

メニュー広がるシマダヤオリジナル<ミニダブル>

そのまま使って“ふつう盛”

2つに割って“小盛”“大盛”

簡単に、きれいに、
等分に割れます！



割ったとき、
めんがちぎれにくい！



おいしさいろいろ、便利な<ミニダブル>ご利用例

お子様やお年寄り向けの小盛メニュー、
御膳や定食のサイドメニュー、
大盛メニューや替え玉用など
お客様のいろいろなご注文やご要望に
合わせて効率的に対応できます。



小盛めんセット



合盛天ぷらセット



大盛メニュー

シマダヤ株式会社

業 務 用 営 業 部 〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西1-33-11

東 北 支 店 〒983-0005 宮城県仙台市宮城野区福室字境四番65-1

名 古 屋 支 店 〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄1-25-7 ジャパンビル3階

大 阪 支 店 〒564-0054 大阪府吹田市芳野町14-33 江坂スクエアビル2階

海 外 営 業 部 〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西1-33-11

TEL.03-5489-5522 FAX.03-5489-5510

TEL.022-254-8321 FAX.022-254-8322

TEL.052-222-3461 FAX.052-222-3465

TEL.06-6155-4621 FAX.06-6338-1313

TEL.03-5489-5595 FAX.03-5489-5510

●ホームページアドレス <https://www.shimadaya.co.jp>

当社の環境マネジメントシステムはISO14001審査登録されています。

当社の環境マネジメントシステム(EMS)は日本規格協会ソリューションズ株式会社よりISO14001審査登録されています。当社のEMSの適応範囲はシマダヤ株式会社の全事業所、および下記の関連組織であり、複数事業所一括(マルチサイト)の登録となっております。尚登録内容は次の通りです。

登録者名：シマダヤ株式会社

関連組織：シマダヤ関東株式会社東京工場、シマダヤ関東株式会社松戸工場、
シマダヤ関東株式会社群馬工場、シマダヤ関東株式会社前橋工場、
シマダヤ関東株式会社埼玉工場、シマダヤ西日本株式会社滋賀工場、
シマダヤ西日本株式会社兵庫工場、シマダヤ西日本株式会社岐阜工場、
シマダヤ東北株式会社古川工場、シマダヤ東北株式会社郡山工場、
シマダヤ東北株式会社仙台工場

登録範囲：麺類及び関連食料品の研究開発、製造並びに販売



揮発性有機化合物を低減した
植物油インキを使用しています。

おいしい笑顔をお届けします



2025年 業務用総合商品 カタログ



シマダヤ株式会社

冷凍めんは 業務用食材 として最適

最高の品質でご提供できます

めん類をおいしく食べる秘訣は
釜あげ直後に食べることといわれています。
この時のめんのおいしさ(シコシコした歯ごたえ)の秘密を科学的に解明し、
おいしい釜あげの味をすぐに味わえるようにしたのが
「冷凍ゆでめん」です。

クイックサービスに最適です

冷凍めんはゆであげ後すぐに凍結する為、
熱湯解凍するだけで食べられます。
解凍時間はうどんでもわずか60秒以内。
お客様をお待たせすることがありません。

安定した品質のめんをご提供できます

冷凍めんは種類ごとに調理方法が決められているので、
定められたマニュアルを守ること、誰でも簡単に安定した
品質のめんをご提供できます。
また、来客を見込んだゆで置きが必要ないので、
めんがゆでのびすることなく、いつでも最高の品質でご提供することができます。

