



75th
Anniversary

2023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



おいしさそのままに
塩分ゼロで体にやさしい

塩分0(ゼロ)うどんが新登場



塩分0(ゼロ)うどん ショートタイプ

おいしさそのままに、塩分ゼロで体にやさしいうどんです。
小麦粉は北海道産小麦を限定使用。
麺長は食べやすい約22cmです。

『塩分ゼロ』とは？

水を含め、小麦粉、その他、すべての原料に含まれているナトリウム量を管理することにより“塩分ゼロ”と謳えます。

一般的な
うどん

小麦粉

水

その他

食塩

塩分ゼロ
うどん

小麦粉

水

その他

製品中のナトリウム量が5mg/100g未満での管理で塩分ゼロと謳えます。



栄養士さんや調理師さんの
現場をサポート!

- ① 塩分ゼロなので、メニュー組みがしやすい
- ② 万が一の対策に! 青色包材なので、包材の切端がわかりやすい



老健施設・病院向けにもご提案

のどごしなめらか おいしくなってリニューアル



のれんめぐり 稲庭風うどん

のどごしなめらか、しっかりとした
コシの稲庭風うどんです。
透明感がある麺に仕上げました。

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。



マルちゃんから 麺とスープのトータル提案

用途によって 使いわけ



まとまった
食数の調理に!!

大袋タイプ



一人前でロスが
出にくい!!

使い切りタイプ



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。「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る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。



うどん

そば

ラーメン

焼そば

生パスタ
スパゲッティ

具と便利シリーズ
ワンタン/焼餅/調理品

天ぷら

スナック/寿司

冷凍野菜果実

チルド食品

麺伝シリーズ “生めん”のような食感を追求しました。



麺伝内麦うどん

規格 / 番手	200g/#9
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	101473
1食あたりの大きさ	160×100×30
カートンサイズ(単箱)	320×215×180
調理方法	沸騰したお湯で、約1分
温	冷
JAN	4901990711388
ITF	54901990217878

規格 / 番手	250g/#9
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	101400
1食あたりの大きさ	160×100×35
カートンサイズ(単箱)	370×215×180
調理方法	沸騰したお湯で、約1分
温	冷
JAN	4901990217545
ITF	54901990217540

北海道産小麦を限定使用した、小麦本来の風味豊かなうどんです。

規格 / 番手	220g/#9
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	101742
1食あたりの大きさ	160×100×32
カートンサイズ(単箱)	350×215×180
調理方法	沸騰したお湯で、約1分
温	冷
JAN	4901990713368
ITF	54901990218899



麺伝内麦うどん 125g

北海道産小麦を限定使用した、小麦本来の風味豊かなうどんです。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。

規格 / 番手	125g/#9
荷 姿	10食×4袋×2合
TSコード	102084
1食あたりの大きさ	80×100×35
カートンサイズ(単箱)	380×215×180
調理方法	沸騰したお湯で、約1分
温	冷
JAN	4901990710718
ITF	74901990710717

1食分の1/2サイズ



麺伝内麦細うどん(北海道産小麦使用)

北海道産小麦を限定使用した、“のどごし”なめらかな涼味向け細麺のうどんです。小麦本来の風味豊かなうどんです。

規格 / 番手	250g/#11
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	102253
1食あたりの大きさ	160×100×35
カートンサイズ(単箱)	360×215×180
調理方法	沸騰したお湯で、約1分
冷	
JAN	4901990711715
ITF	14901990711712



麺伝讃岐うどん

なめらかで透明感のあるうどんです。ソフトな舌触りと、しっかりとしたコシが特長です。

規格 / 番手	250g/#9
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	102111
1食あたりの大きさ	160×100×35
カートンサイズ(単箱)	350×215×180
調理方法	沸騰したお湯で、約1分
温	冷
JAN	なし
ITF	54901990710799

麺伝讃岐細うどん

規格 / 番手	250g/#11
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	102112
1食あたりの大きさ	160×100×34
カートンサイズ(単箱)	340×215×180
調理方法	沸騰したお湯で、約1分
冷	
JAN	なし
ITF	54901990710829

※おすすめメニューをアイコンで表示しています。 温:温メニュー 冷:冷しメニュー にごみ:煮込みメニュー

うどん

そば

ラーメン

焼そば

生パスタ
スパゲッティ

具と便利シリーズ
ワンタン/焼餅/調理品

天ぷら

スナック/寿司

冷凍野菜果実

チルド食品

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。



のれんめぐり稲庭風うどん

粘りとコシに優れ、口あたりなめらかな食感とのだごしのよさが自慢のうどんです。夏場の冷しうどんに最適です。

規格 / 番手	200g/#14
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	102628
1食あたりの大きさ	160×100×28
カートンサイズ(単箱)	355×220×200
調理方法	沸騰したお湯で、約45秒
冷	
JAN	4901990218825
ITF	14901990218822

のれんめぐり讃岐うどん

讃岐うどん独特のコシを追求したうどんです。なめらかな舌触りとモチモチした食感、しっかりとした強いコシが特長です。



規格 / 番手	250g/#9
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	100917
1食あたりの大きさ	160×100×35
カートンサイズ(単箱)	350×215×180
調理方法	沸騰したお湯で、約1分
温	冷
JAN	4901990216739
ITF	54901990216734

のれんめぐり稲庭風うどん(太)

なめらかな口当たりと“のだごし”の良さを大切にしたい、稲庭風うどんです。



規格 / 番手	250g/#11
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	102389
1食あたりの大きさ	160×100×35
カートンサイズ(単箱)	360×215×180
調理方法	沸騰したお湯で、約1分
冷	
JAN	4901990712521
ITF	14901990712528

