



2024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



まぜ麺用中華麺と具っと便利!で本格中華に!

合わせ使いが便利!

使い切りでロス削減!



※1食あたりまぜ麺用中華麺200g、具っと便利!大容量パック85g使用した場合、5食分取り分けできます。

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。

ツヤ感のある麺



特製オイルショット

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

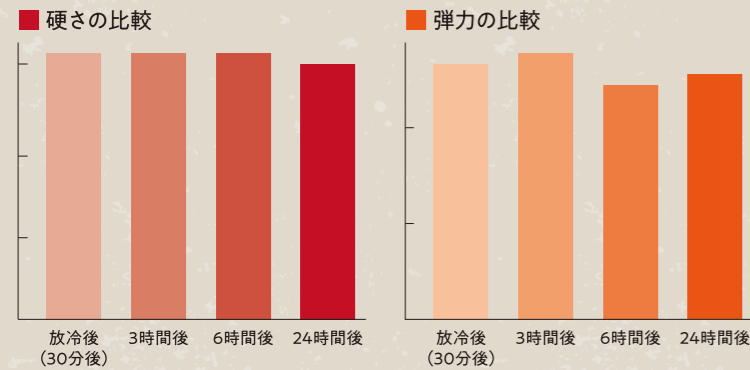
圧倒的なほぐれやすさ ※調理3時間後の比較



通常の中華麺
麺同士が絡まり、ほぐれにくい

まぜ麺用中華麺
時間が経っても麺が切れず、できたと同じように簡単にほぐれる

経時変化に強い



できたと変わらない麺のコシと弾力

袋のまま簡単調理!



具っと便利!大容量パック



具っと便利!
汁なし担々麺の具 425g

たけのこと豚ひき肉を使用し、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。

具っと便利! ジャージャー麺の具 425g

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味のあるまろやかな味に仕上げました。



お店のメニューに
横浜中華街
発展会協同組合監修と謳えます



誰でも簡単に本格中華メニュー

“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。

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。



冷凍麺

うどん



うどん

そば

ラーメン

焼きそば

生ハスタ
スパゲッティ

具と便利
ワンタン/焼餅/調理品

寿司
ライスパーカー

天ぷら/さば調理品

冷凍野菜/果実

チルド食品

麺伝内麦うどん

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。



標準重量(食)	200g
規格 / 番手	1000g (5食) / #9
荷姿	4袋×2合
T S 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

標準重量(食)	250g
規格 / 番手	1250g (5食) / #9
荷姿	4袋×2合
T S 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

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。



標準重量(食)	250g
規格 / 番手	1250g (5食) / #9
荷姿	4袋×2合
T S 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** 4901990710794
ITF 54901990710799

麺伝讃岐細うどん

のどこなめらかな冷し向けの細麺のうどんです。ソフトな舌触りでありながら、しっかりとしたコシが特長です。



標準重量(食)	250g
規格 / 番手	1250g (5食) / #11
荷姿	4袋×2合
T S コード	102112
1食あたりの大きさ	160×100×30
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** 4901990710824
ITF 54901990710829

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。



標準重量(食)	250g
規格 / 番手	1250g (5食) / #9
荷姿	4袋×2合
T S 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

粘りとコシに優れ、口あたりなめらかな食感とのど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。



標準重量(食)	200g
規格 / 番手	1000g (5食) / #14
荷姿	4袋×2合
T S 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

釜あげうどん 250

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。



標準重量(食)	250g
規格 / 番手	1250g (5食) / #9
荷姿	4袋×2合
T S 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 300

なめらかでコシの強い、透明感のあるうどんです。



標準重量(食)	300g
規格 / 番手	1500g (5食) / #9
荷姿	4袋×2合
T S 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

冷凍麺

うどん

釜あげきしめん

幅が広く薄い麺が特長の「きしめん」です。舌触りがよく、煮込んでみてもずれにくい麺です。



標準重量(食)	250g
規格 / 番手	1250g (5食) / #6
荷姿	4袋×2合
T S コード	102329
1食あたりの大きさ	160×100×35
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 **冷** **JAN** 4901990712163
ITF 14901990712160

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。



標準重量(食)	200g
規格 / 番手	1000g (5食) / #8
荷姿	4袋×2合
T S 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 **にこみ** **JAN** なし
ITF 14901990712177

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。



標準重量(食)	250g
規格 / 番手	1250g (5食) / #9
荷姿	4袋×2合
T S 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

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。



標準重量(食)	200g
規格 / 番手	1000g (5食) / #9
荷姿	4袋×2合
T S 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

