

わが社の「一押し」はこれだ!

(商品・サービス紹介)



越後ふとん株式会社

「眠りの未来を、創造する。」お客様にとって良質な眠りを提供します

明治元年の創業以来、長きにわたり布団づくりに携わってきた越後ふとん株式会社。伝統に培われたノウハウや技術を活かし、自社独自の厳格な品質基準による管理のもと、国内生産にこだわったきめ細やかな布団づくりを続けています。

このたび同社では、今年の秋冬シーズンに向けて最高品質の羽毛原料を使用している従来の掛け布団の縫製方法を改良。お客様の声を取り入れ、布団を掛けたときの隙間をなくす曲線ラインのキルティング手法で暖かさを追求。最高級の羽毛の温かさを逃がさず、より保温性に優れた商品を実現させました。

同社では、製造と物流機能の効率化を図るため新設した本社兼倉庫が稼働し、受注体制を整えています。お客様の様々なニーズに応えた製品づくりを行っていくとともに、今後、グラフィックデザイナーとコラボしたオリジナルデザインの商品化や、オーガニックコットンを用いた寝具品開発など、自社製品のブランド化戦略を進めていく予定です。

●お問い合わせ先

越後ふとん(株) 〒959-2821 胎内市坪穴1162
TEL 0254-20-7955 FAX 0254-20-7956
<https://www.echigofuton.jp/>



体に寄り添うキルティングの曲線は、睡眠時の暖かさや心地良さを実現。キルトのマスも従来の掛け布団より少ない分、羽毛を多く入れ、上質な掛け布団に仕上げています。



胎内市に新設された本社兼新倉庫。製造工場との統合により業務の効率化を進めています。



布団作りの様子

らーめん 潤

素材を生かして「一麺入魂」! 燕から県内、県外、そして海外へ

「一麺入魂」を掲げ、素材を生かして手作りにこだわるらーめん潤グループ。同グループの看板ともいえる背脂煮干し中華そばは、創業の地・燕で昔から愛されている背脂系ラーメンです。厳選された煮干しから丁寧にとったダシで作る醤油スープに背脂を浮かべて、まろやかでコクのある味わいに。自家製の太麺がスープによく絡み、トッピングの岩のりや生玉ねぎとも相性抜群です。

潤グループは現在、新潟県内外に13店舗を展開。各店で地域や客層に合わせたメニューを提供しており、背脂煮干しはもちろん、味噌や鶏白湯系など、その店独自の味で人気を集める店舗も多数あります。

2015年には、ドイツのフランクフルト市に海外1号店を出店。素材の良さを引き出す「潤」の技で、現地の良質な食材を使用したラーメンを手作りしています。今年8月には同市内に2号店がオープンし、ますます評判が広まっています。

各店の詳細は、ホームページやSNSの公式ページ等をご覧ください。

●お問い合わせ先 (株)酒麺亭 潤 〒959-1226 燕市小牧406-18
(本部事務所) TEL 0256-47-0388 FAX 0256-47-0389

ホームページはこちら **日本版** <http://www.ramenjun.co.jp/> **ドイツ版** <http://ramen-jun.de/>



「背脂煮干し中華そば」煮干しのダシが効いたスープと、こだわりの自家製麺、そしてたっぷりの背脂が特徴です。



今年4月 新潟市に開店した「鶏と煮干しの中華そば 市松」鶏白湯、煮干し醤油など4種類のスープを提供する人気店です。



今年8月にオープンしたフランクフルト2号店「Ramen Jun Red」