



2020年

マルちゃん

業務用冷凍食品のご案内

手軽に簡単、本格メニューに



専門店のようなこだわりの麺を再現

麺屋自慢シリーズ

麺屋自慢 冷凍生そば

打ちたての生そばを冷凍しました。
そば粉の風味豊かな味わいを楽しんでいただけます。
半玉ずつになっており、冷凍のまま茹でて
すぐにほぐれて、扱いやすい商品です。

生そば使用

全粒粉入り

麺屋自慢 全粒粉入り強ごし極太麺

(全粒粉1.4% (小麦粉に占める割合)使用)
全粒粉を配合し、麺の風味を引き立てました。
表面に全粒粉の粒感を引き立てながら、器に盛りつけた際に
映えるように色味にもこだわりました。
つけめの濃厚系のスープによく合う強いコシと食べ応えのある極太麺です。

多加水麺使用

麺屋自慢 手もみ風平延ペラーメン

多加水で練り上げた透明感のある麺。瑞々しくも、もちもちとした食感が特長の麺です。
「麺を手で揉む」工程を再現し、スープのりが良く、
麺とスープとの一体感を味わうことができます。

ご当地麺メニューを手軽に再現できる

(※一部こだわり麺シリーズ含む)

のれんめぐりシリーズ



原料の原産地にこだわりを持たせたり、ご当地の特長を生かした商品です。
メニューにあわせ、商品をお選びいただけます。

※すべての商品【調理例】です。

冷凍調理済み 焼そば



マルちゃん焼そばの おいしい3つのポイント

1

麺がおいしい

ソフトで弾力のある食感にこだわりました。
マルちゃん独自の蒸し上げ技術と焼き上げ技術が麺の品質を決めています。
表面の麺荒れや色むらも少なく、しなやかでコシのある麺です。

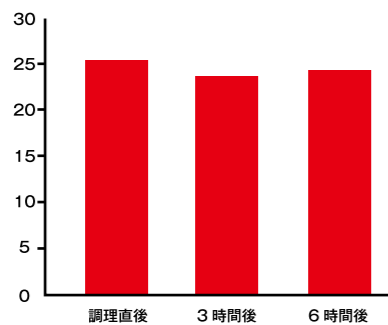
2

経時変化に強い

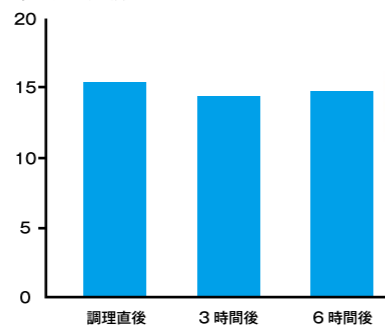
麺は冷めてもおいしく、弾力のある食感を保ちます。
調理直後と6時間後でもできたてと変わらない麺の硬さと弾力を保ちます。

◆屋台一番ソース焼そばの経時変化による硬さと弾力

◇硬さの比較



◇弾力の比較



できたてと
変わらない麺の
硬さと弾力

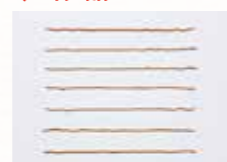
※テクスチャーアナライザー
(破断強化テスト)による

3

短麺が少ない

マルちゃん独自のラインは製造時に切れ麺が
出にくい。小分けにしても最後に残る
短麺(切れ端)が少ないのでロスを軽減できます。

◆当社品



◆参考:当社従来品



簡単調理で本格的な麺メニューに 具々と便利!シリーズ

ロス軽減

1食完結型商品
必要な時に必要な分だけ
調理いただけます

簡単調理

本格的な
麺メニューを誰でも
提供可能に

調理 時間短縮

流水解凍、湯煎解凍
ワンオペレーションで
メニュー(商品)の
提供ができます*

*すべての商品が流水解凍、湯煎解凍の両方に対応しているわけではありません。

具々と便利!ジャージャー麺の具



たけのこ、しいたけ、豚ひき肉を具材に使用し、
甜麺醬とオイスターソースでコクのある味わいに仕上げ、
豆板醬で程よい辛味をきかせました。
麺と和えた際に味が薄くならないよう、
程よい濃さと粘度に仕上げました。

アレンジメニュー

うどんやそうめん、
蒸し麺にも!



具々と便利!汁なし担々麺の具

たけのこと豚ひき肉を具材に使用し、
豆板醬の程よい辛味と花椒油が香る
風味豊かなごまだれに仕上げました。
麺と和えた際に味が薄くならないよう
程よい濃さと粘度に仕上げました。



アレンジメニュー

うどんやそうめん、
蒸し麺にも!