無駄がありません

冷凍めんは必要な量だけを解凍できるので無駄がありません。

長期保存が可能です

衛生管理が行きといた工場で製造されています。
また、安全性・保存性が高いため、長期保存が可能です。

メニューのバラエティ化が図れます

うどん・そば・ラーメン・パスタと多品種の製品を
同一のシステムで導入できるのでメニューのバラエティ化が図れます。



INDEX

シマダヤ冷凍めんポジショニングマップ	P5-6
マークの説明・ミニダブルとは	P7
調理方法	P8
プレミアム冷凍めん	P9-10
「健美麺」・機能別商品	P11-12
「健美麺」シリーズ P11	「健美麺」食塩ゼロうどん／「健美麺」食塩ゼロ やわらかうどん 「健美麺」食塩ゼロ きざみうどん 「健美麺」1/2日分の食物繊維がとれる 七穀うどん
学校給食向けシリーズ P12	「健美麺」学給用食塩ゼロうどん(国産小麦使用)／「健美麺」学給用食塩ゼロラーメン(国産小麦使用) 「健美麺」学給用食塩ゼロほうとう(国産小麦使用)／業務用冷凍すいとん(国産小麦使用)
「真打」	P13-18
「真打」 うどんシリーズ P13-14	「真打」つけ汁専用武蔵野うどん／「真打」もちもちうどん(国産小麦粉使用) 「真打」稲庭風細うどん(国産小麦粉使用)／「真打」讃岐うどん／「真打」讃岐細打ちうどん 「真打」きしめん／「真打」そうめん(国産小麦粉使用)／「真打」ひやむぎ／「真打」ほうとう
「真打」 そばシリーズ P15-16	「真打」八割そば／「真打」藪そば／「真打」更科そば／「真打」乱切そば 「真打」田舎そば／「真打」ふのりそば／「真打」越前そば／「真打」茶そば(京都産宇治茶使用)
「真打」 ラーメンシリーズ P17-18	「真打」つけ麺専用極太中華めん(全粒粉入り)／「真打」平打ちウェーブラーメン(多加水仕様) 「真打」極細ストレート中華めん／「真打」北海道産小麦粉使用 太打ち ちぢれ中華めん 「真打」ちゃんぽんめん(国産小麦粉使用)／「真打」もみ打ちラーメン／「真打」細打ち中華そば 「真打」本ごしラーメン／「真打」本ごし太打ちラーメン／「真打」極太ラーメン 「真打」冷麺／アジアンヌードル フォー(国産米粉使用)
機能別商品	P19-24
「太鼓判」シリーズ P19-20	「太鼓判」粘りごし讃岐うどん／「太鼓判」讃岐うどん／「太鼓判」ハード讃岐うどん 「太鼓判」日本そば／「太鼓判」やぶそば 「太鼓判」粘りごしラーメン／「太鼓判」太打ちウェーブラーメン／「太鼓判」ウェーブラーメン 「太鼓判」ラーメン／「太鼓判」ハードラーメン／「太鼓判」細打ちハードラーメン
〈ミニ〉シリーズ P20	〈ミニ〉うどん／〈ミニ〉やぶそば／〈ミニ〉ラーメン
「流水α麺」 P21	「流水α麺」讃岐うどん(国産小麦粉使用) 「流水α麺」藪そば(絹挽きそば粉使用)
調理冷凍めんシリーズ P22	調理「昔懐かしの」ナポリタン太麺／調理「昔懐かしの」ソース焼そば 調理「昔懐かしの」醤油焼うどん／調理ソース焼そば 調理具なしソース焼そば／調理上海焼そば(極細めん)
焼そば用めん P23	冷凍蒸し焼そば／冷凍ゆで焼そば用めん
SVスパゲッティ P23	SVスパゲッティ(塩ゆで・1.7mm)
「ゆであげ生パスタ」 シリーズ P24	「ゆであげ生パスタ」もちもちリングイネ／「ゆであげ生パスタ」もちもちフェットチーネ 「ゆであげ生パスタ」もちもち1.7mmタイプ／「ゆであげ生パスタ」もちもち太麺2.2mmタイプ 「ゆであげ生パスタ」ハード1.7mmタイプ
コード・規格表	P25-26

ニッポンを食べよう

こだわりの国産原料を
使用しております



国産原料対象商品マーク



「真打」そうめん（国産小麦粉使用）



「真打」ほうとう



「真打」稲庭風細うどん（国産小麦粉使用）



「健美麺」食塩ゼロうどん



「真打」ちゃんぽんめん（国産小麦粉使用）



「真打」北海道産小麦粉使用
太打ち ちぢれ中華めん



「真打」もちもちうどん（国産小麦粉使用）



「真打」つけ汁専用武蔵野うどん



北海道産そば使用 石臼挽きそば



アジアヌードル フォー（国産米粉使用）

マークの説明

よりわかりやすくお使いいただくために、本書で掲載されているマークなどを説明いたします。

① ミニダブル

下部をご参照ください。

② 切歯

- 角9** 角9番の切歯で切り出しています。
 - 丸10** 丸10番の切歯で切り出しています。
 - 特殊切歯** 特殊切歯(乱切歯)で切り出しています。
 - 不定形** 切り出した生めんをもみ機でもんでいます。
 - 1.7mm** 1.7mmの乾麺のスバゲティをゆであげています。
- ※切歯の番手は、一寸(3cm)の幅を何等分したかによって表します。(切歯4番は、3cm÷4=7.5mmです。)
これが生めん太さ(幅)に相当します。
※実際は切歯を通過した後にめんの弾力で広がり、また茹でることで水分を吸収するため、最終的に解凍後のめん太さ(幅)は、1.3~1.5倍が目安となります。

