-0061

東京都中央区銀座4丁目13-1

アイトップ株式会社

TEL:03-3546-3271 FAX:03-3546-3273

※ サンプル自体は無償ですが、  
送料のみご負担をお願いしております。

#### 【開発・製造】

〒955-0056

新潟県三条市嘉坪川2丁目11番11号

株式会社グラスワーク

TEL:0256-34-3110 FAX:0256-34-3241