特集

麺伝シリーズ “生めん”のような食感を追求しました



麺伝内麦うどん

Table with specifications for Udon Nishime Udon (200g/#9), including dimensions and preparation methods.

Table with specifications for Udon Nishime Udon (250g/#9), including dimensions and preparation methods.

北海道産小麦を限定使用した、小麦本来の風味豊かなうどんです。

Table with specifications for Udon Nishime Udon (220g/#9), including dimensions and preparation methods.



うどん

そば

ラーメン

デリカ・ケータリング用 お水をほし麺シリーズ

生ハゲスタッティ

焼そば

具ごと便利シリーズ

天ぷら・焼餅

おつまみ

冷凍野菜・果実



麺伝つやもちうどん

つやのある麺肌ともちもちとした食感が特長のうどんです。つゆとの絡みが良いので煮込みうどんなどにも最適です。

Table with specifications for Udon Tsuyamochi Udon (250g/#9), including dimensions and preparation methods.



麺伝内麦うどん 125g

北海道産小麦を限定使用した、小麦本来の風味豊かなうどんです。丼とのセットや大盛りメニューに便利な小分けタイプです。

Complex block for Udon Nishime Udon 125g, including a photo of the bowl, a callout for '1食分の1/2サイズ', and a table of specifications.

麺伝内麦細うどん(北海道産小麦使用)

北海道産小麦を限定使用した、“のどごし”なめらかな涼味向け細麺のうどんです。小麦本来の風味豊かなうどんです。

Complex block for Udon Nishime Hosonoodle, including a photo of the bowl, a callout for '冷', and a table of specifications.



麺伝讃岐うどん

なめらかで透明感のあるうどんです。ソフトな舌触りと、しっかりとしたコシが特長です。

Table with specifications for Udon Nishime Sazhiki Udon (250g/#9), including dimensions and preparation methods.

麺伝讃岐細うどん

Table with specifications for Udon Nishime Sazhiki Hosonoodle (250g/#11), including dimensions and preparation methods.

のれんめぐりシリーズ

ご当地メニューを再現いただけます



のれんめぐり 讃岐うどん

讃岐うどん独特のコシを追求したうどんです。なめらかな舌触りとモチモチした食感、しっかりとした強いコシが特長です。

Table with specifications for Noren Meguri Sazhiki Udon (250g/#9), including dimensions and preparation methods.



特集

うどん

そば

ラーメン

デリカ・ケータリング用 お水をほし麺シリーズ

生ハゲスタッティ

焼そば

具ごと便利シリーズ

天ぷら・焼餅

おつまみ

冷凍野菜・果実



のれんめぐり讃岐細うどん のれんめぐり讃岐細うどん 125g

讃岐うどん独特のコシを追求したうどんです。なめらかな“のどごし”の麺は冷しメニューに最適です。

Table with specifications for Noren Meguri Sazhiki Hosonoodle (250g/125g/#11), including dimensions and preparation methods.



1食分の1/2サイズ



のれんめぐり 稲庭風うどん(太)

なめらかな口当たりと“のどごし”の良さを大切に、稲庭風うどんです。

Table with specifications for Noren Meguri Inari Udon (Too) (250g/#11), including dimensions and preparation methods.



のれんめぐり 稲庭風うどん

粘りとコシに優れ、口あたりなめらかな食感が自慢のうどんです。夏場の冷しうどんに最適です。



Table with specifications for Noren Meguri Inari Udon (Thin) (200g/250g/#14), including dimensions and preparation methods.



田舎風うどん

風味豊かな全粒粉をブレンドした、味わい深い田舎風のうどんです。煮込みメニューにおすすめです。



Table with specifications for Inaka Style Udon (200g/#8), including dimensions and preparation methods.



※おすすめメニューをアイコンで表示しています。

温: 温メニュー 冷: 冷しメニュー にごみ: 煮込みメニュー

※調理時間は使用する機種により異なりますのでご注意ください。 ※商品サイズ/カートンサイズの単位はミリ(mm)となります。 ※冷凍麺の賞味期限は1年です。

※メニュー画像は調理例です。

特集

うどん

そば

ラーメン

デリカ・ケータリング用
お水でほぐし麺シリーズ

生ハゲスタ
スパゲッティ

焼そば

具ごと便利シリーズ

天ぷら
焼餅

おつまみ
／

冷凍野菜・果実

釜あげシリーズ 打ちたて、茹でたてのよさを再現しました



釜あげうどん 250g

でん粉を使用せず、小麦本来の風味と旨みを活かしたうどんです。粘りのある食感が特長です。

Table with 2 columns: Item/Spec and Value. Includes JAN and ITF codes.



