



汎用性 **UP!** ほぐれやすさ **UP!**

冷凍蒸し麺



焼そばや中華めんメニューにご使用いただける蒸し麺。
麺がほぐれやすく、経時変化に強いのが特長です。

焼そばに



まぜめんなどの
中華麺
メニューに

あんかけ
焼そばに



冷凍蒸し麺 おいしい👍5つのポイント!

ポイント 1

様々なメニューに合う麺の色に!

“マルちゃん焼そば3人前”のような淡い黄色の麺になりました。



汎用性UP!
“中華麺メニュー”
にもご使用いただき
やすくなりました。



従来の焼そばメニュー



中華麺メニュー

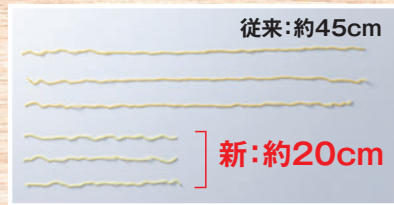
ポイント 2

取り分けしやすい麺の長さ

麺の長さが約20cm均一に*

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

*180gは麺の長さ約35cmです。



ポイント 3

ほぐれやすさ
さらにUP

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。



通常中華麺



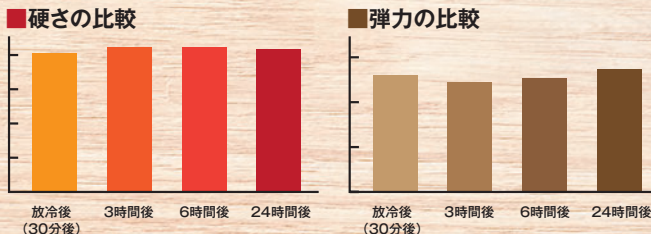
冷凍蒸し麺

※調理3時間後の比較

ポイント 4

経時変化に強い

できたてと変わらない麺のコシと弾力



ポイント 5

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



| 商品名 | 規格 | 荷姿 | 番手 | TSコード | JANコード | ITFコード | 調理方法 |
|------------|---------------|-------|-----|--------|---------------|----------------|---------------------------|
| 冷凍蒸し麺 1kg | 1kg | 6袋×2合 | #19 | 102668 | 4901990713962 | 14901990713969 | 湯せん約17分または蒸し器(98℃)約30分 |
| 冷凍蒸し麺 180g | 540g(180g×3食) | 8袋×2合 | #19 | 102669 | 4901990713979 | 14901990713976 | 湯せん約10分または電子レンジ500W約3分40秒 |

※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