



2022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



専門店のようないこだわりの麺を再現

麺屋自慢シリーズに

更科そばが新登場



麺屋自慢 更科そば

そばの実の中心部である「更科粉」を使用した、色が白めで上品な色合いのそば。ざるそばに最適です。
(更科粉83%(そば粉に占める割合)使用)



麺屋自慢 冷凍生そば



麺屋自慢 手もみ風 平延ペラーメン



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)

のどごし、歯切れがよく、茹で伸びしにくい
そばがさらに
おいしくなりました



釜あげ日本そば (ハードタイプ)

黒めのそば粉を使用した
歯切れのよい食感のそばです。
茹で伸びしにくく、「かけそば」に最適です。



釜あげ乱切そば

色の黒めのそば粉を使用し、3種類の番手で手切り風に仕上げた田舎風のそば。コシが強く、それぞれの麺の太さにより異なる食感が楽しめます。



釜あげ月美野そば

5種類の番手で手切り風に仕上げた上品な色合いのそばです。なめらかな食感とのどごしの良さが特長のこだわりそばです。

ロス軽減!
汎用性抜群!

焼そば用蒸し麺



横浜中華街
発展会協同組合監修

“横浜中華街発展会協同組合監修”のメニューとして販売いただけます。

圧倒的なほぐれやすさ

マルちゃん独自の焼そば技術をいかし、おいしさそのまま急速冷凍! できたてはもちろん、冷めてもほぐれやすい



マルちゃん指定の冷凍麺 + 具っと便利! シリーズ
または

の組み合わせで



誰でも簡単に
本格中華メニュー

販促ツールも
ご用意!



アイキャッチシール

※監修メニューとして使用の際は承諾書が必要になります。指定の麺等、詳しくは弊社までお問い合わせください。

簡単調理で扱いやすい

お好みのソースでオリジナルの味付けを **あえるだけ**



お好みのソースをあえるだけ

具材をトッピングして
お好みの焼そばに

具っと便利! シリーズを使用して **かけるだけ**



具っと便利! シリーズをかけるだけ

本格感のあるジャージャー麺・汁なし担々麺に

専門店の味を再現した本格中華

解凍後、麺にかけるだけ!

流水解凍
冷蔵庫解凍OK!



具っと便利!
ジャージャー麺の具

豚ひき肉、たけのこ、しいたけを使用し、甜麺醬とオイスターソースでコクと甘みのあるまろやかな味に仕上げました。



具っと便利!
汁なし担々麺の具

たけのこと豚ひき肉を使用し、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。

マルちゃんから 麺とスープのトータル提案

FROZEN NOODLES

麺

麺屋自慢シリーズ
専門店のよう
こだわりの麺を
再現

スープ

当社がいままで
培ってきたスープの
技術力を最大限に
発揮

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。
つけめんの濃厚系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。



つけ麺スープ 濃厚魚介醤油味

濃厚な豚骨スープに魚介の風味を利かせ、
魚粉を加えた醤油味です。

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。
「長崎風ちゃんぽん」に最適な麺です。



ちゃんぽんスープ

ポーク・チキンのエキスをベースにあさりの旨みを
利かせた、まろやかなちゃんぽんスープです。
生姜・にんにく・白胡椒の香辛料で味をひきめました。

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。
「麺を手で揉む」工程を再現し、
スープのりの良さが特長です。



佐野らーめんスープ

すっきりとした味わいのある透明感のあるスープ。
鶏ガラ、豚骨に魚介の旨みをあわせたスープです。



なま 麺屋自慢 冷凍生そば

打ち立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。



鴨だしつゆ

本醸造の濃口醤油をベースに鴨の旨みと鰹の風味を利かせました。
さらに鴨オイルで香りとコクを付与しました。
つけ・かけ両方のメニューを楽しめます。



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わいを楽しんでいただけます。半玉づつになっており、冷凍のまま茹でてみずくにほぐれて扱いやすい商品です。



Table with 2 columns: Item/Spec, Value. Includes '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)', and '調理方法'.

温 冷 JAN 14901990713334 IITF

麺屋自慢 更科そば

そばの実の中心部である「更科粉」を使用した、色が白くて上品な色合いのそば。ざるそばに最適です。



Table with 2 columns: Item/Spec, Value. Includes '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)', and '調理方法'.