釜あげうどん 300g

なめらかでコシの強い、透明感のあるうどんです。



Table with 2 columns: Item/Spec and Value. Includes JAN and ITF codes.



釜あげきしめん

幅が広く薄い麺が特長の「きしめん」です。舌触りがよく、煮込んでおくずれにくい麺です。



Table with 2 columns: Item/Spec and Value. Includes JAN and ITF codes.



乱切うどん

4種類の番手を使用した、手作り感のある素朴でコシの強いうどんです。煮込みメニューにおすすめです。



Table with 2 columns: Item/Spec and Value. Includes JAN and ITF codes.



海草うどん

海草を練りこんだ淡い緑色のうどんです。なめらかで「のどごし」の良い食感が特長です。



Table with 2 columns: Item/Spec and Value. Includes JAN and ITF codes.



釜あげひやむぎ

夏の風物詩「ひやむぎ」を口あたりが良く、なめらかに仕上げました。氷水で冷やすとなめらかな食感がさらに際立ちます。



Table with 2 columns: Item/Spec and Value. Includes JAN and ITF codes.



冷凍そうめん

小麦本来の風味豊かなそうめんです。口あたりが良く、なめらかな食感に仕上げました。温メニュー「にゅうめん」にもおすすめです。



Table with 2 columns: Item/Spec and Value. Includes JAN and ITF codes.



※おすすめメニューをアイコンで表示しています。 温 : 温メニュー 冷 : 冷しメニュー にこみ : 煮込みメニュー

特集

うどん

そば

ラーメン

デリカ・ケータリング用
お水でほぐし麺シリーズ

生ハゲスタ
スパゲッティ

焼そば

具ごと便利シリーズ

天ぷら
焼餅

おつまみ
／

冷凍野菜・果実

こだわり麺シリーズ 製法や原材料にこだわっています



京都宇治抹茶使用玉露入り茶うどん

京都産宇治抹茶を使用し、風味豊かに仕上げました。鮮やかな緑色が特長の逸品です。

Table with 2 columns: Item/Spec and Value. Includes JAN and ITF codes.



学校給食用 麺の長さを短くし、取り分けしやすくしました。茹で置きしても伸びにくいのが特長です。



麺伝内麦うどん(ショートタイプ)

麺の長さを従来の半分カットしたうどんです。学校給食などにおすすめです。

Table with 2 columns: Item/Spec and Value. Includes JAN and ITF codes.



合わせてラーメン、ちゃんぽん麺もご紹介します。 P14参照

デリカ・ケータリング用 時間がたっててもコシ及び、つるっとしたのどごしが持続します。



デリカ・ケータリング用冷凍うどん (北海道産小麦使用)

北海道産小麦を100%使用し、調理後時間が経ってもコシが残り美味しさが持続するうどんです。ほぐれやすく食べやすいのが特長。

Table with 2 columns: Item/Spec and Value. Includes JAN and ITF codes.



お水でほぐし麺シリーズ 加熱の必要性がなく、お水で簡単にほぐせる冷凍麺です。



お水でほぐし麺 冷凍うどん

加熱解凍せずに、お水でほぐせる冷凍うどんです。調理後時間が経っても適度なコシと粘りのあるうどんに仕上げました。

Table with 2 columns: Item/Spec and Value. Includes JAN and ITF codes.



※調理時間は使用する機種により異なりますのでご注意ください。 ※商品サイズ/カートンサイズの単位はミリ(mm)となります。 ※冷凍麺の賞味期限は1年です。 ※メニュー画像は調理例です。

特集

うどん

そば

ラーメン

デリカ・ケータリング用 お水をほぐし麺シリーズ

生ハゲスタッ／ スハゲスタッ／ ティ

焼そば

具と便利シリーズ

天ぷら／ 焼餅

おつまみ／ スナック

冷凍野菜・果実

麺伝シリーズ “生めん”のような食感を追求しました

麺伝粗挽きそば

甘皮を多く含んだ粗挽きそば粉を使用し、風味豊かに仕上げました。温メニューにも冷しメニューにもご使用いただけます。



Table with specifications for 麺伝粗挽きそば including weight, quantity, and preparation methods.

麺伝旨そば

白めのそば粉を使用した、コシが強く歯切れの良い、固めの食感のそばです。



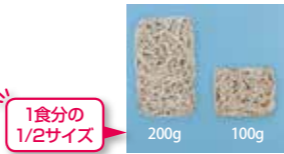
Table with specifications for 麺伝旨そば including weight, quantity, and preparation methods.

