

世界初「抗酸化めん」のご案内

「会田伸一氏」が開発した抗酸化工法により、かねてから当社の願いであった医食同源の言葉にあるように食べることによって健康になれる「美味しい麺」が出来ました。

先日、小麦アレルギーの子供を持つご両親から

「生まれて初めて家族でらーめんを食べることが出来ました！」

「安心して食べられる物が一品増えました！」

「美味しくて・うれしくて泣きながら食べました、ありがとうございますございました！」

とお礼を言われました。

半世紀近く麺を作ってきて、もちろんこんな事は初めてです、ラーメンを通してお役に立てたことで胸が熱くなりました。

又、そばアレルギーの子供が側を少しずつですが食べられるようになったとか、卵アレルギーや、かんすいアレルギーの方が食べられるようになったとか、毎日麺を食べてお通じが良くなった、痩せてきた、身体が温まるなどなど喜びの声が全国から次々と上がっております。

抗酸化の威力を強く感じ、驚きの連続です。

これかからも誠心誠意、皆様に喜んでいただける麺を作ってまいりますので、ご賞味下さい。

株式会社 望月製麺所
代表取締役 泉田 覚