冷 JAN 14901990713573 IITF 14901990713570

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。食感のとどこしを大切に、手切り風に仕上げた色の白めのそばです。

Table with 2 columns: Item/Spec, Value. Includes '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)', and '調理方法'.

冷 JAN 4901990712989 IITF 14901990712986



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。「のどごし」のよい麺に仕上げました。



Table with 2 columns: Item/Spec, Value. Includes '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)', and '調理方法'.

温 冷 JAN 14901990712545 IITF 14901990712542

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が豊かなそばです。



Table with 2 columns: Item/Spec, Value. Includes '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)', and '調理方法'.

温 冷 JAN 14901990712538 IITF 14901990712535

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

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 2 columns: Item/Spec, Value. Includes '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)', and '調理方法'.

温 冷 JAN 14901990712252 IITF

お水でほぐし麺 冷凍日本そば 加熱の必要がなく、お水で簡単にほぐせる冷凍麺です。

お水でほぐし麺 冷凍日本そば

加熱解凍せずに、お水でほぐせる冷凍日本そばです。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 2 columns: Item/Spec, Value. Includes '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)', and '調理方法'.

冷 JAN 14901990713313 IITF 14901990713310

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

てん粉を使用せず、小麦の風味豊かな麺に仕上げました。しなやかな固さともっ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 2 columns: Item/Spec, Value. Includes '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)', and '調理方法'.

しょうゆ しょうが JAN 200g...4901990217569 250g...4901990217880



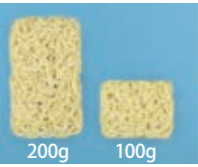
麺伝旨こしラーメン 100g

てん粉を使用せず、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 2 columns: Item/Spec, Value. Includes '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)', and '調理方法'.

しょうゆ しょうが JAN 4901990710725 IITF 74901990710724



1食分の1/2サイズ



麺伝強こしラーメン(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 2 columns: Item/Spec, Value. Includes '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)', and '調理方法'.

しょうゆ しょうが JAN 4901990712156 IITF 14901990712153



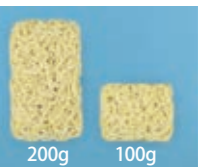
麺伝極太ラーメン(北海道産小麦使用)100g

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 2 columns: Item/Spec, Value. Includes '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)', and '調理方法'.

みそ つげめん JAN 4901990711708 IITF 14901990711705



1食分の1/2サイズ

※おすすめ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 しょうが:塩メニュー つげめん:つけ麺メニュー

※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。



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。

マルちゃん焼そばのおいしい3つのポイント

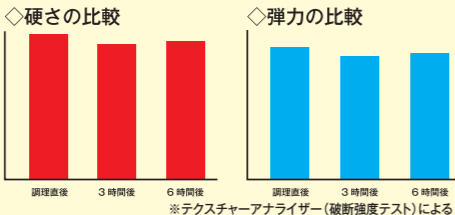
1. 麺がおいしい

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



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。



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。

規格 / 番手	1kg/#19
荷姿	6袋×2合
TSコード	102585
1袋あたりの大きさ	300×220×20
カートンサイズ(単箱)	296×228×170
調理方法	●湯煎の場合:沸騰したお湯に袋のまま、約17分 ●蒸し器(約98℃)の場合:袋のまま、約30分
	JAN 4901990217538 ITF 14901990217535



規格 / 番手	200g/#19
荷姿	3食×8袋×2合
TSコード	102485
1食あたりの大きさ	150×150×16
カートンサイズ(単箱)	335×225×165
調理方法	●湯煎の場合:沸騰したお湯に袋のまま、約10分 ●電子レンジの場合:袋に2.3箇所穴を開けるか端をはさみで切って、500Wで約4~5分、1600Wで約1分20秒~1分30秒
	JAN 4901990713047 ITF 14901990713044



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。

規格 / 番手	1kg/#19
荷姿	6袋×2合
TSコード	102588
1袋あたりの大きさ	300×220×20
カートンサイズ(単箱)	296×228×170
調理方法	●湯煎の場合:沸騰したお湯に袋のまま、約17分 ●蒸し器(約98℃)の場合:袋のまま、約30分
	JAN なし ITF 14901990217726



※おすすり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。 ※焼そばの賞味期限は1年です。



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。

規格 / 番手	1kg/#20
荷姿	6袋×2合
TSコード	102584
1袋あたりの大きさ	300×220×20
カートンサイズ(単箱)	296×228×170
調理方法	●湯煎の場合:沸騰したお湯に袋のまま、約17分 ●蒸し器(約98℃)の場合:袋のまま、約30分
	JAN 4901990711678 ITF 24901990711672