田舎風うどん

風味豊かな全粒粉をブレンドした、味わい深い田舎風のうどんです。煮込みメニューにおすすめです。



規格 / 番手	200g/#8
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	102330
1食あたりの大きさ	160×100×34
カートンサイズ(単箱)	385×220×195
調理方法	沸騰したお湯で、約1分
温	にごみ
JAN	なし
ITF	14901990712177

釜あげシリーズ 打ちたて、茹でたてのよさを再現しました。

釜あげうどん 250g

てん粉を使用せず、小麦本来の風味と旨みを活かしたうどんです。粘りのある食感が特長です。



規格 / 番手	250g/#9
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	100283
1食あたりの大きさ	160×100×35
カートンサイズ(単箱)	370×215×180
調理方法	沸騰したお湯で、約1分
温	冷
JAN	4901990211024
ITF	54901990211029

釜あげうどん 300g

なめらかでコシの強い、透明感のあるうどんです。



規格 / 番手	300g/#9
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	102316
1食あたりの大きさ	160×100×38
カートンサイズ(単箱)	400×220×195
調理方法	沸騰したお湯で、約1分
温	冷
JAN	なし
ITF	14901990712146

※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。

うどん

そば

ラーメン

焼そば

生パスタ／
スパゲッティ

具と便利シリーズ／
ワンタン／焼餅／調理品

天ぷら

スナック／寿司

冷凍野菜果実

チルド食品

釜あげシリーズ 打ちたて、茹てたてのよさを再現しました。

釜あげひやむぎ

夏の風物詩「ひやむぎ」を口あたりが良く、なめらかに仕上げました。氷水で冷やすとなめらかな食感がさらに際立ちます。



規格 / 番手	230g/#20
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	100292
1食あたりの大きさ	160×100×35
カートンサイズ(単箱)	370×220×195
調理方法	沸騰したお湯で、約30～45秒、その後、冷水で冷やす
冷	JAN 4901990216210 ITF なし



冷凍そうめん

小麦本来の風味豊かなそうめんです。口あたりが良く、なめらかな食感に仕上げました。温メニュー「にゅうめん」にもおすすめです。



規格 / 番手	230g/#24
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	102051
1食あたりの大きさ	160×100×30
カートンサイズ(単箱)	360×220×195
調理方法	沸騰したお湯で、約45秒
温 冷	JAN 4901990710480 ITF 54901990710485



乱切うどん

4種類の番手を使用した、手作り感のある素朴でコシの強いうどんです。煮込みメニューにおすすめです。



規格 / 番手	250g/#5,6,8,9
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	102331
1食あたりの大きさ	160×100×35
カートンサイズ(単箱)	410×220×195
調理方法	沸騰したお湯で、約1分
温 冷	JAN なし ITF 14901990712184



海草うどん

海草を練りこんだ淡い緑色のうどんです。なめらかで「のどごし」の良い食感が特長です。



規格 / 番手	250g/#9
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	101626
1食あたりの大きさ	160×100×30
カートンサイズ(単箱)	370×220×195
調理方法	沸騰したお湯で、約1分
冷	JAN 4901990218597 ITF 54901990218592



こだわり麺シリーズ 製法や原材料にこだわっています。

京都宇治抹茶使用玉露入り茶うどん

京都産宇治抹茶を使用し、風味豊かに仕上げました。鮮やかな緑色が特長の逸品です。



規格 / 番手	200g/#10
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	102388
1食あたりの大きさ	160×100×32
カートンサイズ(単箱)	345×220×195
調理方法	沸騰したお湯で、約1分
冷	JAN 4901990712514 ITF 14901990712511



学校給食用 麺の長さを短くし、取り分けしやすくしました。茹ておきしても伸びにくいのが特長です。

塩分0(ゼロ)うどん ショートタイプ

通常と変わらない美味しさでありながら、塩分がゼロのうどん。学校給食や老健施設におすすめです。



規格 / 番手	200g/#9
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	102627
麺の長さ(目安)	約22cm
1食あたりの大きさ	160×100×30
カートンサイズ(単箱)	340×215×175
調理方法	沸騰したお湯で、約1分
温 冷	JAN 4901990713740 ITF 14901990713747



デリカ・ケータリング用 時間がたってもコシ及び、つるっ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うどん (北海道産小麦使用)

北海道産小麦を100%使用し、調理後時間が経ってもコシが残り美味しさが持続するうどんです。ほぐれやすく食べやすいのが特長。



規格 / 番手	250g/#9
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	102477
1食あたりの大きさ	160×100×35
カートンサイズ(単箱)	370×215×180
調理方法	●茹でる場合：沸騰したお湯で、約1分 ●スチコン調理の場合：スチームモード約100℃で約5分
温 冷	JAN なし ITF 14901990712221



お水でほぐし麺シリーズ 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 冷凍うどん

加熱解凍せずに、お水でほぐせる冷凍うどんです。調理後時間が経っても適度なコシと粘りのあるうどんに仕上げました。



規格 / 番手	250g/#9
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	102544
1食あたりの大きさ	160×100×33
カートンサイズ(単箱)	385×220×200
調理方法	●流水解凍 ●茹でる場合：沸騰したお湯で、約1分
冷	JAN 4901990713306 ITF 14901990713303



※おすすめメニューをアイコンで表示しています。

温 : 温メニュー 冷 : 冷しメニュー にこみ : 煮込みメニュー

麺伝シリーズ “生めん”のような食感を追求しました。



麺伝粗挽きそば

甘皮を多く含んだ粗挽きそば粉を使用し、風味豊かに仕上げました。温メニューにも冷しメニューにもご使用いただけます。

規格 / 番手	200g・230g・250g/#17
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	200g…101401 230g…101632 250g…101523
1食あたりの大きさ	200g…160×100×30 230g…160×100×33 250g…160×100×35
カートンサイズ(単箱)	200g…350×215×180 230g…370×215×180 250g…370×215×180
調理方法	沸騰したお湯で、約30～45秒
温 冷	JAN 200g…4901990217552 230g…4901990218603 250g…なし ITF 200g…54901990217557 230g…54901990218608 250g…54901990218141