①「真打」つけ汁専用武蔵野うどん<ミニダブル>

武蔵野うどんの特長である小麦の風味・色調が感じられ、しっかりとした硬さがあるつけ汁専用の冷凍うどんです。もみ打ち製法により、起伏のある麺線形状でつゆの絡みの良さ、コシとなめらかさを味わえます。小麦粉の原料小麦は北関東産小麦を使用しております。



③ 規格・荷姿

内容量と入数、荷姿を表しています。



④ メニュー対応

- 煮** 煮込みメニューに適しています。
- 炒** 炒めメニューに適しています。

⑤ 調理方法

- 熱湯** 熱湯で解凍してください。
- レンジ** 電子レンジでの解凍・調理が可能です。
- 流水解凍** 流水解凍での調理が可能です。
- SCO** スチームコンベクションオーブンでの解凍・調理が可能です。

⑥ パック形態

※包装形態は一部商品・デザインが異なる場合がございます。ご了承ください。

⑦ 国産原料

※外国産原料由来の澱粉、小麦たん白等の副原料も使用しております。



ミニダブルとは

そのまま使って“ふつう盛”

2つに割って“小盛”“大盛”

メニュー広がる
シマダヤオリジナル<ミニダブル>

簡単に、きれいに、
等分に割れます!



割ったとき、
めんがちぎれにくい!



おいしさいろいろ、便利な<ミニダブル>ご利用例

お子様やお年寄り向けの小盛メニュー、
御膳や定食のサイドメニュー、
大盛メニューや替え玉用など
お客様のいろいろなご注文やご要望に
合わせて効率に対応できます。



小盛めんセット



合盛天ぷらセット



大盛メニュー

調理方法

素材冷凍めん



1

熱湯解凍の場合

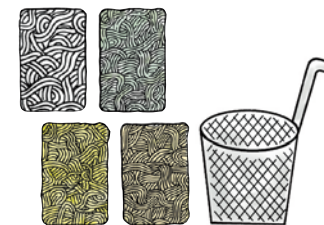
冷凍庫から冷凍めんをとりだし、沸騰したお湯に入れます(自然解凍不可)。型がくずれたらはしで2~3回ほぐしあげます。

解凍時間の目安			
うどん	約30秒~60秒	そば	約20秒~30秒
ラーメン	約20秒~50秒	パスタ	約20秒~30秒

流水解凍の場合

冷凍庫から冷凍めんをとりだし、流水にさらしてください。
※「流水〆麺」のみ流水解凍可能です。

解凍時間の目安	
うどん・そば	約3分~4分



スチームコンベクションオーブン(SCO)の場合

湯気のたった蒸し器(スチームコンベクションオーブン)に凍ったままの製品を袋からあけて入れ、蒸してください。

解凍時間の目安(予熱・設定温度 110℃)	
うどん・そば・中華めん・パスタ	約5分

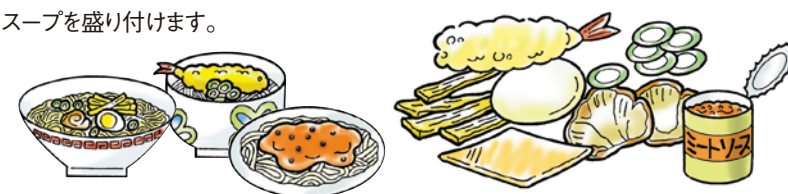
※庫内温度が常に100℃以上になるようにしてください。
※加熱のしすぎに注意してください。
※調理時間は目安です。製品中心部が75℃1分以上になるよう加熱してください。
※冷しメニューの場合は加熱解凍後、素早く冷水で冷やしてください。

2

お好みの具材、スープを盛り付けます。

3

出来上がり。



簡単・スピーディーに
本格めんメニューの
出来上がり

調理冷凍めん



1

冷凍庫から調理冷凍めんをとりだし、解凍します。(自然解凍不可)

