



2025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



汎用性 **UP!**

ほぐれやすさ **UP!**

冷凍蒸し麺



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



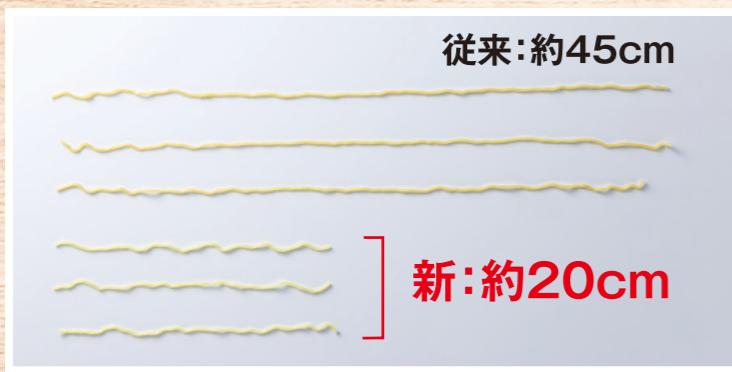
中華麺メニュー



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



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。

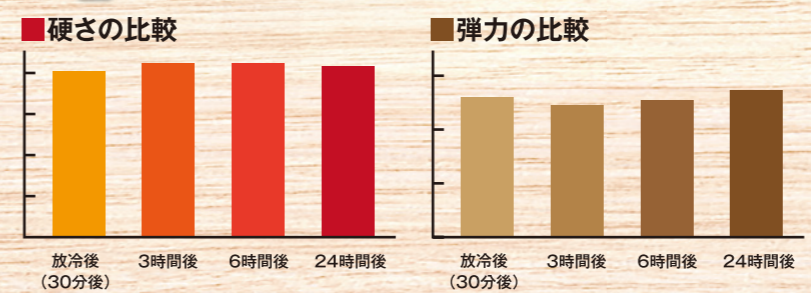
※調理3時間後の比較



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



メニューやお好みにより使い分けを!



冷凍蒸し麺



細麺タイプ



まぜ麺用中華麺



太麺タイプ

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

マルちゃんは幅広いラインアップの冷凍麺でお客様をサポートします。

麺伝シリーズ

“生めん”食感を追求しました

のれんめぐりシリーズ

ご当地メニューを再現いただけます

釜あげシリーズ

打ちたて、茹でたてのよさを再現しました

こだわり麺シリーズ

製法や原材料にこだわっています

用途別シリーズ

使用用途に合わせ、商品特長を持たせた麺です



マルちゃん冷凍麺 ポジショニングマップ

冷凍うどん

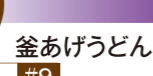


京都 宇治抹茶使用 玉露入り茶うどん #10

歯ごたえ



塩分0(ゼロ)ショートタイプ #9



冷凍そうめん #24



しなやか

細い

太い

冷凍そば



のれんめぐり 北海道産そば使用日本そば #10・12・14・17・20

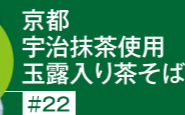
歯ごたえ



更科系 (白)



その他



しなやか

藪そば系 (黒)

麺伝粗挽きそば #17

信州産そば使用日本そば #18

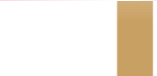
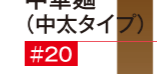
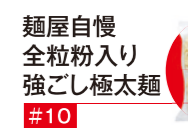
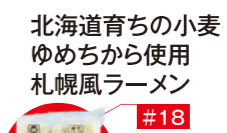
麺屋自慢 冷凍生そば #22

冷凍ラーメン



中華麺 (中細タイプ) #22

歯ごたえ

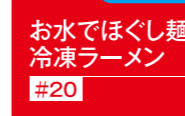


しなやか

細い

太い

冷水解凍可



しなやか

うどん

そば

ラーメン

焼きそば

生パスタ／
スパゲッティ

具つと便利！
シリーズ

ワンタン／
調理品

寿司
ライスバーガー

天ぷら／
そば調理品

健康やわらか食品

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

のどごし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

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。

冷凍麺

そば



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

温 **冷** **JAN** 4901990217552 **ITF** 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