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。



標準重量(食)	230g
規格 / 番手	1150g (5食) / #24
荷姿	4袋×2合
T S 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。



標準重量(食)	250g
規格 / 番手	1250g (5食) / #5,6,8,9
荷姿	4袋×2合
T S 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 **にこみ** **JAN** なし
ITF 14901990712184

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。



標準重量(食)	200g
規格 / 番手	1000g (5食) / #10
荷姿	4袋×2合
T S 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

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。



標準重量(食)	250g
規格 / 番手	1250g (5食) / #9
荷姿	4袋×2合
T S 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

※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

焼きそば

生ハスタ
スパゲッティ

具と便利
ワンタン/焼餅/調理品

寿司
ライスパーカー

天ぷら/さば調理品

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／
スパゲッティ

具と便利！シリーズ／
ワンタン／焼餅／調理品

寿司

ライスバーガー

天ぷら／さば調理品

チルド食品

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。



標準重量(食)	200g
規格 / 番手	1000g(5食)/#17
荷 姿	4袋×2合
T S コード	101401
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30～45秒
	4901990217552 54901990217557

標準重量(食)	230g
規格 / 番手	1150g(5食)/#17
荷 姿	4袋×2合
T S コード	101632
1食あたりの大きさ	160×100×33
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
	4901990218603 54901990218608

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。



標準重量(食)	200g
規格 / 番手	1000g(5食)/#20
荷 姿	4袋×2合
T S 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
	4901990711852 14901990711859

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。



標準重量(食)	200g
規格 / 番手	1000g(5食)/#17
荷 姿	4袋×2合
T S 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
	4901990713566 14901990713563

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、それぞれの種の太さにより異なる食感が楽しめます。



標準重量(食)	200g
規格 / 番手	1000g(5食)/#8,15,20
荷 姿	4袋×2合
T S コード	102598
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
	4901990217125 54901990217120

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。なめらかな食感とどごしの良さが特長のこだわりそばです。



標準重量(食)	200g
規格 / 番手	1000g(5食)/#10,12,14,17,20
荷 姿	4袋×2合
T S 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
	4901990713597 14901990713594

※おすすめメニューをアイコンで表示しています。

:温メニュー :冷しメニュー :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

寿司

ライスバーガー

天ぷら／さば調理品

チルド食品

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。食感とのどごしを大切に、手切り風に仕上げた色が白めのそばです。



標準重量(食)	200g
規格 / 番手	1000g(5食)/#10,12,14,17,20
荷 姿	4袋×2合
T S 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
	4901990712989 14901990712986

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、冷凍のまま茹でてみすぐにほぐれて扱いやすい商品です。



標準重量(食)	50g
規格 / 番手	150g(3食)/#22
荷 姿	10袋×4合
T S 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
	なし 14901990713334

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。“どごし”のよい麺に仕上げました。



標準重量(食)	200g
規格 / 番手	1000g(5食)/#18
荷 姿	4袋×2合
T S 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
	4901990712545 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。



標準重量(食)	200g
規格 / 番手	1000g(5食)/#22
荷 姿	4袋×2合
T S 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
	4901990712538 14901990712535

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。



標準重量(食)	230g
規格 / 番手	1150g(5食)/#14
荷 姿	4袋×2合
T S 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
	4901990713658 14901990713655

※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

生ハスタ
スパゲッティ

具と便利
ワンタン/焼餅/調理品

寿司

ライスパーカー

天ぷら/さば調理品

冷凍野菜/果実

チルド食品



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。しなやかな食感ともっちり感をあわせつつ、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: 標準重量(食), 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), 調理方法. Includes icons for miso and soy sauce.



麺伝強ごしラーメン(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: 標準重量(食), 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), 調理方法. Includes icons for miso and soy sauce.

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。

Image of a bowl of ramen with a large piece of chashu. Table with 2 columns: 標準重量(食), 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), 調理方法. Includes icon for miso.

佐野らーめんスープも
ございます。P17参照

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。

Image of a bowl of ramen with a large piece of chashu. Table with 2 columns: 標準重量(食), 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), 調理方法. Includes icons for miso and soy sauce.

つけ麺スープも
ございます。P17参照

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。

Image of a bowl of ramen with a large piece of chashu. Table with 2 columns: 標準重量(食), 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), 調理方法. Includes icon for miso.

ちゃんぽんスープも
ございます。P17参照

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。

Image of a bowl of ramen with a large piece of chashu. Table with 2 columns: 標準重量(食), 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), 調理方法. Includes icon for miso.