麺伝粗挽きそば 100g

甘皮を多く含んだ粗挽きそば粉を使用し、風味豊かに仕上げたそばです。丼とのセットや大盛りメニューに便利な小分けタイプです。



Table with specifications for 麺伝粗挽きそば 100g including weight, quantity, and preparation methods.



麺伝旨そば(黒)

黒めのそば粉を使用した、コシが強く歯切れの良いそばです。



Table with specifications for 麺伝旨そば(黒) including weight, quantity, and preparation methods.

麺屋自慢シリーズ

専門店のような麺を再現し、メニューでこだわりを謳える商品です。



麺屋自慢 冷凍生そば

打ちたての生そばを冷凍しました。そば粉の風味豊かな味を楽しんでいただけます。



Table with specifications for 麺屋自慢 冷凍生そば including weight, quantity, and preparation methods.

こだわり麺シリーズ

製法や原材料にこだわっています

信州産そば使用日本そば

信州産のそば粉を限定使用したそばです。“のごとし”のよい麺に仕上げました。



Table with specifications for 信州産そば使用日本そば including weight, quantity, and preparation methods.

京都宇治抹茶使用玉露入り茶そば

京都産宇治抹茶を使用した抹茶の風味豊かなそばです。



Table with specifications for 京都宇治抹茶使用玉露入り茶そば including weight, quantity, and preparation methods.

※おすすめメニューをアイコンで表示しています。

温 :温メニュー 冷 :冷しメニュー

特集

うどん

そば

ラーメン

デリカ・ケータリング用 お水をほぐし麺シリーズ

生ハゲスタッ／ スハゲスタッ／ ティ

焼そば

具と便利シリーズ

天ぷら／ 焼餅

おつまみ／ スナック

冷凍野菜・果実

のれんめぐりシリーズ ご当地メニューを再現いただけます

のれんめぐり 北海道産そば使用日本そば

北海道産の玄そばを限定使用したそばです。食感とのごとしを大切に、手切り風に仕上げた色の白めのそばです。

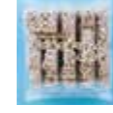


Table with specifications for 北海道産そば使用日本そば including weight, quantity, and preparation methods.

のれんめぐり更科そば

そばの実の中心部を多めに配合した、上品な色合いのそばです。“ざるそば”に最適です。



Table with specifications for 更科そば including weight, quantity, and preparation methods.

のれんめぐり八割そば

香り強い黒めのそば粉を八割使用した田舎風そば。そばの風味豊かてコシのある麺に仕上げました。



Table with specifications for 八割そば including weight, quantity, and preparation methods.

釜あげシリーズ

打ちたて、茹でたてのよさを再現しました

釜あげ日本そば(ハードタイプ)

黒めの粗挽きそば粉を使用した風味豊かな日本そばです。やや固めのそばは「かけそば」に最適です。



Table with specifications for 釜あげ日本そば(ハードタイプ) including weight, quantity, and preparation methods.

釜あげ月美野そば

5つの番手を使用し、麺を手切り風に仕上げた田舎風のこだわりそばです。



Table with specifications for 釜あげ月美野そば including weight, quantity, and preparation methods.

デリカ・ケータリング用

時間がたってもコシ及び、つるつとしたのが持続します。

デリカ・ケータリング用冷凍日本そば

細めんながら、調理後時間が経ってものびにくく、美味しさが持続するそばです。ほぐれやすく食べやすいのが特長です。



Table with specifications for デリカ・ケータリング用冷凍日本そば including weight, quantity, and preparation methods.

お水でほぐし麺 冷凍日本そば

加熱の必要性がなく、お水で簡単ほぐせる冷凍そばです。調理後時間が経っても適度な硬さがあり、歯切れのよいそばに仕上げました。



Table with specifications for お水でほぐし麺 冷凍日本そば including weight, quantity, and preparation methods.

※調理時間は使用する機種により異なりますのでご注意ください。 ※商品サイズ/カートンサイズの単位はミリ(mm)となります。 ※冷凍麺の賞味期限は1年です。

※メニュー画像は調理例です。

麺伝シリーズ “生めん”のような食感を追求しました



麺伝旨こしラーメン

でん粉を使用せず、小麦の風味豊かな麺に仕上げました。しなやかな歯ざともちり感をあわせもつ、生めんのような食感が特長。どんなスープにも合う万能タイプです。

Table with specifications for 麺伝旨こしラーメン (200g pack): 規格/番手, 荷姿, TSコード, 1食あたりの大きさ, カートンサイズ(単箱), 調理方法.

