“照り感”“すすりやすさ”を改善

冷凍ソース焼そば

焼そばはマルちゃん

改善ポイント1

経時変化後の”照り感”UP 特製オイルショットを改良

麺に油を均一にまとわせ、油の持続性を向上させたことで、時間が経過してもツヤ感がある麺に！

改善ポイント2

すすりやすさ（食べやすさ）の向上

当社の特製オイルショットは口の周りがべたつかずに、焼そば本来の美味しさが保てます。冷めても、時間が経過してもすすりやすい麺になりました。

調理例

マルちゃんの焼そば おいしいポイント

1 麺がおいしい!

マルちゃん
冷凍ソース
焼そば 1kg

屋台一番
ソース焼そば
1kg

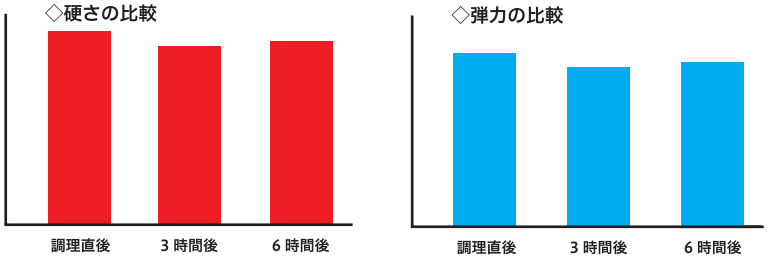
ソフトで弾力のある食感にこだわりました。
マルちゃん独自の蒸し上げ技術と焼き上げ技術が
麺の品質を決めています。表面の麺荒れや色むらも少なく、しなやかで
コシのある麺です。冷めても、時間が経過してもすすりやすい麺になりました。

2 経時変化に強い

惣菜に最適!

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。
見た目でも時間が経過してもツヤ感がある麺になりました。

◆屋台一番ソース焼そばの経時変化による硬さと弾力



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

ビュッフェに最適!

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

◆参考:
他社品

商品コード	商品名	規格・荷姿	番手	JANコード	ITFコード	調理方法
102585	屋台一番ソース焼そば	1kg×6袋×2合	#19	4901990217538	14901990217535	湯煎約17分 スチコン(スチームモード100℃)約30分
102485	屋台一番ソース焼そば	600g(200g×3食)×8袋×2合	#19	4901990713047	14901990713044	湯煎約10分 電子レンジ500W約4~5分
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 スチコン(スチームモード100℃)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 電子レンジ500W約5分

※メニュー画像は調理例です。

TOYO SUISAN 東洋水産株式会社 東京都港区港南2-13-40