温 **冷** **JAN** 4901990218603 **ITF** 54901990218608

冷凍麺

そば



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

冷 **JAN** 4901990712989 **ITF** 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、冷凍のまま茹でてでも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

温 **冷** **JAN** なし **ITF** 14901990713334



麺屋自慢 更科そば

そばの実の中心部である「更科粉」を使用した、色が白めて上品な色合いのそば。ざるそばに最適です。



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	102601
1食あたりの大きさ	160×100×31
カートンサイズ(単箱)	350×215×175
調理方法	沸騰したお湯で、約30～45秒

冷 **JAN** 4901990713573 **ITF** 14901990713570



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

温 **冷** **JAN** 4901990711852 **ITF** 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

温 **JAN** 4901990713566 **ITF** 14901990713563



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。「のどごし」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

温 **冷** **JAN** 4901990712545 **ITF** 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

温 **冷** **JAN** 4901990712538 **ITF** 14901990712535



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

温 **冷** **JAN** 4901990217125 **ITF** 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。なめらかな食感との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

温 **冷** **JAN** 4901990713597 **ITF** 14901990713594



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

冷 **JAN** 4901990713658 **ITF** 14901990713655

※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

※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

生パスタ/ シリーズ

具つと便利! シリーズ

ワンタン/ 焼餅

ライスバーガー

天ぷら/ さば調理品

健康やわらか食品

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/ シリーズ

具つと便利! シリーズ

ワンタン/ 焼餅

ライスバーガー

天ぷら/ さば調理品

健康やわらか食品

冷凍野菜果実

チルド食品

うどん

そば

ラーメン

焼きそば

生パスタ
シパゲッティ

具つと便利!
シリーズ

ワンタン
調理品

焼餅

ライスバーガー

天ぷら
調理品

健康やわらか食品

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。しなやかな固さ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。

標準重量(食)	200g	標準重量(食)	250g
規格 / 番手	1000g (5食) / #20	規格 / 番手	1250g (5食) / #20
荷姿	4袋×2合	荷姿	4袋×2合
T S コード	101402	T S コード	101474
1食あたりの大きさ	160×100×30	1食あたりの大きさ	160×100×35
カートンサイズ(単箱)	350×215×180	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	調理方法	沸騰したお湯で、約30~45秒

しょうゆ しお JAN 4901990217569
みそ だし中華 ITF 54901990217564



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。

標準重量(食)	200g	標準重量(食)	200g
規格 / 番手	1000g (5食) / #20	規格 / 番手	1000g (5食) / #18
荷姿	4袋×2合	荷姿	4袋×2合
T S コード	102317	T S コード	102359
1食あたりの大きさ	160×100×34	1食あたりの大きさ	160×100×31
カートンサイズ(単箱)	360×215×175	カートンサイズ(単箱)	380×220×195
調理方法	沸騰したお湯で、約30~45秒	調理方法	沸騰したお湯で、約30~45秒

しょうゆ しお JAN 4901990712156
みそ ITF 14901990712153

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。

標準重量(食)	200g	標準重量(食)	230g
規格 / 番手	1000g (5食) / #14	規格 / 番手	1150g (5食) / #10
荷姿	4袋×2合	荷姿	4袋×2合
T S コード	102532	T S コード	102531
1食あたりの大きさ	160×100×29	1食あたりの大きさ	160×100×32
カートンサイズ(単箱)	350×220×195	カートンサイズ(単箱)	380×220×195
調理方法	沸騰したお湯で、約30秒	調理方法	沸騰したお湯で、約45秒

しょうゆ しお JAN 4901990713290
だし中華 ITF 14901990713297

佐野らーめんスープも
ございます。 P21参照

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。

標準重量(食)	200g	標準重量(食)	230g
規格 / 番手	1000g (5食) / #12	規格 / 番手	1150g (5食) / #10
荷姿	4袋×2合	荷姿	4袋×2合
T S コード	102434	T S コード	102531
1食あたりの大きさ	160×100×30	1食あたりの大きさ	160×100×32
カートンサイズ(単箱)	350×215×180	カートンサイズ(単箱)	380×220×195
調理方法	沸騰したお湯で、約30秒	調理方法	沸騰したお湯で、約45秒