みそ
[JAN] 4901990712743
[ITF] 14901990712740

*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, つけめん: 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

うどん

そば

ラーメン

焼そば

生ハスタ
スパゲッティ

具と便利
ワンタン/焼餅/調理品

寿司

ライスパーカー

天ぷら/さば調理品

冷凍野菜/果実

チルド食品

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。

Image of a bowl of ramen with a large piece of chashu. Table with 2 columns: 標準重量(食), 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), 調理方法. Includes icons for soy sauce and miso.

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。

Image of a bowl of ramen with a large piece of chashu. Table with 2 columns: 標準重量(食), 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), 調理方法. Includes icon for miso and a 'ゆめちから' logo.

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。

Image of a bowl of ramen with a large piece of chashu. Table with 2 columns: 標準重量(食), 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), 調理方法. Includes icons for miso and soy sauce.

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。

Image of a bowl of ramen with a large piece of chashu. Table with 2 columns: 標準重量(食), 規格/番手, 荷姿, TSコード, 麺の長さ(目安), 1食あたりの大きさ, カートンサイズ(単箱), 調理方法. Includes icons for soy sauce and miso.

*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。

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。

Image of a bowl of ramen with a large piece of chashu. Table with 2 columns: 標準重量(食), 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), 調理方法. Includes icons for soy sauce and miso.

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。

Image of a bowl of ramen with a large piece of chashu. Table with 2 columns: 標準重量(食), 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), 調理方法. Includes icons for soy sauce and miso.

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。

Image of a bowl of ramen with a large piece of chashu. Table with 2 columns: 標準重量(食), 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), 調理方法. Includes icon for miso.

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。

Image of a bowl of ramen with a large piece of chashu. Table with 2 columns: 標準重量(食), 規格/番手, 荷姿, TSコード, 麺の長さ(目安), 1食あたりの大きさ, カートンサイズ(単箱), 調理方法. Includes icon for miso.

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。



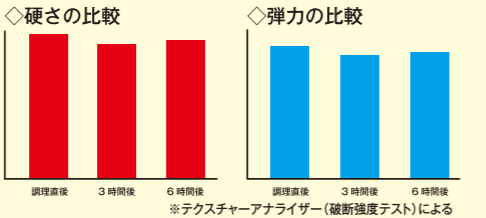
マルちゃん焼そばの おいしい3つのポイント

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。

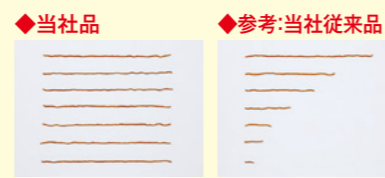
2. 経時変化に強い

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
T S コード	102585
1食あたりの大きさ	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
T S 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



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
T S コード	102584
1食あたりの大きさ	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
T S コード	102250
1食あたりの大きさ	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。



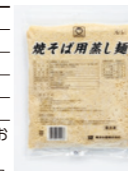
規格 / 番手	1kg/#19
荷 姿	6袋×2合
T S コード	102583
1食あたりの大きさ	300×220×20
カートンサイズ(単箱)	296×228×170
調理方法	●湯煎の場合:沸騰したお湯に袋のまま、約17分 ●蒸し器(約98℃)の場合:袋のまま、約30分
JAN	4901990713627
ITF	14901990713624

焼そば用蒸し麺

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
T S コード	102590
1食あたりの大きさ	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
T S 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
T S コード	102621
1食あたりの大きさ	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

※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。



※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。

冷凍麺

生パスタ / スパゲッティ



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、フライパンで焼けて火を加えたり、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。

標準重量(食)	180g・220g
規格 / 麺線幅	180g・900(5食) / 5mm (製麺時) 220g・1100(5食) / 5mm (製麺時)
荷姿	4袋×2合
T S 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

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。

標準重量(食)	220g
規格 / 麺線幅	110g(5食) / 1.875mm (製麺時)
荷姿	4袋×2合
T S 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

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。

標準重量(食)	180g
規格 / 麺線幅	900g(5食) / 3mm (製麺時)
荷姿	4袋×2合
T S 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

冷凍スパゲッティ(I)

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。★1.55mmタイプ

標準重量(食)	220g・250g
規格	220g・1100(5食) 250g・1250(5食)
荷姿	4袋×2合
T S 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

スパゲッティ

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。

標準重量(食)	220g
規格	1100g(5食)
荷姿	4袋×2合
T S 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

冷凍調理品

具っと便利！シリーズ / ワンタン / 焼餅 / 調理品

肉入りワンタン

豚肉を主体にして作った本格的な具を、薄くなめらかな皮で包みました。スープメニューや油で揚げたての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
T S コード	100982
1袋あたりの大きさ	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

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し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
T S 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15秒