熱湯を使用する場合

凍ったままの調理めんを袋をあけずに熱湯に入れ、1~2回反転させながら湯煎してください。

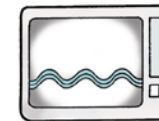
解凍時間の目安	
1kg入	約15分



電子レンジを使用する場合

凍ったままの調理めんを袋に必ず小穴を2~3ヶ所あけ、皿の上にのせて加熱してください。

解凍時間の目安(出力600Wの場合)		(出力1,500Wの場合)	
1kg入	約15分	1kg入	約5分~6分



スチームコンベクションオーブン(SCO)を使用する場合

湯気のたった蒸し器(スチームコンベクションオーブン)に凍ったままの製品を袋ごと入れ、蒸してください。

解凍時間の目安	
1kg入	約15分

※調理時間は目安です。製品中心部が75℃1分以上になるよう加熱してください。

◎焼そば(1kg)をより美味しく調理する方法◎

凍ったままの製品を袋から取り出し、コンビモード設定温度180℃で15分間加熱してください。
※機種、調理内容(量、他)などにより差が生じます。

2

出来上がり。



※解凍後、フライパンでサッと炒めると、より一層おいしく召し上がれます。

味付き・
具材入りなので
調理の手間いらず

手延べ勝利[®]



1 「手延べ勝利」うどん250

特殊

熱湯

SCO

規格・荷姿

1.25kg (5個入) ×4×2合

円

手延べ勝利

250

日本の伝統的な「手延べ」製法を機械で再現した、圧倒的なコシとなめらかさ、しなやかさと艶のあるプレミアム冷凍うどんです。これまでの冷凍うどんとは一線を画した品質です。

2 「手延べ勝利」うどん125

特殊

熱湯

SCO

規格・荷姿

1.25kg (10個入) ×4×2合

円

手延べ勝利

125

セットメニューやハーフメニューに便利なミニタイプです。

◆

伝統製法「こびき」の再現

丹念にこねた生地を段階的に三度にわけて熟成し、手作業でめん線を段階的に緩めて延ばす伝統的「こびき」製法を機械による生産ラインでそのまま再現しました。圧倒的なしなやかさと艶、自然で強いコシをお楽しみいただけます。

◆

手延べ製法独自の「バチ」

充分に熟成されためんを独自の製法で延ばして断裁することで、手延べ製法独特のめん両端が平たく幅が広い「バチ」があります。

◆

延ばしたてのめんをすぐゆでて急速冷凍

当社の「手延べ勝利」うどんは、延ばしたてのうどんをゆであげ、急速凍結しているため、めんが持つしなやかさがそのまま活かしています。

※本品は、手延べで作られたうどんではありません。

北海道産そば使用 石臼挽きそば



1 北海道産そば使用 石臼挽きそば〈ミニダブル〉

24歳まで改良

角12・14・18

熱湯

SCO

規格・荷姿

1kg (5個入) ×4×2合

円

石臼挽きそば

200

日本一のそば産地である「北海道」産のそばを石臼挽きした、そばの味と香りがあふれる歯切れのよいプレミアム冷凍そばです。メニュー名に“北海道産そば使用”をお使いいただけます。

こだわりの製法

良質な原料を最大限、品質にいかす

研究・技術

よく練ることでそば本来の透明感をひきだし、石臼挽きならではの本格的な見た目とそばの風味をより感じられるように切り出しました。

石臼挽き製粉

そば本来の風味と甘みが味わえる石臼挽き製粉。

プレミアム

「健美麺」シリーズ

学校給食向けシリーズ

「真打」シリーズ

うどん

そば

ラーメン

機能別商品

「太鼓判」シリーズ

「ミニ」シリーズ

「流水」麺


調理冷凍めん

焼そば用めん

「ゆであげ生パスタ」シリーズ

10

「健美麺」シリーズ



からだにやさしい
健美麺
けんびめん

シリーズ

シマダヤの「健美麺」は、美味しく食べて
健やかな食生活をサポートします。

麺のおいしさそのままに、“からだにやさしい”ラインアップをとり揃えております。

食塩ゼロ

1 「健美麺」食塩ゼロうどん〈ミニダブル〉  **角9**



食塩 0g 

2 「健美麺」食塩ゼロ やわらかうどん〈ミニダブル〉  **角10**



食塩 0g 

国産小麦粉を使用した食塩ゼロの冷凍うどんです。弾力と粘りのある食感が特長です。温・冷メニューどちらにもご使用いただけます。

規格・荷姿
1.25kg(5個入)×4×2合

円

食塩ゼロでありながら、ふっくらとした食感の冷凍うどんです。麺線は細め・短めなので、長い麺線のうどんが食べづらい方におすすめです。

規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合

円

3 「健美麺」食塩ゼロ きざみうどん **角9**



食塩 0g 

高齢の方やお子さまの食べ易さに配慮した、短くて(2cm前後)、やわらかい食感のスプーンですくえるうどんです。厳選した国産小麦粉を使用し、食塩ゼロでありながらも、なめらかでやわらかい食感に仕上げました。