規格 / 番手	250g/#20
荷姿	20袋×2合
TSコード	102250
1袋あたりの大きさ	180×140×10
カートンサイズ(単箱)	320×295×115
調理方法	●湯煎の場合:沸騰したお湯に袋のまま、約10分 ●電子レンジの場合:袋に2.3箇所穴を開けるか端をはさみで切って、500Wで約5分、1600Wで約1分30秒~1分40秒
	JAN 4901990711685 ITF 14901990711682

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。

規格 / 番手	1kg/#19
荷姿	6袋×2合
TSコード	102589
1袋あたりの大きさ	300×220×20
カートンサイズ(単箱)	296×228×170
調理方法	●湯煎の場合:沸騰したお湯に袋のまま、約17分 ●蒸し器(約98℃)の場合:袋のまま、約30分
	JAN なし ITF 14901990710807

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。

規格 / 番手	1kg/#14
荷姿	6袋×2合
TSコード	102587
1袋あたりの大きさ	300×220×20
カートンサイズ(単箱)	296×228×170
調理方法	●湯煎の場合:沸騰したお湯に袋のまま、約17分 ●蒸し器(約98℃)の場合:袋のまま、約30分
	JAN なし ITF 14901990710814

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。製品中に「赤穂のましお」を0.5%使用した、うま塩焼そばです。

規格 / 番手	1kg/#14
荷姿	6袋×2合
TSコード	102586
1袋あたりの大きさ	300×220×20
カートンサイズ(単箱)	296×228×170
調理方法	●湯煎の場合:沸騰したお湯に袋のまま、約17分 ●蒸し器(約98℃)の場合:袋のまま、約30分
	JAN 4901990712798 ITF 24901990712792

焼そば用蒸し麺 汎用性あってアレンジ自在。

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。

規格 / 番手	1kg/#19
荷姿	6袋×2合
TSコード	102590
1袋あたりの大きさ	300×220×20
カートンサイズ(単箱)	296×228×170
調理方法	●湯煎の場合:沸騰したお湯に袋のまま、約10分 ●蒸し器(約98℃)の場合:袋のまま、約30分
	JAN 4901990710466 ITF 14901990710463

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。

規格 / 番手	180g/#19
荷姿	3食×8袋×2合
TSコード	102050
1食あたりの大きさ	235×190×20
カートンサイズ(単箱)	335×225×165
調理方法	●湯煎の場合:沸騰したお湯に袋のまま、約10分 ●電子レンジの場合:袋に2.3箇所穴を開けるか端をはさみで切って、500Wで約3分40秒、1400Wで約1分20秒
	JAN 4901990710473 ITF 74901990710472

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。

規格 / 番手	1kg/#14
荷姿	6袋×2合
TSコード	102591
1袋あたりの大きさ	300×220×20
カートンサイズ(単箱)	296×228×170
調理方法	●湯煎の場合:沸騰したお湯に袋のまま、約17分 ●蒸し器(約98℃)の場合:袋のまま、約30分
	JAN 4901990711050 ITF 14901990711057