- 調味料アイコン: しょうゆ, しお, みそ, だし中華



麺伝旨こしラーメン 100g

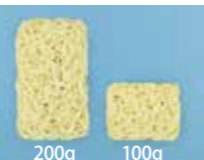
でん粉を使用せず、小麦の風味豊かな麺に仕上げました。丼とのセットや大盛りメニューに便利な小分けタイプです。

Table with specifications for 麺伝旨こしラーメン 100g: 規格/番手, 荷姿, TSコード, 1食あたりの大きさ, カートンサイズ(単箱), 調理方法.

- 調味料アイコン: しょうゆ, しお, みそ, だし中華



1食分の1/2サイズ



麺伝強ごしラーメン(ウェーブ麺)

強いコシとウェーブが特長のラーメンです。スープのりが良い麺に仕上げました。

Table with specifications for 麺伝強ごしラーメン(ウェーブ麺): 規格/番手, 荷姿, TSコード, 1食あたりの大きさ, カートンサイズ(単箱), 調理方法.

- 調味料アイコン: しょうゆ, しお, みそ



麺伝極太ラーメン(北海道産小麦使用)100g

北海道産小麦を使用したつけ麺に最適な極太麺です。小分けタイプのため、大盛りや替え玉への対応も手軽にできます。

Table with specifications for 麺伝極太ラーメン(北海道産小麦使用)100g: 規格/番手, 荷姿, TSコード, 1食あたりの大きさ, カートンサイズ(単箱), 調理方法.

- 調味料アイコン: みそ, つゆめん, にこみ



1食分の1/2サイズ



*おすすりメニューをアイコンで表示しています。 しょうゆ: 醤油メニュー, みそ: 味噌メニュー, しお: 塩メニュー, つゆめん: つゆ麺メニュー

にこみ: 煮込みメニュー, だし中華: だし中華メニュー, ちゃんぽん: ちゃんぽんメニュー, 冷: 冷しメニュー

麺屋自慢シリーズ 専門店のような麺を再現し、メニューでこだわりを謳える商品です。

麺屋自慢 手もみ風平延ベラーメン

多加水で練り上げた透明感のある麺です。「麺を手で揉む」工程を再現し、「もみ」があり、スープのりが良い麺です。



Table with specifications for 麺屋自慢 手もみ風平延ベラーメン: 規格/番手, 荷姿, TSコード, 1食あたりの大きさ, カートンサイズ(単箱), 調理方法.

- 調味料アイコン: しょうゆ, しょうゆ, しょうゆ, しょうゆ



麺屋自慢 全粒粉入り強ごし極太麺

全粒粉1.4%(小麦粉に占める割合)使用。全粒粉を配合し、麺の風味を引き立てました。強いコシと食べ応えのある極太麺です。



Table with specifications for 麺屋自慢 全粒粉入り強ごし極太麺: 規格/番手, 荷姿, TSコード, 1食あたりの大きさ, カートンサイズ(単箱), 調理方法.

- 調味料アイコン: つゆめん, にこみ, しょうゆ, しょうゆ



のれんめぐりシリーズ ご当地メニューを再現いただけます

のれんめぐり中華そば(ストレートタイプ)

色が白くて細めのストレート麺が特長の中華そば。あっさりとした醤油ラーメン・塩ラーメンのみならず、濃厚な担々麺等にもよく合う商品です。



Table with specifications for のれんめぐり中華そば(ストレートタイプ): 規格/番手, 荷姿, TSコード, 1食あたりの大きさ, カートンサイズ(単箱), 調理方法.

- 調味料アイコン: しょうゆ, しお



のれんめぐり札幌風太打ちラーメン

北海道産小麦を100%使用し、コシの強い札幌風のラーメンに仕上げました。



Table with specifications for のれんめぐり札幌風太打ちラーメン: 規格/番手, 荷姿, TSコード, 1食あたりの大きさ, カートンサイズ(単箱), 調理方法.

- 調味料アイコン: みそ



のれんめぐりちゃんぽん麺(国産小麦使用)

国産小麦を使用し、丸刃で切りました。「長崎ちゃんぽん」に最適な麺です。



Table with specifications for のれんめぐりちゃんぽん麺(国産小麦使用): 規格/番手, 荷姿, TSコード, 1食あたりの大きさ, カートンサイズ(単箱), 調理方法.

- 調味料アイコン: しょうゆ, しお



のれんめぐり手もみ風ラーメン

スープの絡みが良い「もみ」のあるラーメンです。中太麺に「もみ」を強くかけ、手もみ風に仕上げました。



Table with specifications for のれんめぐり手もみ風ラーメン: 規格/番手, 荷姿, TSコード, 1食あたりの大きさ, カートンサイズ(単箱), 調理方法.

