



焼そばはマルちゃんにお任せください!

業務用

マルちゃん焼そばのご案内

マルちゃん 焼そば

長年築き上げた
独自の技術でおいしさを
提供しています!

冷凍

ワンオペレーションで
簡単調理!
できたてはもちろん
冷めてもおいしい

チルド

ソフトでしなやかな麺!
専門店のような味わいを
再現できる



【調理例】

人手不足に簡単調理! 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。

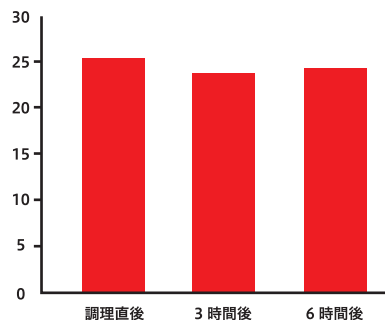
2

経時変化に強い

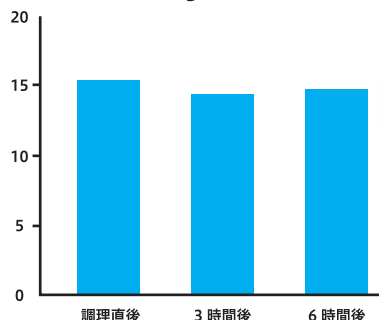
麺は冷めてもおいしく、弾力のある食感を保ちます。
調理直後と6時間後でもできたてと変わらない麺の硬さと弾力を保ちます。

◆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(単位:g)



◇弾力の比較(単位:g x 秒)



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

惣菜に
最適!

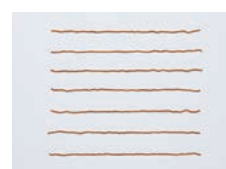


3

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



◆当社従来品



最後まで
きれいに盛りつけられる!
バイキングに最適!

焼そば用蒸し麺は 汎用性抜群!

マルちゃんの冷凍の焼そばの特長はそのままに、アレンジが自在に!
解凍調理後にソースを和えれば、再度焼成しなくてもご使用いただけます。



スチームコンベクション
スチームモード(蒸気)98°Cで約30分



袋から麺をボールにかけ、
ソースなどで味をつける



別に用意した具材をトッピングしてできあがり

冷凍調理済み焼そば 商品ラインナップ

マルちゃん冷凍ソース焼そば(肉・野菜入り)



1kg



250g

屋台一番ソース焼そば



1kg



200g

屋台一番うま塩焼そば



1kg



200g

屋台一番 極太ソース焼そば



1kg

常連さん 冷凍ソース焼そば



1kg

屋台一番 ソース焼そば(具なし)



1kg

焼そば用蒸し麺



1kg



180g

焼そば用 蒸し麺(太麺)



1kg

専門店のような味つけなど
独自アレンジができる

チルド焼そば

マルちゃん焼そば
3人前は



2019年
めん類
年間売上
NO.1

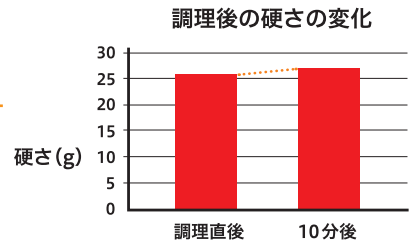
※real shopper SM期間ランキング
2019年1月~12月

独自の蒸し上げ技術で長年ご好評いただいています。

マルちゃん焼そば おいしさのポイント

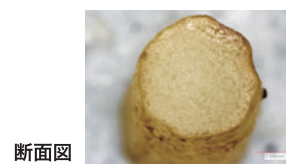
1 ソフトでしなやかな食感を保ちます。

できたてはもちろん、10分後もできたてと同じ
ソフトでしなやかな食感を保ちます。



2 口当たりなめらかな麺

断面は正円に近いマルちゃんの焼そば。
なめらかな口当たりの食感が特徴です。



フライパンや
鉄板調理
ではなく

スチームコンベクションオーブンでも調理可能



ホテルパンに麺1kg分とカットした
野菜(キャベツ300g・にんじん100g・
もやし200g)を並べる。



豚バラ肉200gをのせ、
油10mlを肉の上にかける。



コンビモード(熱風+蒸気)200℃、
湿度100%にて6分調理する。



オープンモード200℃で約2分
再加熱すると焼成感が出ます!



粉末ソースを70gかけてよく混ぜる。

商品ラインナップ



業務用1kg焼そば



業務用1kg焼そば 太麺



業務用1食焼そば
150g



業務用焼そばソース
(粉末) 1kg
※約100人前



業務用
焼そばソース(粉末)
小袋
※1kgに対して2袋使用



粉末
焼そばソース
単包
※150gに対して1袋使用



粉末
焼そばソース
三連包



東洋水産

〒108-8501 東京都港区港南2-13-40