※商品サイズ/カートンサイズの単位はミリ(mm)となります。 ※メニュー画像は調理例です。

台湾産の安心・安全・便利な冷凍枝豆

ポイント

1. ハーベスターで迅速収穫し鮮度保持
2. サトウキビ畑を活用した大農場中心での栽培管理
3. 国を挙げた品種改良による優良種子の使用



台湾大農場

マルちゃんのえだ豆は台湾の大農場を中心とした栽培管理を行っております。



収穫前の枝豆

台湾で品種改良された枝豆。粒が大きく、色鮮やかで甘みが強いのが特徴。



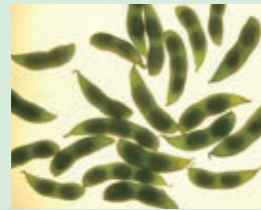
収穫

ハーベスターによる迅速収穫。収穫後、おいしさそのまま加工し、急速凍結。



検品作業

選別機及び選別作業員による目視選別の徹底管理。



製品包装時の抜き取り検査

光テーブル（乳白色の板に下から光を通す）を利用し、虫混入の検品を行う。



X線検査

X線検査機による、異物（金属屑）検査。



徹底した農薬検査システム

農薬検査は、収穫前、加工時、製品の3回行い、日本国内通関後、当社総合研究所でも検査を行っております。



出荷

自然解凍・流水解凍で手軽においしいえだ豆が召しあがれます。

台湾産塩ゆでえだ豆 1kg

台湾で品種改良され、粒も大きく、莢の色も濃緑やかな品種（緑光システム）を使用。流水解凍がてき、手軽に召しあがれる商品です。



規格	1kg
荷姿	10袋
TSコード	100660
1袋あたりの大きさ	310×195×40
カートンサイズ(単箱)	380×235×250
賞味期限	1年6ヶ月
調理方法	自然解凍・流水解凍 または沸騰したお湯で、約2~3分

自然解凍 流水解凍 (JAN) 4901990214117 (ITF) 14901990214114

ポイル

台湾産塩ゆでえだ豆 500g

台湾で品種改良され、粒も大きく、莢の色も濃緑やかな品種（緑光システム）を使用。流水解凍がてき、手軽に召しあがれる商品です。



規格	500g
荷姿	20袋
TSコード	100406
1袋あたりの大きさ	165×250×30
カートンサイズ(単箱)	380×235×250
賞味期限	1年6ヶ月
調理方法	自然解凍・流水解凍 または沸騰したお湯で、約2~3分

自然解凍 流水解凍 (JAN) 4901990214162 (ITF) 14901990214169

ポイル

台湾産えだ豆(レギュラーブランチ)

茹で時間を短めにしてあります。お好みにより茹で加減・塩加減を調整してお召しあがりください。



規格	500g
荷姿	20袋
TSコード	100049
1袋あたりの大きさ	250×165×30
カートンサイズ(単箱)	380×235×250
賞味期限	1年6ヶ月
調理方法	沸騰したお湯で、約3~4分

自然解凍 (JAN) 4901990214018 (ITF) 14901990214015

ポイル



台湾産塩ゆで茶豆

枝豆に比べ、豊かな香りとうまみ特徴です。流水解凍がてき、手軽に召しあがれる商品です。



規格	1kg
荷姿	10袋
TSコード	101396
1袋あたりの大きさ	310×195×40
カートンサイズ(単箱)	380×235×240
賞味期限	1年6ヶ月
調理方法	自然解凍・流水解凍 または沸騰したお湯で、約2~3分

自然解凍 流水解凍 (JAN) 4901990217514 (ITF) 14901990217511

ポイル

台湾産塩ゆで黒豆

黒豆の若莢を鮮度の高いうちに収穫し、茹であげて急速凍結しました。コクのある旨みと甘さが特徴です。



規格	1kg
荷姿	10袋
TSコード	101542
1袋あたりの大きさ	310×195×40
カートンサイズ(単箱)	380×235×250
賞味期限	1年6ヶ月
調理方法	自然解凍・流水解凍 または沸騰したお湯で、約2~3分

自然解凍 流水解凍 (JAN) 4901990218269 (ITF) 14901990218266

ポイル

台湾産わさび風味枝豆

粒が大きく、莢色も濃く緑鮮やかな品種を使用し、わさびの風味に味付けした枝豆です。



規格	500g
荷姿	20袋
TSコード	101966
1袋あたりの大きさ	175×235×35
カートンサイズ(単箱)	390×250×245
賞味期限	1年6ヶ月
調理方法	自然解凍・流水解凍

自然解凍 流水解凍 (JAN) 4901990219846 (ITF) 54901990219841

ポイル

台湾産むき枝豆

枝豆の莢をむいて、手軽に使えるむき枝豆にしました。自然解凍や流水解凍で、お召しあがりいただけます。



規格	500g
荷姿	20袋
TSコード	102151
1袋あたりの大きさ	175×235×30
カートンサイズ(単箱)	390×250×190
賞味期限	1年6ヶ月
調理方法	自然解凍・流水解凍

自然解凍 流水解凍 (JAN) 4901990711005 (ITF) 54901990711000

ポイル

カットほうれん草(台湾産: ブロック凍結)

新鮮なほうれん草を約5cmにカットし、軽くブラッチングしております。ソテーやスープメニュー、つけ合わせなどにご利用いただけます。



規格	1kg
荷姿	10袋
TSコード	101278
1袋あたりの大きさ	290×185×30
カートンサイズ(単箱)	375×280×200
賞味期限	2年
調理方法	沸騰したお湯で茹で、もしくは炒める