麺伝粗挽きそば 100g

甘皮を多く含んだ粗挽きそば粉を使用し、風味豊かに仕上げたそばです。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。



規格 / 番手	100g/#17
荷 姿	10食×4袋×2合
TSコード	102089
1食あたりの大きさ	80×100×30
カートンサイズ(単箱)	360×215×180
調理方法	沸騰したお湯で、約30～45秒
温 冷	JAN 4901990710749 ITF 74901990710748



1食分の1/2サイズ

麺伝旨そば(黒)

黒めのそば粉を使用した、コシが強く歯切れの良いそばです。



規格 / 番手	200g/#20
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	102292
1食あたりの大きさ	160×100×33
カートンサイズ(単箱)	360×215×180
調理方法	沸騰したお湯で、約30～45秒
温 冷	JAN 4901990711852 ITF 14901990711859



釜あげシリーズ 打ちたて、茹てたてのよさを再現しました。

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。茹て伸びしにくく、「かけそば」に最適です。



規格 / 番手	200g/#17
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	102600
1食あたりの大きさ	160×100×32
カートンサイズ(単箱)	360×215×175
調理方法	沸騰したお湯で、約30～45秒
温	JAN 4901990713566 ITF 14901990713563



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。



規格 / 番手	200g/#10,12,14,17,20
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	102603
1食あたりの大きさ	160×100×31
カートンサイズ(単箱)	370×215×175
調理方法	沸騰したお湯で、約30～45秒
温 冷	JAN 4901990713597 ITF 14901990713594



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。



規格 / 番手	200g・230g/#8,15,20
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	200g…102598 230g…102599
1食あたりの大きさ	200g…160×100×32 230g…160×100×34
カートンサイズ(単箱)	200g…360×215×175 230g…390×215×175
調理方法	沸騰したお湯で、約30～45秒
温 冷	JAN 200g…4901990217125 230g…4901990217132 ITF 200g…54901990217120 230g…54901990217137



デリカ・ケータリング用 時間がたってもコシ及び、つるっ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。



規格 / 番手	200g/#20
荷 姿	5食×4袋×2合
TSコード	102479
1食あたりの大きさ	160×100×31
カートンサイズ(単箱)	350×215×180
調理方法	●茹でる場合：沸騰したお湯で、約45秒 ●スチコン調理の場合：スチームモード約100℃で約4分
温 冷	JAN なし ITF 14901990712252



※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。

うどん

そば

ラーメン

焼そば

生パスタ／
スパゲッティ

具と便利シリーズ／
ワンタン／焼餅／調理品

天ぷら

スナック／寿司

冷凍野菜果実

チルド食品

うどん

そば

ラーメン

焼そば

生パスタ/スバゲッティ

うどんと便利シリーズ/ワンタン/焼餅/調理品

天ぷら

スナック/寿司

冷凍野菜/果実

チルド食品

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。食感とのどこしを大切にし、手切り風に仕上げた色の白めのそばです。

規格 / 番手	200g/#10,12,14,17,20
荷姿	5食×4袋×2合
TSコード	102472
1食あたりの大きさ	160×100×33
カートンサイズ(単箱)	360×215×180
調理方法	沸騰したお湯で、約30秒

冷 JAN 4901990712989
ITF 14901990712986

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。半玉ずつになっており、冷凍のまま茹でてでもすぐにほぐれて扱いやすい商品です。



規格 / 番手	50g/#22
荷姿	3食×10袋×4合
TSコード	102547
1食あたりの大きさ	300×210×12
カートンサイズ(単箱)	260×225×148
調理方法	●ざるそばの場合:沸騰したお湯で、約2分 ●かけそばの場合:沸騰したお湯で、約1分30秒

温 冷 JAN なし
ITF 14901990713334

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、色が白めて上品な色合いのそば。ざるそばに最適です。



規格 / 番手	200g/#20
荷姿	5食×4袋×2合
TSコード	102601
1食あたりの大きさ	160×100×31
カートンサイズ(単箱)	350×215×175
調理方法	沸騰したお湯で、約30~45秒

冷 JAN 4901990713573
ITF 14901990713570

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。



規格 / 番手	200g/#18
荷姿	5食×4袋×2合
TSコード	102391
1食あたりの大きさ	160×100×30
カートンサイズ(単箱)	370×220×195
調理方法	沸騰したお湯で、約30~45秒

温 冷 JAN 4901990712545
ITF 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。



規格 / 番手	200g/#22
荷姿	5食×4袋×2合
TSコード	102390
1食あたりの大きさ	160×100×30
カートンサイズ(単箱)	370×220×195
調理方法	沸騰したお湯で、約30~45秒

温 冷 JAN 4901990712538
ITF 14901990712535

つけ蕎麦用 「つけ蕎麦」に最適な食べ応えのある極太蕎麦。



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	230g/#14
荷姿	5食×4袋×2合
TSコード	102618
1食あたりの大きさ	160×100×35
カートンサイズ(単箱)	385×220×200
調理方法	沸騰したお湯で、約1分

冷 JAN 4901990713658
ITF 14901990713655

※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 しお:塩メニュー つげめん:つけ麺メニュー
 にこみ:煮込みメニュー 冷し中華:冷し中華メニュー ちゃんぽん:ちゃんぽんメニュー 温:温メニュー 冷:冷しメニュー