規格・荷姿
500g×10入

円

【基本の解凍方法】
開封し、凍ったままのめんを沸湯したお湯の中に入れ、湯せん解凍してください。(解凍時間の目安 約5分～6分)
※解凍時間は、凍りが解けてほくれる迄の時間です。更にやわらかい食感に調理する場合は、ゆで時間を長く調整してください。

長さ2cm前後にカット済み 食塩ゼロ やわらかい食感 国産小麦粉使用

1/2日分の食物繊維がとれる

4 「健美麺」1/2日分の食物繊維がとれる 七穀うどん〈ミニダブル〉  **特殊乱切**



食塩 0g 

もちもち・なめらかな食感が特長の、食物繊維が1/2日分*1入った雑穀うどんです。厳選した7種類*2の雑穀が織りなす、豊かな風味と外観を楽しめます。

※1 厚生労働省 日本人の食事摂取基準(2020年版)における食物繊維の一日あたりの目標量は18歳～64歳男性で21g以上、1/2日分は10.5g。
※2 配合雑穀(大麦・黒大豆・全粒粉(小麦)・玄米・大豆・もちあわ・もちきび)

規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合

円

七種類の配合雑穀



大麦 黒大豆 全粒粉(小麦) 玄米 大豆 もちあわ もちきび

食物繊維 11g 

学校給食向けシリーズ

学校給食向けに麺の長さが短く、国産小麦粉を使用した冷凍めんです。

解凍時間の目安
学給用20～60秒、すいとん2～3分

1 「健美麺」学給用食塩ゼロうどん(国産小麦使用)  **角8**



食塩 0g 

2 「健美麺」学給用食塩ゼロラーメン(国産小麦使用)  **丸16**



食塩 0g 

国産小麦粉と水のみで練り上げた、食塩ゼロでも変わらない美味しさのうどんです。学校給食向けに、取り分け易いよう麺の長さを短くカットした、煮くずれの少ないタイプです。


規格・荷姿
1kg(4個入)×8

円

厳選した国産小麦粉を使用し配合にこだわった、食塩ゼロでも変わらない美味しさの中華めんです。学校給食向けに取り分け易さを考慮した、麺の長さの短いタイプです。ラーメンサラダや和え麺等にもお使いいただけます。

規格・荷姿
1kg(5個入)×8

円

3 「健美麺」学給用食塩ゼロほうとう(国産小麦使用)  **角3・4**



食塩 0g 

4 業務用冷凍すいとん(国産小麦使用) **不定形**



食塩 0g 

国産小麦粉と水のみで練り上げた、食塩ゼロでも変わらない美味しさのほうとうです。学校給食向けに、取り分け易いよう麺の長さの短いタイプです。本格的なほうとうメニューが提供できます。(9～3月限定商品)

規格・荷姿
1kg(4個入)×8

円

国産小麦粉を使用した、もちもちとした食感の素材タイプの冷凍すいとんです。様々な業態で鍋物・汁物・炒め物・甘味等、簡単にメニューバリエーションが広がります。(10～3月限定商品) ※袋から取り出し、解凍してください

規格・荷姿
500g×10入

円

一般的なうどん※1は250gで食塩相当量として0.8g含まれております。シマダヤの「健美麺」学給用シリーズを使用すれば0gに抑えられます。学校給食摂取基準における食塩相当量の計算も簡素化できます。

※1 日本食品標準成分表2020年版(八訂) 収載の「うどん(ゆで)」

児童又は生徒 一人一回当たりの 学校給食摂取基準 (文部科学省 令和3年4月1日施行)	<食塩相当量>			
	6～7歳	8～9歳	10～11歳	12～14歳
	1.5g未満	2.0g未満	2.0g未満	2.5g未満

冷凍「真打」うどん

豊富な種類をとり揃えたシマダヤの「真打」うどんシリーズは、それぞれの商品に適した原料・製法でこだわりをもって作られていますので、幅広いメニューに自信をもっておすすめできます。

解凍時間の目安
約30秒～60秒



1 「真打」つけ汁専用武蔵野うどん〈ミニダブル〉 不定形

武蔵野うどんの特長である小麦の風味・色調が感じられ、しっかりと硬さがあるつけ汁専用の冷凍うどんです。もみ打ち製法により、起伏のある麺線形状でつゆの絡みの良さ、コシとなめらかさを味わえます。小麦粉の原料小麦は北関東産小麦を使用しております。