- 調味料アイコン: しょうゆ, しお



のれんめぐり冷麺(白)

盛岡風の冷麺を再現しました。冷麺独特の食感と強いコシ、つるっとした口当たりが特長の冷麺です。



Table with specifications for のれんめぐり冷麺(白): 規格/番手, 荷姿, TSコード, 1食あたりの大きさ, カートンサイズ(単箱), 調理方法.

- 調味料アイコン: 冷



冷凍ラーメン北海道

茹で上げ直後の生麺の風味とコシを実現しました。しっかりとしたウェーブが麺とスープを一層ひきたてます。



Table with specifications for 冷凍ラーメン北海道: 規格/番手, 荷姿, TSコード, 1食あたりの大きさ, カートンサイズ(単箱), 調理方法.

- 調味料アイコン: しょうゆ, みそ



*調理時間は使用する機種により異なりますのでご注意ください。 *商品サイズ/カートンサイズの単位はミリ(mm)となります。 *冷凍麺の賞味期限は1年です。 *メニュー画像は調理例です。

特集

うどん

そば

ラーメン

デリカ・ケータリング用 / お水をほぐし麺シリーズ

生ハゲタツ / スバゲッタツ

焼そば

具ごと便利シリーズ

天ぷら / 焼餅

おつまみ / スナック

冷凍野菜 / 果実

マルちゃんの冷凍焼そばは、出来たてはもちろん冷めても弾力のある麺とジューシーなソースが楽しめます。

おいしい 3つのポイント!

①麺がうまい

ソフトで弾力のある食感にこだわりました。

麺の品質を決めるのはマルちゃん独自の蒸し上げ技術と焼き上げ技術。表面の肌荒れや色むらも少なく、しなやかでコシのある麺です。

②経時変化に強い

麺は冷めてもおいしく、弾力のある食感を保ちます。

③短麺が少ない

マルちゃん独自のラインは製造時の切れ麺ができません。

小分けしても最後に残る短麺(切れ端)が少ないので、ロスを減らせます。

屋台一番ソース焼そば

しなやかなコシと弾力のある麺が特長です。10種類以上の香辛料を使用したやや甘めのソース味です。

Table with product specifications for 1kg pack of 10 bags.



JAN 4901990217538 (microwave), JAN 24901990217532 (oven)

Table with product specifications for 200g pack of 10 bags.

JAN 4901990713047 (microwave), JAN 14901990713044 (oven)

屋台一番ソース焼そば(具なし)

具の入っていない、調理麺のみの焼そばです。

Table with product specifications for 1kg pack of 10 bags.



JAN 24901990217723 (microwave)

屋台一番うま塩焼そば

しなやかなコシと弾力のある平打ちタイプの麺です。赤穂のましお入り(製品中に「赤穂のましお」0.5%使用)

Table with product specifications for 1kg pack of 10 bags.

JAN 4901990712798 (microwave), JAN 14901990712795 (oven)



Table with product specifications for 200g pack of 10 bags.

JAN 4901990712804 (microwave), JAN 14901990712801 (oven)



※おすすみ調理方法をアイコンで表示しています。 ※調理時間は使用する機種により異なりますのでご注意ください。



特集

うどん

そば

ラーメン

デリカ・ケータリング用 / お水をほぐし麺シリーズ

生ハゲタツ / スバゲッタツ

焼そば

具ごと便利シリーズ

天ぷら / 焼餅

おつまみ / スナック

冷凍野菜 / 果実



マルちゃん冷凍ソース焼そば(肉・野菜入り)

しなやかなコシと弾力のある麺を旨味とスパイス感のあるソースで味付けしました。

Table with product specifications for 1kg pack of 20 bags.



JAN 4901990711678 (microwave), JAN 14901990711675 (oven)

Table with product specifications for 250g pack of 20 bags.



JAN 4901990711685 (microwave), JAN 14901990711682 (oven)



常連さん冷凍ソース焼そば

中濃ソースをベースとした、旨みと甘みのあるソースで味付けしました。豚肉・キャベツ・にんじん入り。

Table with product specifications for 1kg pack of 19 bags.



JAN 24901990710804 (microwave)



屋台一番極太ソース焼そば

太麺でモチモチとした食感の麺です。10種類以上の香辛料を使用した深みのあるソース味です。豚肉・キャベツ・にんじん入り。

Table with product specifications for 1kg pack of 14 bags.