自然解凍 流水解凍 (JAN) 4901990214056 (ITF) なし

ポイル

カットほうれん草(台湾産:バラ凍結)

新鮮なほうれん草を約5cmにカットし、バラ凍結しました。お好きな量だけご利用いただけます。



規格	500g
荷姿	20袋
TSコード	101799
1袋あたりの大きさ	300×200×40
カートンサイズ(単箱)	420×315×260
賞味期限	1年6ヶ月
調理方法	沸騰したお湯で茹で、もしくは炒める

自然解凍 流水解凍 (JAN) 4901990219020 (ITF) なし

ポイル

北海道産かぼちゃ

北海道産のかぼちゃを丁寧に加工し、急速凍結しました。煮物などにご利用いただけます。



規格	500g(約11~17個前後)
荷姿	20袋
TSコード	101854
1袋あたりの大きさ	150×240×40
カートンサイズ(単箱)	420×355×180
賞味期限	1年6ヶ月
調理方法	●煮物の場合: 煮汁を煮立て、中火〜弱火で10~15分 ●蒸す場合: 蒸し器で約10分

自然解凍 (JAN) 4901990215251 (ITF) 14901990215258

ポイル

アップルマンゴー(台湾産)

台湾産アップルマンゴー・アーウィン種を使用しています。上品な甘さとすっきりとした後味が特徴です。ヨーグルトやパフェのトッピングにご利用いただけます。凍ったまま、もしくは半解凍で美味しく召しあがれる商品です。



規格	500g
荷姿	10袋×2合
TSコード	101798
1袋あたりの大きさ	165×250×30
カートンサイズ(単箱)	300×200×210
賞味期限	1年6ヶ月
調理方法	自然解凍 ※凍ったまま、半解凍でもおいしく召し上がれます。

自然解凍 (JAN) 4901990219013 (ITF) なし

ポイル

*おすすり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。



*商品サイズ/カートンサイズの単位はミリ(mm)となります。 ※メニュー画像は調理例です。

※チルド食品は冷凍食品とは配送ロットや配送スケジュールが異なります。お取り扱いをご検討いただく際は弊社までお問合せください。



つけ麺スープ 濃厚魚介醤油味

濃厚な豚骨スープに魚介の風味を利かせ、魚粉を加えた醤油味です。

規 格	800g
荷 姿	10袋
TS コード	610689
1袋あたりの大きさ	245×180×80
カートンサイズ	320×260×255
賞味期限	1年
調理方法	4倍希釈 本品1袋を2,400mlの熱湯で溶かす
販売エリア	全国

温 冷 (JAN) 4901990623599 (ITF) 14901990623596

※スープを冷やして提供すると、脂が固まります。



佐野らーめんスープ

すっきりとした味わいのある透明感のあるスープ。鶏ガラ、豚骨に魚介の旨みをあわせたスープです。栃木県佐野市のご当地ラーメンである佐野らーめんの味を再現しました。

規 格	800g
荷 姿	10袋
TS コード	610688
1袋あたりの大きさ	245×180×80
カートンサイズ	320×260×255
賞味期限	1年
調理方法	6倍希釈 本品1袋を4,000mlの熱湯で溶かす
販売エリア	全国

温 (JAN) 4901990623582 (ITF) 14901990623589



ちゃんぽんスープ

ポーク・チキンのエキスをベースにあさりの旨みを利かせたまろやかなちゃんぽんスープです。生姜・にんにく・白胡椒の香辛料で味をひきしめました。

規 格	800g
荷 姿	10袋
TS コード	610976
1袋あたりの大きさ	245×180×80
カートンサイズ	320×260×255
賞味期限	180日
調理方法	8倍希釈 本品1袋を5,600mlの熱湯で溶かす
販売エリア	全国

温 (JAN) 4901990623667 (ITF) 14901990623664



鴨だしつゆ

本醸造の濃口醤油をベースに、鴨の旨みと鰹の風味を利かせました。さらに鴨オイルで香りとコクを付与しました。つけ・かけ両方のメニューを楽しめます。

規 格	800g
荷 姿	10袋
TS コード	610690
1袋あたりの大きさ	245×180×80
カートンサイズ	320×260×255
賞味期限	1年
調理方法	つけの場合…3倍希釈 本品1袋を1,600mlの熱湯で溶かす かけの場合…7倍希釈 本品1袋を4,800mlの熱湯で溶かす
販売エリア	全国

