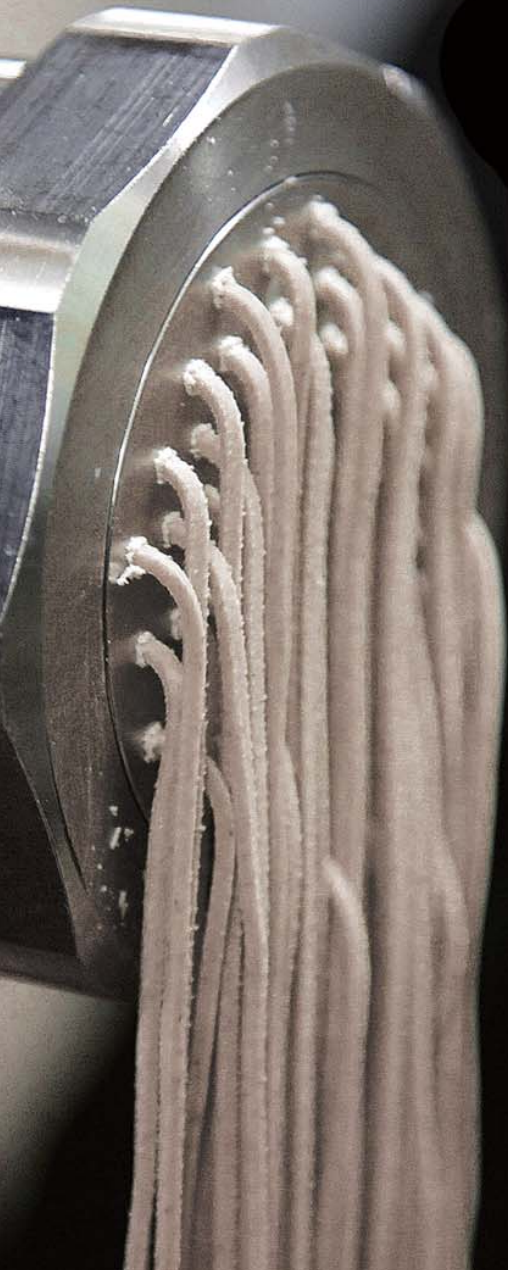


十割そば製造機



麺打ち名人

次世代製麺機

十割そばが誰でも打てる

70 ~ 100 人前 / 時間のハイスペック&あらゆる麺が製造可能

これはまさに

製麺革命!!



専門技術
不要

ローコスト

話題性

短時間
大量生産

イージー
ケア

安心の
日本製

W B S

ワールド ビジネス サテライト
「技あり日本の底力」にも登場!



開発・製造

株式会社 **ガラスコウ**

©TV-TOKYO

専門職
不要

こんなに簡単！
十割そば製麺の常識を覆す
シンプルな作業工程

麺打ち名人

めんうちめいじん

あらゆる
麺類対応

練り込み麺や米粉麺もOK
うどん用フレンジセットだから
様々なメニュー構成に対応！

写真は「麺打ち名人」で実際に製麺し調理をしたものです



うどん ラーメン 冷麺 パスタ

※1 ラーメン・冷麺はそば用フレンジで太麺が製麺できます。細麺は別売りの「細麺フレンジ」が必要となります
パスタはそば・うどん用フレンジでも製麺可能ですが、別売りの「パスタ用フレンジ」のご使用をおすすめします