規格・荷姿
1.25kg (5個入) × 4 × 2合



円



2 「真打」もちもちうどん(国産小麦粉使用)〈ミニダブル〉 角9

厳選した低アミロース系国産小麦粉を2種類ブレンドした、もちもち食感が特長のつややかな黄金色の冷凍うどんです。



規格・荷姿
1.25kg (5個入) × 4 × 2合



円



3 「真打」稲庭風細うどん(国産小麦粉使用)〈ミニダブル〉 特殊乱切

国産小麦粉を使用した、温・冷メニューどちらでも、艶・コシ・なめらかさが際立つ冷凍細うどんです。秋田の高級乾麺「稲庭うどん」をモチーフにしています。



規格・荷姿
1kg (5個入) × 4 × 2合
1.25kg (5個入) × 4 × 2合



円

シマダヤの「真打」稲庭風細うどんの特長

方法特許
ひし形切刃で
のどごしなめらか
第6217973号(JP Patent)

ひし形切刃で稲庭うどんの
特長である「なめらかさ」「コシ」を
再現しています。

中心部は
厚みがあり、
コシが強い



端の部分は
なめらかな
のどごし

4 「真打」讃岐うどん〈ミニダブル〉 角9



「讃岐うどん」の特長である噛み応えのある強いコシとなめらかなのどごしを実現したうどんです。温・冷メニューどちらにもご使用いただけます。

規格・荷姿
1.25kg (5個入) × 4 × 2合



円

6 「真打」きしめん〈ミニダブル〉 角6



つるつるした口当たりとつや・歯切れの良いきしめんです。温・冷メニューどちらにもご使用いただけます。

規格・荷姿
1.2kg (5個入) × 4 × 2合



円

8 「真打」ひやむぎ〈ミニダブル〉 角22



夏には欠かせない涼味満点でつるつるした食感のひやむぎです。
(3～8月限定商品)

規格・荷姿
1.15kg (5個入) × 4 × 2合



円

5 「真打」讃岐細打ちうどん〈ミニダブル〉 角11



細打ちでありながら噛み応えのある強いコシとなめらかなのどごしを実現したうどんです。温・冷メニューどちらにもご使用いただけます。

規格・荷姿
1.25kg (5個入) × 4 × 2合



円

7 「真打」そうめん(国産小麦粉使用)〈ミニダブル〉 丸30



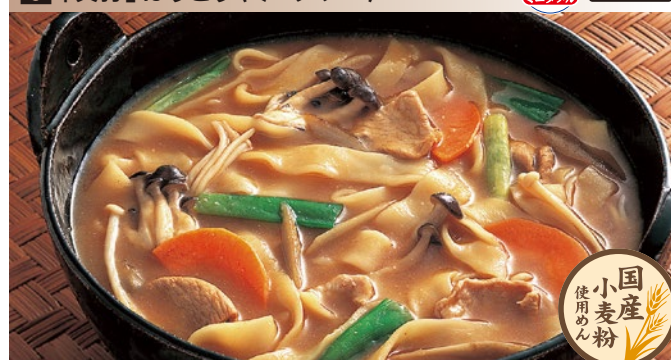
国産小麦粉を使用した、当社独自製法のほぐれやすく、歯切れの良い冷凍そうめんです。

規格・荷姿
1.15kg (5個入) × 4 × 2合



円

9 「真打」ほうとう〈ミニダブル〉 角3・4



お鍋に凍った麺とつゆ、具を入れ、一緒に煮込むだけで本格的なほうとうが出来あがります。国産小麦粉を使用しております。お好みで水溶き片栗粉を入れてとろみをつけてください。

規格・荷姿
1kg (5個入) × 4 × 2合



円

冷凍「真打」そば

お客様の多種多様なニーズにお応えするために
シマダヤの「真打」そばシリーズは豊富なバリエーションを
とり揃えております。

解凍時間の目安
約20秒～30秒



1 「真打」八割そば<ミニダブル> 角18

厳選した良質なそば粉を八割使用し、緑味がかった色合い、そば独特の歯切れの良い食感と自然な香り・甘味が特長のかけ・ざるどちらにもご使用いただける本格的な日本そばです。



規格・荷姿
1kg (5個入) ×4×2合
<div>熱湯</div> <div>SCO</div>

.....円



2 「真打」藪そば<ミニダブル> 角20

そばの風味・甘味と、歯切れの良い食感を際立てる2種のそば粉を五割使用した冷凍そばです。かけ・ざるどちらにも使用可能な、やや緑味がかった色合いが特長です。



規格・荷姿
1kg (5個入) ×4×2合
<div>熱湯</div> <div>SCO</div>

.....円



3 「真打」更科そば<ミニダブル> 角12・14・18

のどごしのよい絹挽きのそば粉※1を五割使用した冷凍そばです。本格的な見た目とそばの風味を感じられるように3種の乱切刃を使用しています。
※1 絹挽きのそば粉とはなめらかな食感を表現するきめの細かいそば粉のことです。



