



焼そばはマルちゃんにお任せください!



業務用

冷凍ソース焼そばのご案内

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。

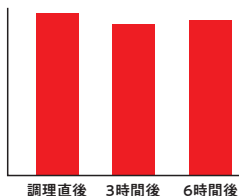


2. 経時変化に強い

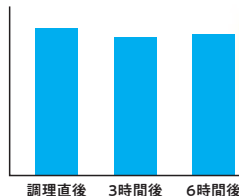
麺は冷めてもおいしく、弾力のある食感を保ちます。
調理直後と6時間後でもできたてと変わらない麺の硬さと弾力を保ちます。

屋台一番ソース焼そばの経時変化による硬さと弾力

硬さの比較 (単位:g)



弾力の比較 (単位:g×秒)



できたてと
変わらない麺の
硬さと弾力

※テクスチャーアナライザー
(破断強化テスト)による

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。



当社品

当社従来品

スパイシー
感あり

惣菜におすすめ

屋台一番ソース
焼そば

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。

販促
シールを
ご用意



やや甘め

マルちゃん冷凍ソース焼そば(肉・野菜入り)

おなじみの旨味とスパイス感のあるソースで味付けしました。



販促
シールを
ご用意



業務用冷凍食品パンフレット

食材価格が高騰している今だからこそ！

ボリューム感UPでお得感を打ち出せる 焼そば大盛りメニューのご提案



ギガ盛り焼そば

通常盛と大盛りパックの両方を陳列いただくと大盛り感が極立ちます！
大盛りパックは1人で召しあがるだけでなくシェアやパーティーメニューとして購買層を広げられます。

惣菜に

大盛り焼そばパン

大きめのコッペパンに焼そばを100g！
ボリューム満点、満足度の高いメニューに。

インスタ
ペーカーリーに



一般的な焼そばパンは40～50g前後

マルちゃんの焼そばはアレンジメニューにもおすすめ



オムそば

薄焼きたまごで巻いてオムそばに。
単価UPとメニューのバリエーションが広がります。

惣菜に



ナポリタン 焼そば ドッグ

インスタ
ペーカーリーに

まぜ麺用中華麺はさまざまなタレ・ソースに合わせられ、汎用性抜群！1つの食材でアレンジの幅を広げられます。

商品コード	品名	規格	荷姿	番手	JANコード	ITFコード	調理方法
102584	マルちゃん冷凍ソース焼そば(肉・野菜入り)	1kg	6袋×2合	#20	4901990711678	24901990711672	湯煎約17分またはスチコン(スチームモード98℃)袋のままで約30分
102250	マルちゃん冷凍ソース焼そば(肉・野菜入り)	250g	20袋×2合	#20	4901990711685	14901990711682	湯煎約10分
102585	屋台一番ソース焼そば	1kg	6袋×2合	#19	4901990217538	14901990217535	湯煎約17分またはスチコン(スチームモード98℃)袋のままで約30分
102485	屋台一番ソース焼そば	200g	3食×8袋×2合	#19	4901990713047	14901990713044	湯煎約10分
102621	まぜ麺用中華麺	1kg	6袋×2合	#14	4901990713689	14901990713686	湯煎約17分またはスチコン(スチームモード98℃)袋のままで約30分

※メニュー画像は調理例です。



東洋水産株式会社

東京都港区港南2-13-40