STEP 1

ベース作り



冷蔵保管した粉は常温に戻し、大き目のボールなどに移します



十割そばの場合、粉に対して約40%加水します。つなぎは必要ありません。



水と粉が均一になるように混ぜあわせませす。これでベースは完成です。

STEP 2

こね製麺



本体電源を入れ、1で作ったベースを本体上部ホッパーに投入します。



約10秒！

ワンポイント
打ち上がり開始から1分程度の麺はこねの状態が不十分なので、切り取ってホッパーにそのまま戻します。

こね～打ちあがりの麺が前面フレンジ部から出てきます

STEP 3

切り分け



一人前の目安は約17cm×2(120～140g)となります。少し長めに切り分けていきます



約17cmとなるように両端を切り落として長さを調節します

ワンポイント
切り取った両端は再度ホッパーに移して製麺工程に戻します。わずかな材料費も無駄にしない設計となっています。

STEP 4

ゆでしめ



たっぷりのお湯に完成した麺を投入します。麺に触れず静かに投入します



ゆで上がるまで箸などでかき回さないのが重要。約2分、麺が浮いたらゆで上がり



氷水でしめれば麺の調理の完成です。

STEP 5

盛り付け



しめた麺を器に盛り付け、トッピング・薬味などを添えれば完成です！



製 麺 工 程



うどん用フレンジ
特別セット品

イージーケア 各パーツは水洗いOK！
わずか10分の簡単お手入れ



付属の専用工具でフレンジ止めを外します フレンジを抜き取ります フレンジに残った生地をすくい取ります スクリュー押し出し口付近の生地を取ります



フレンジに残っている生地を表面から落とします 付属の専用工具でパイプ本体を取り外します 溝などに残った生地を落とします 細かい生地落とし後は各パーツを水洗いして完了