しょうゆ しお JAN 4901990712750
みそ だし中華 ITF 14901990712757

つけ麺スープも
ございます。 P21参照

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。

標準重量(食)	200g	標準重量(食)	200g
規格 / 番手	1000g (5食) / #12	規格 / 番手	1000g (5食) / #17
荷姿	4袋×2合	荷姿	4袋×2合
T S コード	102434	T S コード	102433
1食あたりの大きさ	160×100×30	1食あたりの大きさ	160×100×30
カートンサイズ(単箱)	350×215×180	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	調理方法	沸騰したお湯で、約30秒

しょうゆ しお JAN 4901990712750
みそ だし中華 ITF 14901990712757

ちゃんぽんスープも
ございます。 P21参照

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。

標準重量(食)	200g	標準重量(食)	200g
規格 / 番手	1000g (5食) / #12	規格 / 番手	1000g (5食) / #18
荷姿	4袋×2合	荷姿	4袋×2合
T S コード	102434	T S コード	102150
1食あたりの大きさ	160×100×30	1食あたりの大きさ	160×100×30
カートンサイズ(単箱)	350×215×180	カートンサイズ(単箱)	360×220×195
調理方法	沸騰したお湯で、約30秒	調理方法	沸騰したお湯で、約30秒

しょうゆ しお JAN 4901990712743
みそ 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 つげめん : つけ麺メニュー にこみ : 煮込みメニュー だし中華 : だし中華メニュー ちゃんぽん : ちゃんぽんメニュー

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。

標準重量(食)	230g	標準重量(食)	230g
規格 / 番手	1150g (5食) / #22	規格 / 番手	1150g (5食) / #20
荷姿	4袋×2合	荷姿	4袋×2合
T S コード	102126	T S コード	102127
1食あたりの大きさ	160×100×34	1食あたりの大きさ	160×100×34
カートンサイズ(単箱)	380×215×175	カートンサイズ(単箱)	380×215×180
調理方法	沸騰したお湯で、約30秒	調理方法	沸騰したお湯で、約30秒

しょうゆ しお JAN 4901990713382
みそ ITF 54901990710928

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ご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。

標準重量(食)	200g	標準重量(食)	200g
規格 / 番手	1000g (5食) / #18	規格 / 番手	1000g (5食) / #22
荷姿	4袋×2合	荷姿	4袋×2合
T S コード	102359	T S コード	102505
1食あたりの大きさ	160×100×31	1食あたりの大きさ	160×100×30
カートンサイズ(単箱)	380×220×195	カートンサイズ(単箱)	350×215×195
調理方法	沸騰したお湯で、約30~45秒	調理方法	沸騰したお湯で、約30~45秒

みそ JAN 4901990712347
ITF 14901990712344

ゆめちから
日本の小麦

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。

標準重量(食)	230g	標準重量(食)	200g
規格 / 番手	1150g (5食) / #14	規格 / 番手	1000g (5食) / #20
荷姿	4袋×2合	荷姿	4袋×2合
T S コード	102581	T S コード	102546
1食あたりの大きさ	160×100×32	1食あたりの大きさ	160×100×30
カートンサイズ(単箱)	370×215×175	カートンサイズ(単箱)	370×220×200
調理方法	沸騰したお湯で、約45秒	調理方法	●流水解凍 ●茹でる場合: 沸騰したお湯で、約45秒

しょうゆ しお JAN 4901990713535
みそ ITF 14901990713532

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。

標準重量(食)	200g	標準重量(食)	200g
規格 / 番手	1000g (5食) / #18	規格 / 番手	1000g (5食) / #14
荷姿	4袋×2合	荷姿	4袋×2合
T S コード	102150	T S コード	102026
麺の長さ(目安)	約17cm	麺の長さ(目安)	約15cm
1食あたりの大きさ	160×100×30	1食あたりの大きさ	160×100×30
カートンサイズ(単箱)	360×220×195	カートンサイズ(単箱)	350×220×195
調理方法	沸騰したお湯で、約30秒	調理方法	沸騰したお湯で、約45秒

