麺がほぐれやすい！ 経時変化に強い

冷凍蒸し麺
まぜ麺用中華麺

細麺タイプ #19

冷凍蒸し麺

太麺タイプ #14

まぜ麺用中華麺

調理例

細麺タイプ #19

メニューやお好みにより使い分けを!

太麺タイプ #14

おいしい5つのポイント

POINT 1 圧倒的な麺のほぐれやすさ

時間が経っても麺が切れずできたてと同じように簡単にほぐれます。 ※調理3時間後の比較

ほぐれにくい

絡まり、ほぐれにくい。

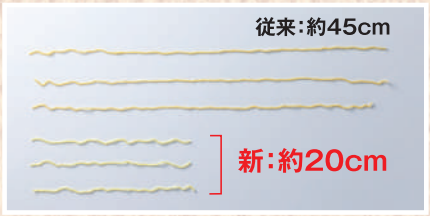
通常の中華麺

ほぐれる

冷凍蒸し麺・まぜ麺用中華麺

POINT 2 取り分けしやすい麺の長さ

麺の長さが約20cm均一

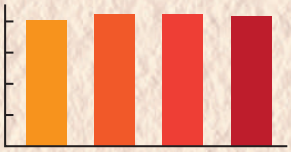


調理する方、食べる方、どちらにも扱いやすく食べやすい長さに

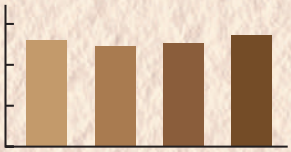
POINT 3 経時変化に強い

できたてと変わらない麺のコシと弾力

■硬さの比較



■弾力の比較



POINT 4 ツヤ感ある麺

特製オイルショットで時間が経ってもツヤのある麺

POINT 5 様々なメニューに合う麺の色

あんかけ焼そば

まぜ麺

焼そば

冷し中華

1年を通じて同じ麺で

さまざまなメニューをご提供いただけます。

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
102668	冷凍蒸し麺	1kg×6袋×2合	#19	4901990713962	14901990713969	湯煎約17分　スチコン(スチームモード100℃)約30分
102669	冷凍蒸し麺	540g(180g×3食)×8袋×2合	#19	4901990713979	14901990713976	湯煎約10分　電子レンジ500W約3分40秒
102621	まぜ麺用中華麺	1kg×6袋×2合	#14	4901990713689	14901990713686	湯煎約17分　スチコン(スチームモード100℃)約30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