こだわりの
高品質麺

非加熱・低加水による製法で
そば粉本来の香りを損なわず
こしが強く、のどこしの良い
高品質麺の自家製造を実現

打立てキープで
作り置きOK！

低加水製法ならではの！打立て
の風味を逃さず3日間程度の
作り置きが可能！大量注文に
も完全対応可能

※2 製麺後の作り置きは冷蔵となります

ローコスト
設計

つなぎ・打ち粉を必要とせず
原材料費激減。本体・パーツ
とも高耐久仕様のため、長期
間パーツ交換も不要

導入実績
500台以上

国内の専門店・ホテル・旅館
・割烹をはじめ、海外のレス
トランでも幅広く活躍中

導入イメージ

メインメニュー

自家製十割そばにすることで提供メニューの大幅なグレードアップとともに高い話題性・コスト低減が望めます。専門店・独立開業を目指す方におすすめです。

サブメニュー

居酒屋・寿司店など、メニューに一工夫を加えたい異なる業態の方にもおすすめ。ランチ営業のセット・新たなメニューなどにご活用ください。

実演イベント

バイキング会場などでイベントとして実演・その場で打ち立て麺の提供をする事で食事の付加価値を高めることが可能宿泊施設の皆様におすすめです。

オリジナルメニュー

フレンチやイタリアンでも季節の素材を練り込んだオリジナル麺が手軽に作れます和食と洋食を融合させた独創的な蕎麦に挑戦してみたいかがでしょうか。

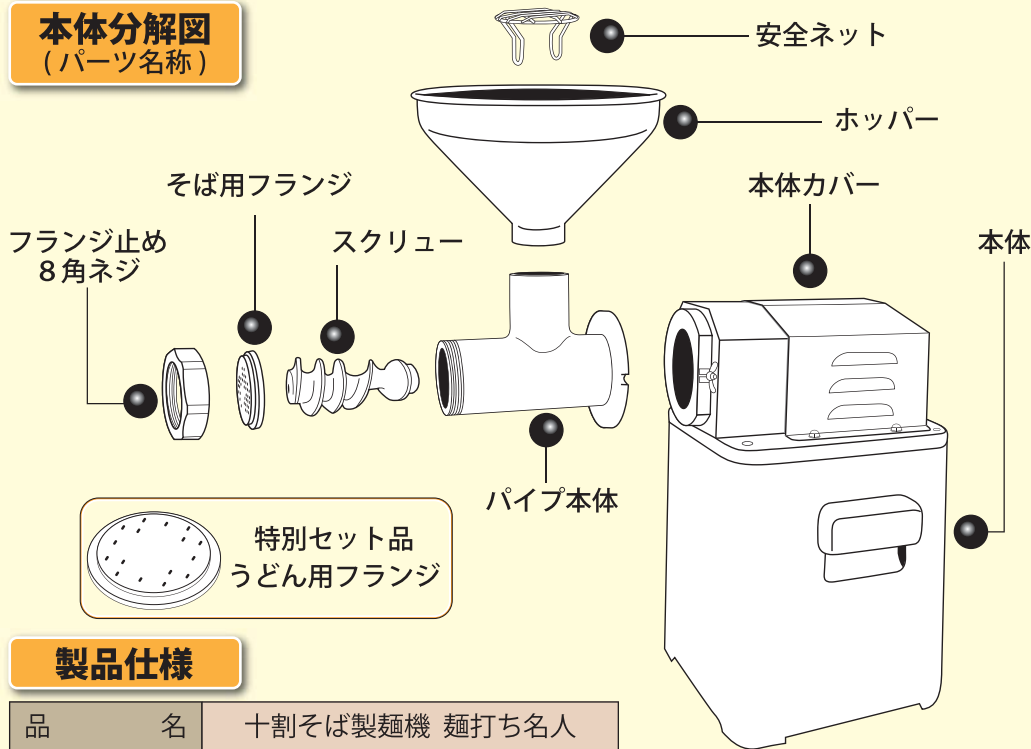
その他

打ち立て生麺のお土産販売。粉や練り込み素材を選べるオーダー麺、珈琲のように粉の産地や挽き方を選択できる方式など、様々な発想にお応えします。

麺打ち名人の導入・お取次ぎに関する
ご相談、お問い合わせは

株式会社 KYOSAI
Kyo Sai 03-6912-7781
www.kyosaiclub.co.jp

本体分解図 (パーツ名称)



付属品一覧

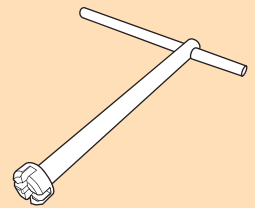
■ 8角スパナ



■ 押し込み棒



■ 蝶ネジ締め



■ 計量カップ



製品仕様

品名	十割そば製麺機 麺打ち名人
外形寸法	(約) 670×530×285mm
重量	(約) 40kg
電圧	AC100V
ヒューズ容量	15A 以下
モーター出力	日立社製 400W 減速比率 1/60

材	本 体
	アルミ合金
質	本 体 下 部
	硬質アルミ合金
	ホッパー内側
	テフロン加工ステンレス網
	スクリュー
質	テフロン加工ステンレス網
	その他パーツ
	Cr-Mo 系ステンレス鋼

麺打ち名人は(株)グラス・ワークの登録商標です

導入後も安心の充実サポート

どなたでも扱やすく、安全にも最大限配慮をし設計・製造をいたしております。導入に際しましては、使用方法やお手入れの手順など、当社サービスマンが実演とご説明をさせていただきます。また、万一故障・トラブルが発生した場合、製造メーカーが直接ご対応をいたしますのでより安心して導入いただけます。

実演・試食のご用命はお気軽に！

実際の製麺工程の確認・製麺直後の試食、製品サイズ・設置場所のチェックなど、導入にあたってのご不安を解消するため、実機によるデモンストレーションを実施いたしております。また、試食品も無料にてお届けをいたしますので、どうぞお気軽にご用命くださいませ。



開発・製造

GW 株式会社 グラス・ワーク

〒955-0056 新潟県三条市嘉坪川2丁目11番11号
 TEL 0256(34)3100 FAX 0256(34)3241
 URL <http://www.glasswork.co.jp>

商品についてのお問合せ、実演等のご用命はこちらまで

販売代理店



TEL. 03-6912-7781 FAX. 03-6912-7782

〒170-0013 東京都豊島区東池袋 5-7-7 金誠堂ビル2階

✉ info@kyosaiclub.co.jp

営業時間 9:30~17:30 定休日 / 土・日・祝祭日

販売元