2022年秋冬

業務用冷凍食品 おすすめ商品のご案内

極太蕎麦でがっつり！ ラー油入りのつけ蕎麦に おすすめ

つけ蕎麦用極太麺

粗挽きのそば粉を使用した極太の日本蕎麦。
歯切れがよく、硬めに仕上げた食べ応えのある極太麺は
つけ蕎麦に最適です。

規　格	番手	TS コード	JAN コード	ITF コード	調理方法
230g×5 食 ×4 袋 ×2 合	#14	102618	4901990713658	14901990713655	茹で調理約 1 分

※メニュー画像はすべて調理例です。

テイクアウト
メニューにも
活用いただけます

イートイン↔テイクアウトで両用できる

まぜ麺用中華麺

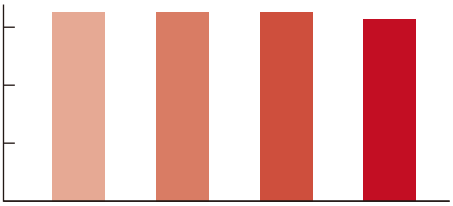
袋のまま簡単調理！

※実商品は印字包材です。

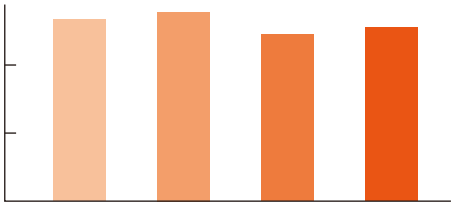
まぜ麺に適した太麺タイプの中華麺。
中華麺特有のしなやかなコシとなめらかな口あたりの麺に仕上げました。

経時変化に強い

■ 硬さの比較



■ 弾力の比較



できたてと変わらない麺のコシと弾力

圧倒的なほぐれやすさ

※調理3時間後の比較

麺同士が絡まり、ほぐれにくい。

時間が経っても麺が切れず、できたてと同じように簡単にほぐれる。

ツヤ感のある麺

特製オイルショットで時間が経っても
ツヤ感のある麺に

規　格	番手	TS コード
1kg×6 袋 ×2 合	#14	102621
JAN コード	ITF コード	
4901990713689	14901990713686	
調理方法	湯せん 17 分／蒸し器（98℃）30 分	

※メニュー画像はすべて調理例です。

TOYO SUISAN 東洋水産　東京都港区港南2-13-40