お魚屋さんのたこの唐揚げ

ベトナム産イワダコを使用。調理の際にゆるんで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
T S 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

プルコギドッグ

甘辛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具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。

規格	400g(5本)
荷姿	10袋×2合
T S コード	102558
1本あたりの大きさ	170×50×30
1袋あたりの大きさ	260×300×30
カートンサイズ(単箱)	360×275×190
賞味期限	1年
調理方法	●電子レンジ(1400W)2本約50秒 その他175~180℃の油で約3分30秒~4分 ●175~180℃の油で約3分30秒~4分

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。なめらかで、煮込んでも伸びにくい皮で包んでいます。約28個前後入っています。

規格	160g
荷姿	16袋×2合
T S コード	102619
1食あたりの大きさ	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

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し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
T S 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

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
T S コード	102344
1袋あたりの大きさ	310×200×70
1袋あたりの大きさ	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

ベーコンポテトドッグ

ポテトサラダ、ベーコン、マヨネーズ風味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。

規格	400g(5本)
荷姿	10袋×2合
T S コード	102567
1本あたりの大きさ	170×50×30
1袋あたりの大きさ	260×300×30
カートンサイズ(単箱)	360×295×190
賞味期限	1年
調理方法	●電子レンジ(1400W)2本約50秒 その他175~180℃の油で約3分30秒~4分 ●175~180℃の油で約3分30秒~4分

冷凍調理品

具っと便利！シリーズ



具っと便利！汁なし担々麺の具 85g・425g

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。中華麺のみならず、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・425g
荷姿	85g・20食×2合 425g・6袋×2合
T S コード	85g・102657 425g・102653
1食あたりの大きさ	85g・140×135×11 425g・220×170×20
カートンサイズ(単箱)	85g・140×290×150 425g・230×150×195
賞味期限	1年
調理方法	●冷やしてお召しあがりになる場合:流水もしくは冷蔵庫にて解凍 ●温めてお召しあがりになる場合:沸騰したお湯に袋のまま入れ、85g・約3分、425g・約8分



具っと便利！ジャージャー麺の具 85g・425g

豚ひき肉、たけのこ、しいたけを使用し、甜麺醬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。中華麺のみならず、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・425g
荷姿	85g・20食×2合 425g・6袋×2合
T S コード	85g・102658 425g・102654
1食あたりの大きさ	85g・140×135×11 425g・220×170×20
カートンサイズ(単箱)	85g・140×290×150 425g・230×150×195
賞味期限	1年
調理方法	●冷やしてお召しあがりになる場合:流水もしくは冷蔵庫にて解凍 ●温めてお召しあがりになる場合:沸騰したお湯に袋のまま入れ、85g・約3分、425g・約8分

※おすすめの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。 ※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

具っと便利！シリーズ / ワンタン / 焼餅 / 調理品

ライスバーガー / 寿司

天ぷら / さば調理品

冷凍野菜果実

チルド食品

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、様々な具材を入れてメニュー展開していただける商品です。



Table with specifications for Rice Patty: 規 格 1kg (20枚), 荷 姿 5袋×2合, T S コード 101829, etc.

ライスパテ五穀米

五穀米(もち大麦、黒米、発芽玄米、もちきび、もちあわ)を使用したライスパテです。見た目にもきれいな淡紫色に仕上げました。



Table with specifications for Rice Patty Quinoa: 規 格 900g (20枚), 荷 姿 5袋×2合, T S コード 102639, etc.

ライスバーガー 焼肉 5個パック



甘辛ダレで牛肉と玉ねぎを絡め、こんがり焼いたライスパテではさみました。一味唐辛子とコチュジャンの辛みをアクセントに利かせました。

Table with specifications for Rice Burger Yakiniku: 規 格 600g (5個), 荷 姿 8袋×2合, T S コード 102655, etc.

ライスバーガー 牛カルビ 5個パック



牛カルビ肉と長ねぎに、香辛料を隠し味とした甘口ダレを絡め、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 Beef: 規 格 600g (5個), 荷 姿 8袋×2合, T S コード 102656, etc.

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みをきかせた甘辛ダレしてからめ、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 Yakiniku 2-pack: 規 格 240g (2個), 荷 姿 10袋×3合, T S コード 102335, etc.

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がっています。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: 規 格 500g (25個), 荷 姿 12袋×2合, T S コード 101041, etc.

太巻き(12貫カット)



玉子焼き、味付けかびょう、味付高野豆腐、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 Maki roll: 規 格 336g (12貫), 荷 姿 12袋×2合, T S コード 102482, etc.