うどん

そば

ラーメン

焼そば

生パスタ/スバゲッティ

うどんと便利シリーズ/ワンタン/焼餅/調理品

天ぷら

スナック/寿司

冷凍野菜/果実

チルド食品

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。

規格 / 番手	200g・250g/#20
荷姿	5食×4袋×2合
TSコード	200g--101402 250g--101474
1食あたりの大きさ	200g--160×100×30 250g--160×100×35
カートンサイズ(単箱)	200g--350×215×180 250g--370×215×180
調理方法	沸騰したお湯で、約30~45秒

しょうゆ JAN 200g--4901990217569
250g--4901990217880
みそ ITF 200g--54901990217564
250g--54901990217885



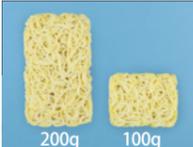
麺伝旨こしラーメン 100g

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。

規格 / 番手	100g/#20
荷姿	10食×4袋×2合
TSコード	102085
1食あたりの大きさ	80×100×30
カートンサイズ(単箱)	370×215×180
調理方法	沸騰したお湯で、約30~45秒

しょうゆ JAN 4901990710725
ITF 74901990710724
みそ ITF

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。

規格 / 番手	200g/#20
荷姿	5食×4袋×2合
TSコード	102317
1食あたりの大きさ	160×100×34
カートンサイズ(単箱)	360×215×175
調理方法	沸騰したお湯で、約30~45秒

しょうゆ JAN 4901990712156
ITF 14901990712153
みそ



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。

規格 / 番手	100g/#14
荷姿	10食×4袋×2合
TSコード	102252
1食あたりの大きさ	80×100×30
カートンサイズ(単箱)	360×215×180
調理方法	沸騰したお湯で、約30~45秒

みそ つげめん JAN 4901990711708
ITF 14901990711705
にこみ

1食分の1/2サイズ



※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。

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 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です。「麺を手で揉む」工程を再現し、「もみ」があり、スープのりが良い麺です。



規格 / 番手	200g/#14
荷 姿	5食×4袋×2合
TS コード	102532
1食あたりの大きさ	160×100×29
カートンサイズ(単個)	350×220×195
調理方法	沸騰したお湯で、約30秒
しょうゆ	JAN 4901990713290
しお	ITF 14901990713297

佐野らーめんスープも
ございます。P21参照▶

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。強いコシと食べ応えのある極太麺です。



規格 / 番手	230g/#10
荷 姿	5食×4袋×2合
TS コード	102531
1食あたりの大きさ	160×100×32
カートンサイズ(単個)	380×220×195
調理方法	沸騰したお湯で、約45秒
しょうゆ	JAN 4901990713276
しお	ITF 14901990713273

つけ麺スープも
ございます。P21参照▶

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。「長崎風ちゃんぽん」に最適な麺です。

規格 / 番手	200g/#12
荷 姿	5食×4袋×2合
TS コード	102434
1食あたりの大きさ	160×100×30
カートンサイズ(単個)	350×215×180
調理方法	沸騰したお湯で、約30秒
しょうゆ	JAN 4901990712750
しお	ITF 14901990712757



ちゃんぽんスープも
ございます。P21参照▶

のれんめぐり札幌風太打ちラーメン

北海道産小麦を100%使用し、コシの強い札幌風のラーメンに仕上げました。



規格 / 番手	200g/#17
荷 姿	5食×4袋×2合
TS コード	102433
1食あたりの大きさ	160×100×30
カートンサイズ(単個)	350×215×180
調理方法	沸騰したお湯で、約30秒
しょうゆ	JAN 4901990712743
しお	ITF 14901990712740

のれんめぐり手もみ風ラーメン

スープの絡みが良い「もみ」のあるラーメンです。中太麺に「もみ」を強くかけ、手もみ風に仕上げました。



規格 / 番手	200g/#20
荷 姿	5食×4袋×2合
TS コード	101703
1食あたりの大きさ	160×100×30
カートンサイズ(単個)	370×220×195
調理方法	沸騰したお湯で、約30~45秒
しょうゆ	JAN 4901990218856
しお	ITF なし

産業給食用 コシが強く、茹でのびにくいのが特長です。

中華麺(中細タイプ)

すっきりした醤油スープに合う、やや細めのストレートタイプの中華麺です。コシが強く、茹でのびにくいのが特長です。



規格 / 番手	230g/#22
荷 姿	5食×4袋×2合
TS コード	102126
1食あたりの大きさ	160×100×34
カートンサイズ(単個)	380×215×175
調理方法	沸騰したお湯で、約30秒
しょうゆ	JAN 4901990713382
しお	ITF 54901990710928

中華麺(中太タイプ)

しっかりした歯ごたえと弾力を兼ね備えた、中太タイプのラーメンです。コシが強く、茹でのびにくいのが特長です。



規格 / 番手	230g/#20
荷 姿	5食×4袋×2合
TS コード	102127
1食あたりの大きさ	160×100×34
カートンサイズ(単個)	380×215×180
調理方法	沸騰したお湯で、約30秒
しょうゆ	JAN 4901990713375
しお	ITF 54901990710935

こだわり麺シリーズ 製法や原材料にこだわっています。

北海道育ちの小麦 ゆめちから使用 札幌風ラーメン

札幌風ラーメンによく合うコシの強さとごっごつ感が特長の太麺です。原材料の小麦粉には北海道産のゆめちからを限定使用しました。



規格 / 番手	200g/#18
荷 姿	5食×4袋×2合
TS コード	102359
1食あたりの大きさ	160×100×31
カートンサイズ(単個)	380×220×195
調理方法	沸騰したお湯で、約30~45秒
しょうゆ	JAN 4901990712347
しお	ITF 14901990712344

