



マルちゃんから

麺とスープのトータル提案

まとまった
食数の調理に!!



大袋タイプ

用途によって 使いわけ



使い切りタイプ

一人前でロスが
出にくい!!

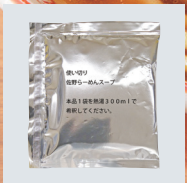


つけ麺用極太麺

「つけ麺」に適した、食べ応えのある小麦本来の風味豊かな極太麺です。

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。



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。「麺を手で揉む」工程を再現し、スープのりの良い麺です。

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。

のれんめぐり ちゃんぽん麺 (国産小麦使用)

小麦粉は国産小麦を使用し、丸刃で切りました。

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。



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。



[掲載商品一覧表]

商品名	規格	荷姿	TS コード	JANコード	ITFコード	調理方法
つけ麺スープ 濃厚魚介醤油味	800g	10袋	610689	4901990623599	なし	本品1袋を2,400mlの熱湯で溶かす(4倍希釈)
佐野らーめんスープ	800g	10袋	610688	4901990623582	なし	本品1袋を4,000mlの熱湯で溶かす(6倍希釈)
ちゃんぽんスープ	800g	10袋	610976	4901990623667	なし	本品1袋を5,600mlの熱湯で溶かす(8倍希釈)
鴨だしつゆ	800g	10袋	610690	4901990623605	なし	つけ:本品1袋を1,600mlの熱湯で溶かす(3倍希釈) かけ:本品1袋を4,800mlの熱湯で溶かす(7倍希釈)
使い切り つけ麺スープ 濃厚魚介醤油味	48g	50袋	611706	なし	なし	本品1袋を150mlの熱湯で溶かす
使い切り 佐野らーめんスープ	58g	50袋	611707	なし	なし	本品1袋を300mlの熱湯で溶かす
使い切り ちゃんぽんスープ	38g	50袋	611709	なし	なし	本品1袋を300mlの熱湯で溶かす
使い切り 鴨だしつゆ	48g	50袋	611708	なし	なし	つけ:本品1袋を100mlの熱湯で溶かす かけ:本品1袋を300mlの熱湯で溶かす
つけ麺用極太麺	230g	5食×4袋×2合	102581	4901990713535	14901990713532	茹で調理 約45秒
麺屋自慢 手もみ風平延ペラーメン	200g	5食×4袋×2合	102532	4901990713290	14901990713297	茹で調理 約30秒
のれんめぐりちゃんぽん麺(国産小麦使用)	200g	5食×4袋×2合	102434	4901990712750	14901990712757	茹で調理 約30秒
麺屋自慢 冷凍生そば	50g	3食×10袋×4合	102547	なし	14901990713334	ざる:茹で調理約2分 かけ:茹で調理約1分30秒