JAN 24901990710811 (microwave)

焼そば用蒸し麺

焼そば用の素材麺。お好みのソースや、あんかけなどの具材で自在にアレンジして頂ける、汎用性のある商品です。麺がほぐれやすいのが特長です。



Table with product specifications for 1kg pack of 19 bags.

JAN 4901990710466 (microwave), JAN 24901990710460 (oven)



Table with product specifications for 180g pack of 19 bags.

JAN 4901990710473 (microwave), JAN 74901990710472 (oven)



調理例

焼そば用蒸し麺(太麺)

焼そば用の素材麺。濃い目の味付けがよく合う太麺タイプです。



Table with product specifications for 1kg pack of 14 bags.

JAN 4901990711050 (microwave), JAN 24901990711054 (oven)

※商品サイズ/カートンサイズの単位はミリ(mm)となります。 ※焼そばの賞味期限は1年です。

特集

うどん

そば

ラーメン

デリカ・ケータリング用 / お水をほぐし麺シリーズ

生ハゲタツ / スバゲッタツ

焼そば

具ごと便利シリーズ

天ぷら / 焼餅

おつまみ / スナック

冷凍野菜 / 果実

特集

うどん

そば

ラーメン

デリカ/ケータリング用
お水をほくし麺シリーズ

生ハスタッティ
スパゲッティ

焼そば

具っと便利！シリーズ

天ぷら/焼餅

おつまみ

冷凍野菜・果実



具っと便利！ジャーチャー麺の具 85g・320g

たけのこ、しいたけ、豚ひき肉を使用し、甜麺醬とオイスターソースでコクのある味わいに仕上げました。中華麺のみならず、蒸し麺やうどん、そうめんにもご使用いただけます。

Product specifications for 'Gourmet Chow Mein Toppings' including weight (85g/320g), dimensions, and preparation instructions (e.g., blanching or oil-frying).



具っと便利！汁なし担々麺の具 85g・320g

たけのこ豚ひき肉を使用し、豆板醬の程よい辛味と花椒油をきかせ風味豊かに仕上げました。中華麺のみならず、蒸し麺やうどん、そうめんにもご使用いただけます。

Product specifications for 'No-Sauce Dan Dan Noodle Toppings' including weight, dimensions, and preparation instructions.

具っと便利！中華あんかけの具

具材と餡のとりみにこだわり、あんかけ焼そばやあんかけラーメンによく合う味付けです。オイスターソースとごま油を使い、中華風醬油味にしました。

Product specifications for 'Chinese Sauce Toppings' including weight (180g), dimensions, and preparation instructions (e.g., blanching and steaming).

具っと便利！けんちんうどんの具

6種の具材(大根、さといも、にんじん、ごぼう、鶏肉、油揚げ)を使用し、かつお節の風味をきかせた味付けに仕上げました。けんちん汁としてもお召し上がりいただけます。

Product specifications for 'Kenchin Udon Toppings' including weight (330g), dimensions, and preparation instructions (e.g., blanching and steaming).

肉入りワンタン

豚肉を主体にして作った本格的な具を、薄くやめらかな皮で包みました。スープメニューや油で揚げてお酒のおつまみにもおすすめの人気商品です。

Product specifications for 'Meat-filled Wontons' including weight (500g), dimensions, and preparation instructions (e.g., blanching or oil-frying).

えびワンタン

えびの風味をきかせた中具を薄皮で包んだワンタンです。茹でてラーメンやスープの具材に、揚げたおつまみや惣菜に使用できます。

Product specifications for 'Shrimp Wontons' including weight (300g), dimensions, and preparation instructions (e.g., blanching or oil-frying).

特集

うどん

そば

ラーメン

デリカ/ケータリング用
お水をほくし麺シリーズ

生ハスタッティ
スパゲッティ

焼そば

具っと便利！シリーズ

天ぷら

寿司

冷凍野菜・果実

トレーサビリティの確立した工場と製造。たまねぎ、にんじん、春菊を彩り良く使用した野菜たっぷりて、程よい立体感のあるかき揚げです。



TS野菜かき揚げ 60g・80g

Product specifications for 'TS Vegetable Tempura' (60g/80g) including weight, dimensions, and preparation instructions.

TS野菜かき揚げ 50g (個袋タイプ)

Product specifications for 'TS Vegetable Tempura 50g (individual packs)' including weight, dimensions, and preparation instructions.



TSえびと野菜のかき揚げ

トレーサビリティの確立した工場と製造。程よい立体感のある野菜かき揚げに天然えびを3尾のせました。

Product specifications for 'TS Shrimp and Vegetable Tempura' including weight (95g), dimensions, and preparation instructions.