ゆめちから
日本の小麦

熟成ラーメン(中細麺)

麺帯のままじっくり晩熟成させることで、細くても茹でのびにくく、しっかりとした歯ごたえを感じられる食感に仕上げました。



規格 / 番手	200g/#22
荷 姿	5食×4袋×2合
TS コード	102505
1食あたりの大きさ	160×100×30
カートンサイズ(単個)	350×215×195
調理方法	沸騰したお湯で、約30~45秒
しょうゆ	JAN 4901990711753
しお	ITF 14901990711750

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。温・冷ともにご利用いただけます。



規格 / 番手	230g/#14
荷 姿	5食×4袋×2合
TS コード	102581
1食あたりの大きさ	160×100×32
カートンサイズ(単個)	370×215×175
調理方法	沸騰したお湯で、約45秒
しょうゆ	JAN 4901990713535
しお	ITF 14901990713532

学校給食用 麺の長さを短くし、取り分けしやすくしました。茹でおきしても伸びにくいのが特長です。

学校給食用ラーメン

麺の長さを短くし、取り分けやすく、食べやすいラーメンです。麺が太く、茹で置きしてものびにくい麺です。



規格 / 番手	200g/#18
荷 姿	5食×4袋×2合
TS コード	102150
麺の長さ(目安)	約17cm
1食あたりの大きさ	160×100×30
カートンサイズ(単個)	360×220×195
調理方法	沸騰したお湯で、約30秒
しょうゆ	JAN なし
しお	ITF 54901990710775

学校給食用ちゃんぽん麺

ショートタイプで取り分けやすく食べやすい、ちゃんぽん用の麺です。のびにくい太麺は、学校給食に最適です。



規格 / 番手	200g/#14
荷 姿	5食×4袋×2合
TS コード	102026
麺の長さ(目安)	約15cm
1食あたりの大きさ	160×100×30
カートンサイズ(単個)	350×220×195
調理方法	沸騰したお湯で、約45秒
しょうゆ	JAN なし
しお	ITF 54901990710300

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

デリカ・ケータリング用冷凍ラーメン

調理後時間が経っても弾力のある食感が残り、美味しさが持続するラーメンです。ほぐれやすく食べやすいのが特長です。



規格 / 番手	200g/#22
荷 姿	5食×4袋×2合
TS コード	102480
1食あたりの大きさ	160×100×30
カートンサイズ(単個)	330×215×180
調理方法	●茹でる場合:沸騰したお湯で、約45秒 ●スチーム調理の場合:スチームモード約100℃で約4分
しょうゆ	JAN なし
しお	ITF 14901990712269

お水でほぐし麺シリーズ 加熱の必要がなく、お水で簡単にほぐせる冷凍麺です。

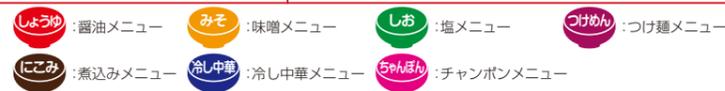
お水でほぐし麺 冷凍ラーメン

加熱解凍せずに、お水でほぐせる冷凍ラーメンです。調理後時間が経っても適度な弾力とコシのあるラーメンに仕上げました。



規格 / 番手	200g/#20
荷 姿	5食×4袋×2合
TS コード	102546
1食あたりの大きさ	160×100×30
カートンサイズ(単個)	370×220×200
調理方法	●流水解凍 ●茹でる場合:沸騰したお湯で、約45秒
しょうゆ	JAN 4901990713320
しお	ITF 14901990713327

※おすすめメニュー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。 ※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

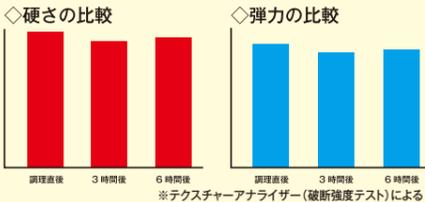
1. 麺がおいしい

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

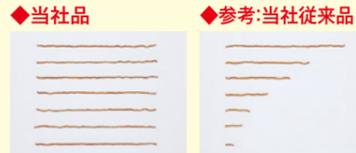
麺は冷めてもおいしく、弾力のある食感を保ちます。
調理直後と6時間後でもできたてと変わらない麺の硬さと弾力を保ちます。

◆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 ●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	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

※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

やわらかソース焼そば(野菜入り) 1Kg

やわらかく飲み込みやすい麺と野菜入りの焼そばです。
麺の長さも通常の半分程度とする必要が無いように仕上げてあります。



規格 / 番手	1kg/#19
荷姿	6袋×2合
TSコード	102583
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	4901990713627
ITF	14901990713624

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)	296×228×185
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	4901990710466
ITF	14901990710463



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

まぜ麺用中華麺

まぜ麺に最適な太麺タイプの中華麺。



まぜ麺用中華麺

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。



規格 / 番手	1kg/#14
荷姿	6袋×2合
TSコード	102621
1袋あたりの大きさ	300×220×20
カートンサイズ(単箱)	296×228×185
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	4901990713689
ITF	14901990713686

※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。

生パスタ 生パスタを茹であげ、急速凍結しています。



ラ・パスタ フェットチーネ

デュラム小麦粉に卵、塩を練りこんだ幅広い平打ちタイプの生パスタを茹であげ、急速凍結しました。解凍調理後、フライパンで焼いて火を加えたり、ボールでソースを絡めても、麺のコシと弾力が継続するように仕上げました。

規格 / 麺線幅	180g・220g/5mm (製麺時)
荷 姿	5食×4袋×2合
TS コード	180g...102416 220g...102417
1食あたりの大きさ	180g...160×100×30 220g...160×100×36
カートンサイズ(単箱)	180g...360×215×180 220g...390×215×185
調理方法	沸騰したお湯で、約30秒