しょうゆ みそ JAN なし
ITF 54901990710775

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。

標準重量(食)	230g	標準重量(食)	230g
規格 / 番手	1150g (5食) / #20	規格 / 番手	1150g (5食) / #20
荷姿	4袋×2合	荷姿	4袋×2合
T S コード	102127	T S コード	102127
1食あたりの大きさ	160×100×34	1食あたりの大きさ	160×100×34
カートンサイズ(単箱)	380×215×180	カートンサイズ(単箱)	380×215×180
調理方法	沸騰したお湯で、約30秒	調理方法	沸騰したお湯で、約30秒

しょうゆ みそ JAN 4901990713375
ITF 54901990710935

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。

標準重量(食)	200g	標準重量(食)	200g
規格 / 番手	1000g (5食) / #22	規格 / 番手	1000g (5食) / #22
荷姿	4袋×2合	荷姿	4袋×2合
T S コード	102505	T S コード	102505
1食あたりの大きさ	160×100×30	1食あたりの大きさ	160×100×30
カートンサイズ(単箱)	350×215×195	カートンサイズ(単箱)	350×215×195
調理方法	沸騰したお湯で、約30~45秒	調理方法	沸騰したお湯で、約30~45秒

しょうゆ しお JAN 4901990711753
ITF 14901990711750

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。

標準重量(食)	200g	標準重量(食)	200g
規格 / 番手	1000g (5食) / #20	規格 / 番手	1000g (5食) / #20
荷姿	4袋×2合	荷姿	4袋×2合
T S コード	102546	T S コード	102546
1食あたりの大きさ	160×100×30	1食あたりの大きさ	160×100×30
カートンサイズ(単箱)	370×220×200	カートンサイズ(単箱)	370×220×200
調理方法	●流水解凍 ●茹でる場合: 沸騰したお湯で、約45秒	調理方法	●流水解凍 ●茹でる場合: 沸騰したお湯で、約45秒

だし中華 JAN 4901990713320
ITF 14901990713327

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。

標準重量(食)	200g	標準重量(食)	200g
規格 / 番手	1000g (5食) / #14	規格 / 番手	1000g (5食) / #14
荷姿	4袋×2合	荷姿	4袋×2合
T S コード	102026	T S コード	102026
麺の長さ(目安)	約15cm	麺の長さ(目安)	約15cm
1食あたりの大きさ	160×100×30	1食あたりの大きさ	160×100×30
カートンサイズ(単箱)	350×220×195	カートンサイズ(単箱)	350×220×195
調理方法	沸騰したお湯で、約45秒	調理方法	沸騰したお湯で、約45秒

しょうゆ JAN なし
ITF 54901990710300

※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

生パスタ
シパゲッティ

具つと便利!
シリーズ

ワンタン
調理品

焼餅

ライスバーガー

天ぷら
調理品

健康やわらか食品

冷凍野菜果実

チルド食品

冷凍麺

焼そば



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。

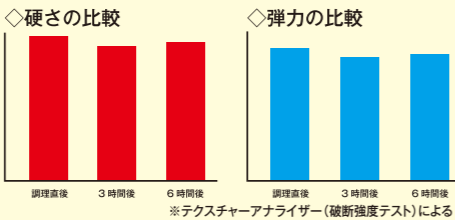
マルちゃん焼そばの おいしい3つのポイント

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。

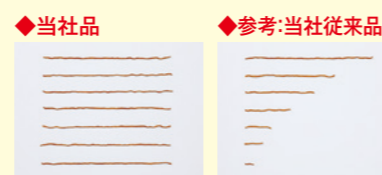
2. 経時変化に強い

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	600g(200g×3食)/#19
荷 姿	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

冷凍麺

焼そば



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
麺の長さ(目安)	約15cm
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

冷凍蒸し麺

焼そばや中華麺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。



規格 / 番手	1kg/#19
荷 姿	6袋×2合
T S コード	102668
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 4901990713962 ITF 14901990713969



