



2022年春夏

業務用冷凍食品 おすすめ商品のご案内



専門店のような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



更科粉使用

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)



生そば使用

麺屋自慢 冷凍生そば

打ちたての生(なま)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。



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。



専門店の味を再現した本格中華

流水解凍
冷蔵庫解凍OK!

解凍後、麺にかけるだけ!



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
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

販促ツールも
ご用意!



アイキャッチ
シール

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。

※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。

※メニュー画像はすべて調理例です。

製品名	規格	荷姿	TS コード	JANコード	ITPコード	調理方法
麺屋自慢 更科そば	200g	5食×4袋×2合	102601	4901990713573	14901990713570	茹で調理 約30~45秒
麺屋自慢 冷凍生そば	50g	3食×10袋×4合	102547	なし	14901990713334	●ざるそば:茹で調理 約2分 ●かけそば:茹で調理 約1分30秒
釜あげ日本そば(ハードタイプ)	200g	5食×4袋×2合	102600	4901990713566	14901990713563	茹で調理 約30~45秒
釜あげ乱切そば	200g・230g	5食×4袋×2合	200g:102598 230g:102599	200g:4901990217125 230g:4901990217132	200g:54901990217120 230g:54901990217137	茹で調理 約30~45秒
釜あげ月美野そば	200g	5食×4袋×2合	102603	4901990713597	14901990713594	茹で調理 約30~45秒
焼そば用蒸し麺	1kg	6袋×2合	102590	4901990710466	14901990710463	湯煎調理 約17分または 蒸し器(約98℃) 約30分
具っと便利!ジャージャー麺の具	85g・320g	20食×2合	85g:102605 320g:102606	85g:4901990713603 320g:4901990713610	85g:14901990713600 320g:14901990713617	流水解凍・冷蔵庫解凍または ポイル解凍85g:約3分、320g:約8分
具っと便利!汁なし担々麺の具	85g・320g	20食×2合	85g:102436 320g:102534	85g:4901990712774 320g:4901990713252	85g:14901990712771 320g:14901990713259	流水解凍・冷蔵庫解凍または ポイル解凍85g:約3分、320g:約8分