JAN 180g...4901990712637
220g...4901990712644
 ITF 180g...14901990712634
220g...14901990712641



ラ・パスタ タリオリーニ

デュラム小麦粉に卵、塩を練りこんだ、細めの平打ちタイプの生パスタを茹であげ、急速凍結しました。モチモチとした食感と、小麦本来の旨みと風味が楽しめます。麺のコシと弾力が継続するように仕上げました。



規格 / 麺線幅	180g/3mm (製麺時)
荷 姿	5食×4袋×2合
TS コード	102418
1食あたりの大きさ	160×100×30
カートンサイズ(単箱)	350×215×180
調理方法	沸騰したお湯で、約30秒

JAN 4901990712651
 ITF 14901990712658

ラ・パスタ スパゲッティーニ

デュラム小麦粉に卵、塩を練りこんだ、細めの丸麺タイプの生パスタを茹であげ、急速凍結しました。モチモチとした食感と、小麦本来の旨みと風味が楽しめます。麺のコシと弾力が継続するように仕上げました。



規格 / 麺線幅	220g/1.875mm (製麺時)
荷 姿	5食×4袋×2合
TS コード	102341
1食あたりの大きさ	160×100×35
カートンサイズ(単箱)	370×220×195
調理方法	沸騰したお湯で、約30秒

JAN 4901990712279
 ITF 14901990712276



スパゲッティ 茹であげのおいしさ、そのままに。

冷凍スパゲッティ(I) ★ 1.55mm タイプ

本場イタリアの乾麺をアルデンテに茹であげ、凍結しました。デュラムセモリナを100%使用しております。



規 格	220g・250g
荷 姿	5食×4袋×2合
TS コード	220g...102090 250g...102091
1食あたりの大きさ	220g...160×90×30 250g...160×90×35
カートンサイズ(単箱)	220g...375×227×185 250g...420×227×194
調理方法	沸騰したお湯で、約20~30秒

JAN 220g...4901990710756
250g...4901990710763
 ITF 220g...54901990710751
250g...54901990710768

スパゲッティ ★ 1.7mm タイプ

国産スパゲッティを使用。イタリア産スパゲッティにも負けない食感に。デュラムセモリナを100%使用しております。



規 格	220g
荷 姿	5食×4袋×2合
TS コード	100273
1食あたりの大きさ	160×90×30
カートンサイズ(単箱)	355×225×185
調理方法	沸騰したお湯で、約20~30秒

JAN 4901990216166
 ITF 34901990216167



具っと便利！ジャージャー麺の具 85g・320g

豚ひき肉、たけのこ、しいたけを使用し、甜麺醤とオ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。中華種のみならず、蒸し麺やうどん、そうめんにもご使用いただけます。



規 格	85g・320g
荷 姿	20食×2合
TS コード	85g...102605 320g...102606
1食あたりの大きさ	85g...140×135×11 320g...195×140×15
カートンサイズ(単箱)	85g...140×290×150 320g...230×390×155
賞味期限	1年
調理方法	●冷やしてお召し上がりになる場合：流水もしくは冷蔵庫にて解凍 ●温めてお召し上がりになる場合：沸騰したお湯に袋のまま入れ、85g...約3分、320g...約8分

JAN 85g...4901990713603
320g...4901990713610
 ITF 85g...14901990713600
320g...14901990713617

肉入りワンタン

豚肉と鶏肉を使用し、にんにくや生姜の風味を利かせたワンタン。なめらかな皮で包み込み、スープメニューや油で揚げてお酒のおつまみにもおすすめの人気商品です。約70~80個前後入っています。



規 格	500g
荷 姿	6袋×2合
TS コード	100982
1個あたりの大きさ	280×210×45
カートンサイズ(単箱)	505×264×170
賞味期限	1年
調理方法	●茹でる場合：沸騰したお湯で、約1~2分 ●油で揚げる場合：170~180℃で、約2分30秒~3分

JAN 4901990210386
 ITF 14901990210383

やわらか焼餅 S 自然解凍 OK

もち米のきねつき餅を、つきたて直後に直火焼きて凍結してあります。自然な焼目と、香ばしい香り、程良い柔らかさが特長です。



規 格	540g (30個)
荷 姿	10袋
TS コード	101926
1個あたりの大きさ	約40×40×10
1袋あたりの大きさ	248×170×20
カートンサイズ(単箱)	335×265×170
賞味期限	1年
調理方法	●自然解凍の場合：室温(約25℃)で、約2時間~2時間30分 ●電子レンジの場合(2個)：600Wで約20秒、1400Wで約10秒

JAN 4901990211000
 ITF 24901990211004

金華さばの味噌煮 L

石巻港で水揚げされたブランドさば「金華さば」を使用したさばの味噌煮です。味噌と脂のおいしさで、ごはんが進む味に仕上げました。



規 格	160g
荷 姿	15袋×4合
TS コード	102556
1袋あたりの大きさ	145×280×15
カートンサイズ(単箱)	325×295×95
賞味期限	1年
調理方法	沸騰したお湯に袋のまま、約7分

JAN 4901990713405
 ITF 14901990713402

お魚屋さんのたこの唐揚げ

ベトナム産イタダコを使用。調理の際にゆでるともべとつきにくく扱いやすくなっています。時間が経っても衣の食感が残り、お惣菜にも最適。500gは約30~45個前後、1kgは約60~90個前後入っています。



規 格	500g 1kg
荷 姿	500g...12袋×2合 1kg...6袋×2合
TS コード	500g...102380 1kg...102293
1袋あたりの大きさ	500g...260×220×70 1kg...310×200×70
カートンサイズ(単箱)	500g...400×330×160 1kg...375×290×180
賞味期限	1年6ヶ月
調理方法	175~185℃の油で、約2分30秒

