

有)タケイホーニ 様

はじめまして、北海道の登別で50年以上麺一筋、会田氏と出会ってからは抗酸化工法の麺づくりを実践している(株)望月製麺所といたします。

衣・食・住の「食べる！」ことから抗酸化工法の目指す健康生活、更には地球再生という大きなプロジェクトの一員として物づくりに参加できることを誇りに思っています。

最近ではほぼ毎日送られてくる「抗酸化工法あそび隊ニュース」に改めて「抗酸化ってスゴイ！！！！」を感じています。そして沢山の仲間が日本全国、更には海外にもおられて、この「スゴイ！！！！」を共有しているのですね、とても嬉しい事です。

そこで、もっちゃん（望月製麺）の自慢の抗酸化のラーメン・蕎麦・うどんを知っていただきたく、できれば食べていただきたくチラシでご案内します。原材料は基本的に北海道産が中心です保管庫や工場は抗酸化環境、練り水はセラミック水…胃に負担がかからない、滑りが良い便秘に効く、離乳食に最適等々たくさん嬉しくなる声を頂いています。特に今の時期は北海道産の蕎麦粉を使用した年越し蕎麦が道内外のお客様から注目されています。

今回は色々なセットをご用意してみました、ご家庭用、贈り物にいかがでしょうか。又イベント、会社の贈答品等でまとまってご使用される場合はお電話いただければ相談お受けいたします。突然のお手紙、目を通していただいて有難うございました！食べた事のある方、まだ食べていない方、これを機会にどうぞ宜しくお願い致します。

PS【驚きです！】

11月で17歳になる我が家の老犬ピースがこの夏突然首が曲がって歩き方もふらふらと危ない状態でした。が！いきいきコートを塗った電気アンカの上で毎日お昼寝をさせて2カ月（簡易陶板浴！？）するとどうでしょ最近ではシャキツとして、食欲も増して若返ってきたようです。もちろん首にはプレスレット、抗酸化のうどんも欠かせません（笑）わたしもピースに見習わなければ！

(株)望月製麺所(泉田まで) ⇒

〒059-0001

北海道登別市新栄町1番地14

☎ 0143-85-2236

FAX0143-85-3021