規格 / 番手	540g(180g×3食)/#19
荷 姿	8袋×2合
T S コード	102669
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 4901990713979 ITF 14901990713976



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。 ※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/シリアーズ

具つと便利! シリアーズ

ワンタン/焼餅

寿司/ライスバーガー

天ぷら/そば調理用品

健康やわらか食品

冷凍野菜/果実

チルド食品

12

うどん

そば

ラーメン

焼そば

生パスタ/シリアーズ

具つと便利! シリアーズ

ワンタン/焼餅

寿司/ライスバーガー

天ぷら/そば調理用品

健康やわらか食品

冷凍野菜/果実

チルド食品

11

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
ライスバーガー
天ぷら／さば調理品
健康やわらか食品
冷凍野菜・果実
チルド食品



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。解凍調理後、フライパンで焼って火を加えたり、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・900g(5食)/5mm(製麺時) 220g・1100g(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
JAN ITF	180g…4901990712637 220g…4901990712644
	180g…14901990712634 220g…14901990712641



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
JAN ITF	4901990712651 14901990712658



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。



標準重量(食)	220g
規格/麺線幅	1100g(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
JAN ITF	4901990712279 14901990712276



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。



標準重量(食)	220g・250g
規格	220g…1100g(5食) 250g…1250g(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
JAN ITF	220g…4901990710756 250g…4901990710763
	220g…54901990710751 250g…54901990710768



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
JAN ITF	4901990216166 なし



簡単調理で本格的な麺メニュー
具っと便利！シリーズ

合わせ使いが便利！ 使い切りでロス削減！
お好みの中華麺+具っと便利!シリーズ425g1袋の組み合わせで、5食分の取り分けができます。



お好みの中華麺(約1kg) 具っと便利!シリーズ425g ※1食あたり お好みの中華麺200g+具っと便利!シリーズ85gを使用した場合



具っと便利！汁なし担々麺の具 85g・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。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	●冷やしてお召し上がりになる場合:流水もしくは冷蔵庫にて解凍 ●温めてお召し上がりになる場合:沸騰したお湯に袋のまま入れ、85g…約3分、425g…約8分
JAN ITF	85g 425g 85g…4901990712774 425g…4901990713894 85g…14901990712771 425g…14901990713891



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、甜麺醬とオイ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	●冷やしてお召し上がりになる場合:流水もしくは冷蔵庫にて解凍 ●温めてお召し上がりになる場合:沸騰したお湯に袋のまま入れ、85g…約3分、425g…約8分
JAN ITF	85g…4901990713603 425g…4901990713900 85g…14901990713600 425g…14901990713907



具っと便利！台湾まぜそばの具 425g

魚粉を利かせた旨味のある台湾ミンチ風に仕上げました。かけるだけで本格的な台湾まぜそばの味を楽しめます。

規格	425g
荷姿	6袋×2合
T S コード	102662
1食あたりの大きさ	220×170×20
カートンサイズ(単箱)	230×150×195
調理方法	●冷やしてお召し上がりになる場合:流水もしくは冷蔵庫にて解凍 ●温めてお召し上がりになる場合:沸騰したお湯に袋のまま入れ、約8分
JAN ITF	4901990713924 14901990713921

※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。 ※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
ライスバーガー
天ぷら／さば調理品
健康やわらか食品
冷凍野菜・果実
チルド食品

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て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。



Table with specifications for meat-filled wontons: 規格 500g, 荷姿 6袋×2合, T S コード 100982, etc.

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、煮込んで伸びにくい皮で包んでいます。約28個前後入っています。



Table with specifications for meat-filled wontons: 規格 160g, 荷姿 16袋×2合, T S コード 102619, etc.

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徴です。



Table with specifications for soft mochi pancakes S: 規格 540g (30個), 荷姿 10袋, T S コード 101926, etc.

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徴です。



Table with specifications for soft mochi pancakes M: 規格 700g (20個), 荷姿 10袋, T S コード 101927, etc.

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。



Table with specifications for fish tempura: 規格 500g・1kg, 荷姿 500g・12袋×2合, etc.