JAN 500g...4901990712477
1kg...4901990711951
 ITF 500g...14901990712474
1kg...14901990711958

具っと便利！汁なし担々麺の具 85g・320g

たけのこ豚ひき肉を使用し、豆板醤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。中華種のみならず、蒸し麺やうどん、そうめんにもご使用いただけます。



規 格	85g・320g
荷 姿	20食×2合
TS コード	85g...102436 320g...102534
1食あたりの大きさ	85g...140×135×11 320g...195×140×15
カートンサイズ(単箱)	85g...140×290×150 320g...230×390×155
賞味期限	1年
調理方法	●冷やしてお召し上がりになる場合：流水もしくは冷蔵庫にて解凍 ●温めてお召し上がりになる場合：沸騰したお湯に袋のまま入れ、85g...約3分、320g...約8分

JAN 85g...4901990712774
320g...4901990713252
 ITF 85g...14901990712771
320g...14901990713259

具っと便利！肉ワンタン

豚肉と鶏肉を使用し、にんにくや生姜の風味を利かせたワンタン。なめらかな皮で包み込み、約28個前後入っています。



規 格	160g
荷 姿	16袋×2合
TS コード	102619
1個あたりの大きさ	200×215×45
カートンサイズ(単箱)	410×310×170
賞味期限	1年
調理方法	●茹でる場合：沸騰したお湯で、約2分~2分30秒 ●油で揚げる場合：170~180℃の油で、2分~2分30秒

JAN 4901990713665
 ITF 14901990713662

やわらか焼餅 M 自然解凍 OK

もち米のきねつき餅を、つきたて直後に直火焼きて凍結してあります。自然な焼目と、香ばしい香り、程良い柔らかさが特長です。



規 格	700g (20個)
荷 姿	10袋
TS コード	101927
1個あたりの大きさ	約65×40×10
1袋あたりの大きさ	248×170×30
カートンサイズ(単箱)	335×265×165
賞味期限	1年
調理方法	●自然解凍の場合：室温(約25℃)で、約2時間~2時間30分 ●電子レンジの場合(2個)：600Wで約40秒、1400Wで約15秒

JAN 4901990210317
 ITF 24901990210311

さば燻製

桜のチップで燻製にしました。しっとりとした食感が特長で燻製の風味が食欲をそそります。



規 格	85g
荷 姿	10袋×4合
TS コード	102559
1袋あたりの大きさ	260×130×20
カートンサイズ(単箱)	260×170×110
賞味期限	1年
調理方法	自然解凍 ※半解凍状態で切りますと、よりきれいにスライスすることができます。

JAN 4901990713429
 ITF 14901990713426

お魚屋さんのたこの唐揚げ ハバネロ味

にんにく醤油味をベースにハバネロパウダーを加えた刺激的な辛さの唐揚げです。おつまみに最適です。約60~90個前後入っています。



規 格	1kg
荷 姿	6袋×2合
TS コード	102344
1袋あたりの大きさ	310×200×70
カートンサイズ(単箱)	375×290×175
賞味期限	1年6ヶ月
調理方法	175~185℃の油で、約2分30秒

JAN 4901990712309
 ITF 14901990712306

*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。 *冷凍麺の賞味期限は1年です。



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

うどん

そば

ラーメン

焼そば

生パスタ／
スパゲッティ

具と便利／
焼餅調理品

天ぷら

スナック／
寿司

冷凍野菜／
果実

チルド食品

トレーサビリティの確立した工場にて製造。たまねぎ、にんじん、春菊を彩り良く使用した野菜たっぷり、程よい立体感のあるかき揚げです。



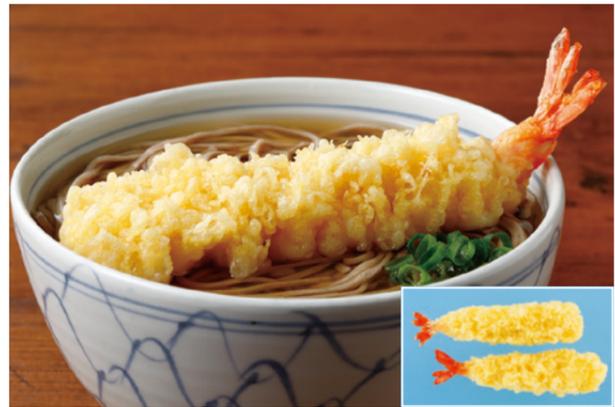
トレーサビリティの確立した工場にて製造。程よい立体感のある野菜かき揚げに天然えびを3尾のせました。



そば屋のえび天ぷら

自然解凍 OK

細かい衣の華を持たせた上品なえび天ぷら。つゆ含みの良い衣は、そば等のトッピングに最適です。時間がたってもサクサク感が持続します。国内工場にて製造。



三種の彩りー口いか天

自然解凍 OK

紅生姜、あおさ、ブレンの3種類の彩りのよい、いか天がらです。食べやすい一口サイズでメニューのみならず、おつまみとしても召し上がりがいただけます。アカイカを使用。約100個前後入っています。



Table with specifications for three types of squid tempura, including dimensions, weight, and cooking instructions.

TS野菜かき揚げ 60g・80g



自然解凍 OK

Table with specifications for TS vegetable tempura (60g・80g), including dimensions, weight, and cooking instructions.

TS野菜かき揚げ 50g (個袋タイプ)



自然解凍 OK

Table with specifications for TS vegetable tempura (50g individual pack), including dimensions, weight, and cooking instructions.

TSえびと野菜のかき揚げ



自然解凍 OK

Table with specifications for TS tempura with shrimp and vegetables, including dimensions, weight, and cooking instructions.