規格・荷姿
1kg (5個入) ×4×2合
<div>熱湯</div> <div>SCO</div>

.....円



4 「真打」乱切そば<ミニダブル> 角8～20

色の黒いそば粉を使用し、乱切ならではの手作り感のある麺線と食感のバリエーションが特長です。



規格・荷姿
1kg (5個入) ×4×2合
1.15kg (5個入) ×4×2合
<div>熱湯</div> <div>SCO</div>

.....円



5 「真打」田舎そば<ミニダブル> 角18

挽きぐるみそば粉を使用した色が黒く、太めで歯ごたえのある食感が特長の田舎風そばです。かけ・ざるどちらにもご使用いただけます。



規格・荷姿
1kg (5個入) ×4×2合
<div>熱湯</div> <div>SCO</div>

.....円



6 「真打」ふのりそば<ミニダブル> 角16

新潟名物“ふのりそば”を当社独自の技術で冷凍めんにアレンジしました。ふのりそば独特の香りと歯切れの良い食感が特長です。



規格・荷姿
1.15kg (5個入) ×4×2合
<div>熱湯</div> <div>SCO</div>

.....円



7 「真打」越前そば<ミニダブル> 角12

越前そばの特長である独特な灰色とコシの強さを再現した平打ちの日本そばです。



規格・荷姿
1kg (5個入) ×4×2合
<div>熱湯</div> <div>SCO</div>

.....円



8 「真打」茶そば<京都産宇治茶使用> (ミニダブル) 角20

京都産宇治茶の鮮やかな色調とさわやかな風味が生きた茶そばです。のどごしの良さと歯切れの良い食感が楽しめます。



規格・荷姿
1kg (5個入) ×4×2合
<div>熱湯</div> <div>SCO</div>

.....円

冷凍「真打」ラーメン

細めんから太めん、そもみ打ちとシマダヤの「真打」ラーメンシリーズならきっとご満足いただける一品が見つかります。

解凍時間の目安
約20秒～50秒



1「真打」つけ麺専用極太中華めん(全粒粉入り)〈ミニダブル〉

角12

全粒粉をブレンドした小麦の風味あふれる銚色の、つけ麺専用極太中華めんです。専門店さながらの歯応え、粘りが特長です。濃厚なスープにもしっかりと絡みます。量目は食べ応えのある大盛タイプです。



規格・荷姿
1.35kg(5個入)×4×2合

熱湯

SCO

.....円



2「真打」平打ちウェーブラーメン(多加水仕様)〈ミニダブル〉

角10

福島の喜多方ラーメンの食感と外観をモチーフにした多加水製法の平打ちウェーブラーメンです。白めの色調とモチッとした食感が特長です。



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合

熱湯

SCO


.....円



3「真打」極細ストレート中華めん〈ミニダブル〉

角26

極細めんでありながら、しっかりとした硬さのある中華めんです。上品な白めのストレート麺でとんこつラーメンにもおすすめです。



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合

炒

熱湯

SCO


.....円



4「真打」北海道産小麦粉使用 太打ち ちぢれ中華めん〈ミニダブル〉

角18

北海道産小麦粉を使用し、従来の冷凍めんでは味わえない透明感のある黄色みの強い色調、コツコツとした硬さが自慢の太めのちぢれ中華めんです。味噌ラーメン等濃厚なスープにおすすめです。



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合

炒

熱湯

SCO

.....円

5「真打」ちゃんぽんめん(国産小麦粉使用)〈ミニダブル〉

丸14

国産小麦粉を使用した、もちりなめらかな食感が特長の冷凍ちゃんぽんめんです。温メニューはもちろん、冷しメニューや焼メニューにも対応できます。



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合

炒

熱湯

SCO

.....円

7「真打」細打ち中華そば〈ミニダブル〉

丸22

細打ちタイプのめんでありながらしっかりとした歯応えをもつ、ゆでのびを抑えた卵入りのラーメンです。



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合

熱湯

SCO

.....円

9「真打」本ごし太打ちラーメン〈ミニダブル〉

角18

黄色みの強い色調と、生ラーメンゆであげ直後の風味、強いコシを実現しました。味噌ラーメン等濃厚なスープに最適な太打ちラーメンです。



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合

熱湯

SCO

.....円

11「真打」冷麺〈ミニダブル〉

角20

なめらかで弾力のある食感、つるつるしたのどごしのそば粉入り冷麺です。温麺としてもご利用いただけます。(3～8月限定商品)