お魚屋さんのたこの唐揚げ ハバネロ口味

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。



Table with specifications for fish tempura: 規格 1kg, 荷姿 6袋×2合, T S コード 102344, etc.

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。



Table with specifications for Pulco-gi dog: 規格 400g (5本), 荷姿 10袋×2合, T S コード 102558, etc.

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パーを利かせたワンハンドスナックです。



Table with specifications for Bacon potato dog: 規格 400g (5本), 荷姿 10袋×2合, T S コード 102567, etc.

ライスパテ

ひっくり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、様々な具材を挟んで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.

ライスバーガー 焼肉 5個パック



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 multi-grain: 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 牛カルビ 5個パック



Table with specifications for rice burger beef ribs: 規格 600g (5個), 荷姿 8袋×2合, T S コード 102656, etc.

いなりずし(関東風)



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



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.

しゃり玉



Table with specifications for shari-tama: 規格 500g (25個), 荷姿 12袋×2合, T S コード 101041, etc.

サラダエッグロール



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.



太巻き(12貫カット)

玉子焼き、味付かんぴょう、味付高野豆腐、おぼろ、野沢菜漬けを具材に、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 thick maki: 規格 336g (12貫), 荷姿 12袋×2合, T S コード 102665, etc.

*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。

*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/パゲッティ, 具っと便利! シリーズ, ワンタン/焼餅, ライスバーガー, 天ぷら/さば調理品, 健康やわらか食品, 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

具つと便利！
シリーズ

ワンタン／
調理品

焼餅／
ライスバーガー

天ぷら／
そば調理品

健康やわらか食品

冷凍野菜・果実

チルド食品

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



JAN 60g...なし
80g...なし
ITF 60g...14901990712665
80g...14901990712672

Table with columns: 規格 (60g・80g), 荷姿 (60枚×2合), TSコード (60g...102419, 80g...102420), 1枚あたりの大きさ (60g...直径約90×厚み約22, 80g...直径約100×厚み約24), カートンサイズ(単箱) (60g...485×295×120, 80g...535×325×130), 賞味期限 (1年), 調理方法 (油で揚げる場合:160~165°Cで解凍状態から約40秒...約50秒, 自然解凍の場合:室温(約20°C)で約1時間~1時間30分, 80g...約1時間30分~2時間), 自然解凍 OK

TS野菜かき揚げ 50g (5枚入り)

Table with columns: 規格 (250g (50g×5枚)), 荷姿 (12袋×2合), TSコード (102445), 1枚あたりの大きさ (直径約90×厚み約20), 1袋あたりの大きさ (100×200×110), カートンサイズ(単箱) (410×300×150), 賞味期限 (1年), 調理方法 (油で揚げる場合:160~165°Cで解凍状態から約40秒, 自然解凍の場合:室温(約20°C)で約1時間~1時間30分), 自然解凍 OK, JAN 4901990712835, ITF 14901990712832

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 columns: 規格 (80g), 荷姿 (30枚×4合), TSコード (102633), 1枚あたりの大きさ (直径約100×厚み約26), カートンサイズ(単箱) (325×220×160), 賞味期限 (1年), 調理方法 (油で揚げる場合:160~165°Cで解凍状態から約50秒, 自然解凍の場合:室温(約20°C)で約1時間30分~2時間), 自然解凍 OK, JAN なし, ITF 14901990713785

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 columns: 規格 (3kg (50枚)), 荷姿 (2合), TSコード (101973), 1枚あたりの大きさ (40×140×15), カートンサイズ(単箱) (415×295×90), 賞味期限 (1年), 調理方法 (170~175°Cの油で、解凍状態から約4分), 自然解凍 OK, JAN なし, ITF 74901990219890

そば屋のえび天ぷら L・M・S 自然解凍 OK

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。



Table for soba shrimp tempura L: 規格 (2.2kg (40本)), 荷姿 (2合), TSコード (102630), 1本あたりの大きさ (165×40×35/約55g), カートンサイズ(単箱) (470×380×85), 賞味期限 (1年), 調理方法 (油で揚げる場合:160~170°Cで、解凍状態から約1分30秒, 自然解凍の場合:室温(約25°C)で、約2時間), 自然解凍 OK, JAN なし, ITF 14901990713754