温 冷 (JAN) 4901990623605 (ITF) 14901990623602



業務用 1kg焼そば

独自製法でつくり上げたほぐれやすく弾力のあるしなやかな麺です。焼きあがりふっくらと仕上がります。



規 格 / 番 手	1kg/#20
荷 姿	6袋
TS コード	300001
1袋あたりの大きさ	210×360×20
カートンサイズ	330×455×95
賞味期限	15日
販売エリア	全国

(JAN) 4901990044226 (ITF) 14901990044223

業務用 1kg焼そば 太麺

独自製法でつくり上げたほぐれやすく弾力のあるしなやかな麺です。焼きあがりふっくらと仕上がります。



規 格 / 番 手	1kg/#16
荷 姿	6袋
TS コード	302072
1袋あたりの大きさ	210×360×20
カートンサイズ	330×455×95
賞味期限	15日
販売エリア	全国(九州・沖縄除く)

(JAN) 4901990545655 (ITF) 14901990545652

業務用 1食焼そば・1食焼そば(北海道)

独自製法でつくり上げたほぐれやすく弾力のあるしなやかな麺です。焼きあがりふっくらと仕上がります。



規 格 / 番 手	150g/#20
荷 姿	10食
TS コード	1食焼そば…301984 焼そば北海道…302247
1食あたりの大きさ	160×140×10
カートンサイズ	145×265×125
賞味期限	15日
販売エリア	焼そば…全国(北海道・沖縄除く) 焼そば北海道…北海道

(JAN) 4901990545181(ケース)
(ITF) 24901990545185

業務用焼そばソース(粉末) 1kg

ポークエキスをバランスよく配合した、スパイシーで麺との絡みが良い粉末ソースです。



規 格	1kg
荷 姿	6袋
TS コード	600340
1袋あたりの大きさ	285×155×80
カートンサイズ	270×335×125
賞味期限	360日
販売エリア	全国

(JAN) 4901990125611 (ITF) 14901990125618

業務用焼そばソース 2連包

ポークエキスをバランスよく配合した、スパイシーで麺との絡みが良い粉末ソースです。1kgの麺に対して 2連包 1袋をご使用ください。



規 格	70g (35g×2)
荷 姿	60袋
TS コード	604969
1袋あたりの大きさ	85×240×5
カートンサイズ	265×325×150
賞味期限	360日
販売エリア	全国

(JAN) 4901990620277(ケース)
(ITF) 74901990620276

粉末焼そばソース 単包・3連包

ポークエキスをバランスよく配合した、スパイシーで麺との絡みが良い粉末ソースです。



規 格	単包…9.6g 3連包…28.8g (9.6g×3)
荷 姿	単包…1200袋 3連包…500袋
TS コード	単包…605805 3連包…600596
1袋あたりの大きさ	単包…55×80×5 3連包…55×240×5
カートンサイズ	320×360×295
賞味期限	360日
販売エリア	全国

(JAN) 単包…なし 3連包…なし
(ITF) 単包…なし 3連包…なし

中華麺 18番

食べ応えがあり、スープがよく絡む中太のちぢれ麺です。



規 格 / 番 手	390g (130g×3食) / #18
荷 姿	12袋
TS コード	303475
1食あたりの大きさ	240×140×40
カートンサイズ	210×455×125
賞味期限	21日
販売エリア	全国

(JAN) 4901990344876(ケース)
(ITF) 14901990344873

中華麺 24番

のどごしのよいしなやかなストレート中華麺です。



規 格 / 番 手	390g (130g×3食) / #24
荷 姿	12袋
TS コード	303476
1食あたりの大きさ	240×140×40
カートンサイズ	210×455×125
賞味期限	21日
販売エリア	全国

(JAN) 4901990344883(ケース)
(ITF) 14901990344880

※おすすりメニューをアイコンで表示しています。 ※メニュー画像は調理例です。

温 : 温メニュー 冷 : 冷しメニュー

※商品サイズ/カートンサイズの単位はミリ(mm)となります。



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 アピラックミタ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
業務用営業部	〒108-8501 東京都港区港南2-13-40	TEL 03-3458-5201
東京支店		
神奈川営業所	〒210-0869 神奈川県川崎市川崎区東扇島22-1 東扇島第二冷蔵庫 5F	TEL 044-270-5850
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年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
九州事業部		
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号	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
福岡支店		
熊本駐在所	〒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
鹿児島営業所	〒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