そば屋のえび天ぷら

細かい衣の華を持たせた上品なえび天ぷら。つゆ含みの良い衣は、そば等のトッピングに最適です。時間がたってもサクサク感が持続します。国内工場にて製造。

Product specifications for 'Soba Shop Shrimp Tempura' including weight (13/15g and 16/20g), dimensions, and preparation instructions.



本社 低温食品部	〒108-8501 東京都港区港南2-13-40	TEL 03-3458-5141
北海道事業部		
北海道支店	〒061-3271 北海道小樽市銭函5-61-1	TEL 0133-75-3220
旭川営業所	〒078-8231 北海道旭川市豊岡1条2-1-16 桜井ビル1F	TEL 0166-33-6322
函館営業所	〒040-0011 北海道函館市本町6-7 函館第一生命ビル2F	TEL 0138-33-1277
帯広営業所	〒080-0018 北海道帯広市西8条南6-4 卸売センタービル2F	TEL 0155-24-9771
東北支店		
仙台営業所	〒983-0014 宮城県仙台市宮城野区高砂1-29-9	TEL 022-254-2121
青森営業所	〒030-0947 青森県青森市浜館4-8-9	TEL 017-741-3621
盛岡営業所	〒020-0842 岩手県盛岡市湯沢16地割15-5	TEL 019-637-1172
秋田営業所	〒010-0965 秋田県秋田市八橋新川向4-23	TEL 018-863-9145
福島営業所	〒963-8044 福島県郡山市備前館1-50 アピラクトミタ1F101号	TEL 024-923-9372
山形営業所	〒990-0832 山形県山形市城西町4-3-23 ダイヤ4城西2階西	TEL 023-647-0160
甲信越支店		
新潟営業所	〒950-0868 新潟県新潟市東区紫竹卸新町1939	TEL 025-275-2181
長野営業所	〒381-2212 長野県長野市小島田町字野田沖165-1	TEL 026-286-1177
甲府営業所	〒409-3841 山梨県中央市布施91	TEL 055-273-2513
北関東支店		
栃木営業所	〒321-0933 栃木県宇都宮市築瀬町2567-1	TEL 028-610-9850
茨城営業所	〒310-0905 茨城県水戸市石川3-4139-11 ファストビル102号室	TEL 029-253-4041
群馬営業所	〒370-0815 群馬県高崎市柳川町148-7	TEL 027-310-7021
東京支店		
業務用営業部	〒108-8501 東京都港区港南2-13-40	TEL 03-3458-5201
南関東支店		
神奈川営業所	〒108-8501 東京都港区港南2-13-40	TEL 03-3458-5388
千葉営業所	〒260-0021 千葉県千葉市中央区新宿2-7-10 エレル新宿ビル301号室	TEL 043-241-7580
埼玉営業所	〒331-0812 埼玉県さいたま市北区宮原町3-537-1 インテグラルビル3F	TEL 048-652-7041
中京事業部		
静岡支店	〒425-0052 静岡県焼津市田尻1268	TEL 054-624-1851
名古屋支店	〒455-0011 愛知県名古屋市港区千歳3-1-26	TEL 052-654-6111
金沢営業所	〒921-8849 石川県野々市市郷1-107	TEL 076-248-2819
関西事業部		
大阪支店	〒658-0023 兵庫県神戸市東灘区深江浜町38	TEL 078-452-4181
中四国支店	中国営業所 〒735-0029 広島県安芸郡府中町茂陰2-5-29-101	TEL 082-282-1105
岡山出張所	〒700-0951 岡山県岡山市北区田中111-104 アーバンハイム103	TEL 086-241-4859
山陰出張所	〒684-0046 鳥取県境港市竹内団地206	TEL 0859-45-3347
四国営業所	〒761-8075 香川県高松市多肥下町1510-8 レインボーロード西ビルIV	TEL 087-840-0333
九州事業部		
福岡支店	〒812-0051 福岡県福岡市東区箱崎ふ頭6-10-15	TEL 092-641-6141
熊本駐在所	〒861-8037 熊本県熊本市東区長嶺西2-3-20 102号	TEL 096-349-7730
鹿児島駐在所	〒890-0065 鹿児島県鹿児島市郡元1-3-9 福元ビル101号	TEL 099-206-0510
沖縄営業所	〒900-0033 沖縄県那覇市久米2-32-14 ライオンズマンション久米102号	TEL 098-917-0385



TOYO SUISAN

東洋水産株式会社

〒108-8501 東京都港区港南2-13-40 TEL 03(3458)5111