Table for soba shrimp tempura M: 規格 (1.6kg (40本)), 荷姿 (4合), TSコード (102631), 1本あたりの大きさ (145×35×30/約40g), カートンサイズ(単箱) (470×335×85), 賞味期限 (1年), 調理方法 (油で揚げる場合:160~170°Cで、解凍状態から約50秒, 自然解凍の場合:室温(約25°C)で、約2時間), 自然解凍 OK, JAN なし, ITF 14901990713761

Table for soba shrimp tempura S: 規格 (1.2kg (40本)), 荷姿 (4合), TSコード (102632), 1本あたりの大きさ (135×35×30/約30g), カートンサイズ(単箱) (465×315×90), 賞味期限 (1年), 調理方法 (油で揚げる場合:160~170°Cで、解凍状態から約40秒, 自然解凍の場合:室温(約25°C)で、約2時間), 自然解凍 OK, JAN なし, ITF 14901990713778

お魚屋さんのさば味噌煮 LM・L

脂のりの良いタイセイヨウサバを使用しています。鯖とよく合う味噌だれを使用し、ごはんが進む味に仕上げました。



Table with columns: 規格 (LM...130g, L...160g), 荷姿 (LM...20袋×4合, L...15袋×4合), TSコード (LM...102640, L...102641), 1袋あたりの大きさ (LM...130×270×15, L...130×270×15), カートンサイズ(単箱) (LM...326×295×95, L...326×295×95), 賞味期限 (1年), 調理方法 (沸騰したお湯に袋のまま、約7分), 自然解凍 OK, JAN LM...4901990713849, L...4901990713856, ITF LM...14901990713846, L...14901990713853

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 columns: 規格 (85g), 荷姿 (10袋×4合), TSコード (102559), 1袋あたりの大きさ (260×130×20), カートンサイズ(単箱) (260×170×110), 賞味期限 (1年), 調理方法 (自然解凍 ※半解凍状態で切りますと、よりきれいにスライスすることができます), 自然解凍 OK, JAN 4901990713429, ITF 14901990713426

しっとりおさかなシリーズ商品特長
■簡単調理 冷凍の袋のまま、ポイルもしくは蒸し器で加熱するだけでOK
■人手不足 調味液込みなので、誰が作っても同じおいしさで提供可能
■しっとり食感 製法により、しっとりと食べやすい食感に仕上がります

しっとりおさかな 秋鮭煮用切身 (生・骨取り)

甘めの醤油だれを使用して仕上げるしっとりとした食感の秋鮭の煮付けです。北海道産の秋鮭を食べやすいように骨取り加工し、調味液と合わせました。袋のまま調理ができる簡単便利な商品です。



Table with columns: 規格 (300g (5枚入)), 荷姿 (10袋×3合), TSコード (102636), 1袋あたりの大きさ (400×210×12), カートンサイズ(単箱) (440×310×80), 賞味期限 (1年), 調理方法 (湯煎の場合:商品を入れ再沸騰後、約20分, 蒸し器(約100°C)の場合:袋のまま、約20分), 自然解凍 OK, JAN 4901990713818, ITF なし

しっとりおさかな さば味噌煮用切身 (生・骨取り)

甘めの味噌だれを使用して仕上げるしっとりとした食感のさばの味噌煮です。タイセイヨウサバを食べやすいように骨取り加工し、調味液と合わせました。袋のまま調理ができる簡単便利な商品です。



Table with columns: 規格 (300g (5枚入)), 荷姿 (10袋×3合), TSコード (102659), 1袋あたりの大きさ (350×210×18), カートンサイズ(単箱) (410×210×115), 賞味期限 (1年), 調理方法 (湯煎の場合:商品を入れ再沸騰後、約25分, 蒸し器(約100°C)の場合:袋のまま、約20分), 自然解凍 OK, JAN 4901990713917, ITF なし

しっとりおさかな 白身魚香味バター風味用切身 (生・骨取り)