Table with specifications for TS tempura (ebi), including dimensions, weight, and cooking instructions.

Table with specifications for TS tempura (ebi), including dimensions, weight, and cooking instructions.

Table with specifications for TS tempura (ebi), including dimensions, weight, and cooking instructions.

Table with specifications for TS tempura (ebi), including dimensions, weight, and cooking instructions.

いか天ぷら

アカイカを使用し、国内工場にて製造した大判サイズのいか天ぷらです。



Table with specifications for squid tempura (ika), including dimensions, weight, and cooking instructions.

プルコギドッグ



甘い味つけの豚ひき肉、牛ひき肉、玉ねぎを使用したプルコギ味の食材をもちもちとした生地で包んだワンハンドスナックです。

Table with specifications for Pulgogi Dog, including dimensions, weight, and cooking instructions.

ライスバーガー焼肉(2個パック)



牛肉と玉ねぎを、一味唐辛子とコチュジャンの辛味をきかせた甘辛ダレでからめ、こんがり焼いたライスパテではさみました。

Table with specifications for Rice Burger BBQ, including dimensions, weight, and cooking instructions.

太巻き(12貫カット)



玉子焼き、味付けかんぴょう、味噌高野豆腐、そぼろ、青菜しょうゆ漬けを具材に、風味のよい海苔で巻き上げました。一口サイズにカットしています。

Table with specifications for Tai Maki, including dimensions, weight, and cooking instructions.

いなりずし(関東風)



国産米を寿司用にブレンドし炊きあげ、白ごまを入れて、関東風のおあげで包みました。

Table with specifications for Inari Sushi, including dimensions, weight, and cooking instructions.

しゃり玉



しゃりの間に絶妙に空気を含ませてふわっと仕上げています。加熱解凍してもお酢の風味が残るしゃり玉です。

Table with specifications for Shari Tama, including dimensions, weight, and cooking instructions.

ベーコンポテトドッグ



ポテトサラダ、ベーコン、マヨネーズ風調味料を具材にブラックペッパーを利かせたワンハンドスナックです。

Table with specifications for Bacon Potato Dog, including dimensions, weight, and cooking instructions.

ライスパテ

ふっくら炊きあげたごはんをパテに成形し、醤油を用いてこんがり焼きました。お惣菜等、様々な具材を挟んでメニュー展開していただける商品です。



Table with specifications for Rice Pate, including dimensions, weight, and cooking instructions.

サラダエッグロール



アスパラ、かに風味かまぼこ、ツナフレークマヨネーズ風味、おぼろを具材にたまごシートで巻き上げました。ごま入りの酢飯を使用しています。

Table with specifications for Salad Egg Roll, including dimensions, weight, and cooking instructions.

ミニいなり寿司



少し甘めのお揚げで包んだ一口サイズのいなり寿司です。麺メニューとのセットメニューにおすすめです。

Table with specifications for Mini Inari Sushi, including dimensions, weight, and cooking instructions.

*おすすめ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。 ※冷凍調理品のメニュー画像は調理例です。

うどん

そば

ラーメン

焼そば

生パスタ／
スパゲッティ

具と便利／
焼餅調理品

天ぷら

スナック／
寿司

冷凍野菜／
果実

チルド食品

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

マルちゃんのだ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線検査機器による、異物（金属屑）検査。



徹底した農業検査システム

農業検査は、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モニタリング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のだ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、莢の色も濃緑鮮やかな品種（緑光系統品種）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



台湾産塩ゆでえだ豆 500g

台湾で品種改良され、粒も大きく、莢の色も濃緑鮮やかな品種（緑光系統品種）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



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



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



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



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



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



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、軽くブランチングしてあります。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る、もしくは炒める



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る、もしくは炒める



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



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。上品な甘さで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あがれます。



※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**

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	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 なし



**使い切り つけ麺スープ
濃厚魚介醤油味**

規格	48g
荷姿	50袋
TSコード	611706
1袋あたりの大きさ	110×96×10
カートンサイズ	260×280×105
賞味期限	6ヶ月
調理方法	本品1袋を150mlの熱湯で溶かす
販売エリア	全国

温冷 JAN なし
ITF なし



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。*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

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 なし



使い切り 佐野らーめんスープ

規格	58g
荷姿	50袋
TSコード	611707
1袋あたりの大きさ	120×96×10
カートンサイズ	260×280×105
賞味期限	6ヶ月
調理方法	本品1袋を300mlの熱湯で溶かす
販売エリア	全国

温 JAN なし
ITF なし



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。



ちゃんぽんスープ

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	1年
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 なし



使い切り ちゃんぽんスープ

規格	38g
荷姿	50袋
TSコード	611709
1袋あたりの大きさ	95×96×10
カートンサイズ	260×280×105
賞味期限	6ヶ月
調理方法	本品1袋を300mlの熱湯で溶かす
販売エリア	全国

温 JAN なし
ITF なし



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る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。



鴨だしつゆ

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 なし



使い切り 鴨だしつゆ

規格	48g
荷姿	50袋
TSコード	611708
1袋あたりの大きさ	110×96×10
カートンサイズ	260×280×105
賞味期限	6ヶ月
調理方法	つけの場合…100mlの熱湯で溶かす かけの場合…300mlの熱湯で溶かす
販売エリア	全国

温冷 JAN なし
ITF なし



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。

※おすすめ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



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	4.2kg(2食×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…11.52kg(1,200袋) 3連包…14.4kg(3食×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

※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 アピラクトミタ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	〒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

おかげさまで創立70周年



これからも笑顔と共に



東洋水産株式会社

〒108-8501 東京都港区港南2-13-40 TEL 03(3458)5111 2023.01