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: 規 格 450g (15個), 荷 姿 10袋×2合, T S コード 102549, etc.

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: 規 格 480g (12個), 荷 姿 12袋×2合, T S コード 102612, etc.

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: 規 格 390g (15個), 荷 姿 12袋×2合, T S コード 102548, etc.

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。

TS野菜かき揚げ 60g・80g



Table with specifications for TS vegetable tempura: 規 格 60g・80g, 荷 姿 60枚×2合, T S コード 60g・102419, etc.

TS野菜かき揚げ 50g (5枚入り)



Table with specifications for TS vegetable tempura 50g: 規 格 250g (50枚×5枚), 荷 姿 12袋×2合, T S コード 102445, etc.

TSえびと野菜のかき揚げ

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。



Table with specifications for TS shrimp tempura: 規 格 80g, 荷 姿 30枚×4合, T S コード 102633, etc.

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 Ika tempura: 規 格 3kg (50枚), 荷 姿 2合, T S コード 101973, etc.

そば屋のえび天ぷら L・M・S

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。



そば屋のえび天ぷら L

Table with specifications for Soba shrimp tempura L: 規 格 2.2kg (40本), 荷 姿 2合, T S コード 102630, etc.

そば屋のえび天ぷら M

Table with specifications for Soba shrimp tempura M: 規 格 1.6kg (40本), 荷 姿 4合, T S コード 102631, etc.

そば屋のえび天ぷら S

Table with specifications for Soba shrimp tempura S: 規 格 1.2kg (40本), 荷 姿 4合, T S コード 102632, etc.

お魚さんのさば味噌煮 LM・L

脂のりの良いタイセイヨウサバを使用しています。味噌だれは、2種類の味噌を使用し、ごはんが進む味に仕上げました。



Table with specifications for Saba miso煮: 規 格 LM・130g, L・160g, 荷 姿 LM・20袋×4合, etc.

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。



Table with specifications for Saba sushi: 規 格 85g, 荷 姿 10袋×4合, T S コード 102559, etc.

*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。



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線検査機器による、異物（金属等）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えだ豆が召し上がれます。

台湾産塩ゆでえだ豆 1kg

台湾で品種改良された粒も大きく、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、手軽に召し上がれる商品です。



規格	1kg
荷姿	10袋
T S 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 JAN 4901990214117
流水解凍 ITF 14901990214114

台湾産塩ゆでえだ豆 500g

台湾で品種改良された粒も大きく、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、手軽に召し上がれる商品です。



規格	500g
荷姿	20袋
T S 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 JAN 4901990214162
流水解凍 ITF 14901990214169

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おります。お好みにより茹で加減・塩加減を調整してお召し上がりください。



規格	500g
荷姿	20袋
T S 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

JAN 4901990214018
ITF 14901990214015



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、手軽に召し上がれる商品です。



規格	1kg
荷姿	10袋
T S 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 JAN 4901990217514
流水解凍 ITF 14901990217511

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
T S 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 JAN 4901990219846
流水解凍 ITF 54901990219841

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
T S 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 JAN 4901990218269
流水解凍 ITF 14901990218266

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、お召し上がりいただけます。



規格	500g
荷姿	20袋
T S 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 JAN 4901990711005
流水解凍 ITF 54901990711000

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
T S 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

自然解凍 JAN 4901990214056
流水解凍 ITF なし

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
T S 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

自然解凍 JAN 4901990219020
流水解凍 ITF なし

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
T S 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
流水解凍 ITF 14901990215258

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上がれます。



規格	500g
荷姿	10袋×2合
T S 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
流水解凍 ITF なし

※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。

用途によって 使いわけ

大袋タイプ

使い切りタイプ



佐野らーめんスープ

規格	800g
荷姿	10袋
T S 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
T S 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。



つけ麺スープ濃厚魚介醤油味

規格	800g
荷姿	10袋
T S 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 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
T S 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。

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
T S 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

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
T S 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

※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
T S 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
T S 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
T S 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
T S 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)
T S 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)
T S 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

業務用揚げ麺 60g

カラッと揚げた香ばしい #30の極細麺。パリパリの食感を楽しめます。



規格 / 番手	60g/#30
荷姿	10食
T S コード	304053
1食あたりの大きさ	210×160×50
カートンサイズ	270×370×175
賞味期限	150日
販売エリア	全国

JAN 4901990348454
ITF 14901990348451

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。3玉入りです。



規格 / 番手	390g/#24
荷姿	12袋
T S 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。



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	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歳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		〒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

掲載商品の改訂等により、仕様・企画・デザイン等は一部異なる場合がございますのでご了承ください。



2024.02