ガーリックバター風味で洋風に仕上げるしっとりとした食感の白身魚です。ベトナム産のパンガシウスを食べやすいように骨取り加工し、調味液と合わせました。袋のまま調理ができる簡単便利な商品です。



Table with columns: 規格 (300g (5枚入)), 荷姿 (10袋×3合), TSコード (102637), 1袋あたりの大きさ (400×210×18), カートンサイズ(単箱) (365×310×115), 賞味期限 (1年), 調理方法 (湯煎の場合:商品を入れ再沸騰後、約20分, 蒸し器(約100°C)の場合:袋のまま、約20分), 自然解凍 OK, JAN 4901990713825, ITF なし

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。



Table with columns: 標準重量(食) (200g), 規格 / 番手 (1000g (5食) / #9), 荷姿 (4袋×2合), TSコード (102627), 種の長さ(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), 自然解凍 OK, JAN 4901990713740, ITF 14901990713747



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。種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。



Table with columns: 規格 / 番手 (1kg / #19), 荷姿 (6袋×2合), TSコード (102583), 種の長さ(目安) (約15cm), 1袋あたりの大きさ (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°C)の場合:袋のまま、約30分), 自然解凍 OK, JAN 4901990713627, ITF 14901990713624

※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。 ※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

具つと便利！
シリーズ

ワンタン／
調理品

焼餅／
ライスバーガー

天ぷら／
そば調理品

健康やわらか食品

冷凍野菜・果実

チルド食品

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。



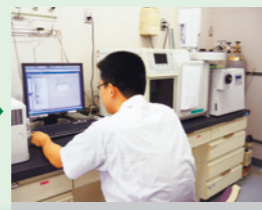
検品作業
選別機及び選別作業員による目視選別の徹底管理。



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の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
ボイル	

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
ボイル	

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
ボイル	[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
ボイル	

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
ボイル	

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
ボイル	[JAN] 4901990219020
自然解凍	[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
ボイル	[JAN] 4901990215251
自然解凍	[ITF] 14901990215258

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
ボイル	

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
ボイル	

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
	[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。



佐野らーめんスープ

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。



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
保存方法	常温
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



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る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
保存方法	常温
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



つけ麺スープ濃厚魚介醤油味

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。



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
保存方法	常温
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



にんにくまぜそばの素 235g

にんにくと粗挽き黒コショウが利いたまぜそばの素。経時変化に強く、調理後、時間が経ってもにんにくの風味と黒コショウがしっかりと利いた味付けにしました。



規 格	235g
荷 姿	12袋×2合
T S コード	612389
1袋あたりの大きさ	155×350×10
カートンサイズ	334×174×104
賞味期限	6か月
保存方法	常温
調理方法	本品一袋を中華麺約1kgにかけ、よくまぜあわせる
販売エリア	全国
温 冷	[JAN] 4901990624299 [ITF] なし



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
保存方法	要冷蔵
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
保存方法	要冷蔵
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
保存方法	要冷蔵
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
保存方法	常温
販売エリア	全国
[JAN]	4901990125611
[ITF]	14901990125618

粉末焼そばソース 単包

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	11.52kg(1,200袋)
T S コード	605805
1袋あたりの大きさ	55×80×5
カートンサイズ	320×360×295
賞味期限	360日
保存方法	常温
販売エリア	全国
[JAN]	なし
[ITF]	なし

粉末焼そばソース 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	14.4kg(3食×500袋)
T S コード	600596
1袋あたりの大きさ	55×240×5
カートンサイズ	320×360×295
賞味期限	360日
保存方法	常温
販売エリア	全国
[JAN]	なし
[ITF]	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
保存方法	常温
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
保存方法	要冷蔵
販売エリア	全国
[JAN]	4901990344883(ケース) [ITF] 14901990344880

※おすすり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

※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

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

広域営業部

業務用食品課	〒108-8501 東京都港区港南2-13-40	TEL 03-3458-5201
--------	--------------------------	------------------

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 愛知県名古屋港区千代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
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	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

九州事業部

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	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	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	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。



2025.01