規格・荷姿
1.15kg(5個入)×4×2合

熱湯

SCO

.....円

6「真打」もみ打ちラーメン〈ミニダブル〉

不定形

当社独自のもみ打ち製法により、ラーメン専門店のひと手間である“そもみ”を再現した起伏のある麺線形状で、スープの絡みの良さ、コシとなめらかさを味わうことができる冷凍ラーメンです。



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合
1.2kg(5個入)×4×2合

熱湯

SCO

.....円

8「真打」本ごしラーメン〈ミニダブル〉

角20

しっかりとした強いコシが特長のゆでのびににくい本格的なラーメンです。



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合
1.2kg(5個入)×4×2合

熱湯

SCO

.....円

10「真打」極太ラーメン〈ミニダブル〉

角14

噛んだ瞬間に小麦の風味が広がる、硬さともちもち感のバランスの良い極太ラーメンです。ラーメン、鍋メニューのシメ、焼そば、つけ麺など幅広いメニューにお使いいただけます。



規格・荷姿
1.2kg(5個入)×4×2合

炒

熱湯

SCO

.....円

12 アジアンヌードル フォー(国産米粉使用)〈ミニダブル〉

24枚装改善 角10

国産米粉を使用し、ベトナム フォーの特長であるもちりとした食感となめらかさを再現した本格的な冷凍フォーです。



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合

炒

熱湯

SCO

.....円

「流水α麺」

アルファ

解凍後、時間経過してから
おいしく召しあがれる
冷凍めんです。

解凍時間の目安／流水の場合／約3～4分
熱湯の場合／約20～30秒
(解凍後すばやく冷水で冷やしてください。)*1食解凍での時間です。

調理冷凍めん

味付き、具材入りの調理冷凍めんは、解凍するだけでバラエティーに富んだメニューがご提供できます。テイクアウト用などにもご使用いただけます。解凍後、フライパンでサッと炒めると、より一層おいしく召しあがれます。

解凍時間の目安／約15分
(湯煎・蒸し解凍の場合)



1 「流水α麺」讃岐うどん(国産小麦粉使用)

25周年
NEW

角9

弁当・惣菜、宴会、ケータリングなど時間経過後にお使いになる業態専用の冷凍うどんです。国産小麦粉を使用し、うどん本来のしなやかでもちもちとした食感を長時間キープし、かつほぐれやすいよう、当社独自の技術で仕上げました。流水解凍調理が可能な便利な商品です。

規格・荷姿

1.25kg(5個入)×4×2合

熱湯

流水解凍

SCO

円



2 「流水α麺」蕎麦(絹挽きそば粉使用)

25周年
NEW

角18

弁当・惣菜、宴会、ケータリングなど時間経過後にお使いになる業態専用の、絹挽き製法*1の挽きぐるみそば粉を使用したなめらかな食感の冷凍そばです。時間経過後にしなやかさと歯応えをあわせ持ち、ほぐれやすいよう当社独自の技術で仕上げました。流水解凍調理が可能な便利な商品です。

※1 絹挽き製法とは、なめらかな食感を表現するきめの細かい製粉方法のことです。

規格・荷姿

1kg(5個入)×4×2合

熱湯

流水解凍

SCO

円

「流水α麺」とは？

α化した状態
例)炊きあがったご飯
ゆであげ直後のめん

加熱
β化した状態
冷飯
時間がたってボソボソしためん

放置

ゆでたて(α化状態)のおいしさは
時間の経過とともに失われていきます(β化状態)

そこで! 解凍後、時間経過しても澱粉のα化に近い状態が維持できる、おいしく召しあがれるめんをつくりました。

さらに

なめらかさとハリを
もたせることにより
“ほぐれやすい”
めんにしました。



1 調理「昔懐かしの」ナポリタン太麺

25周年
改良

丸12

生パスタをゆであげたもちもちの太めんに、厚切りベーコン、玉ねぎ、ピーマンを具材として加え、バター風味のコクがあるトマトソースで仕上げたナポリタンです。

規格・荷姿

1kg×5入×2合

熱湯

レンジ

SCO

円

2 調理「昔懐かしの」ソース焼そば

25周年
改良

丸16

時間経過後もしっかりほぐれる専用の中太蒸しめんにかぶつ、にんじん、旨味たっぷりの豚肉を具材に加え、スパイス香る濃厚なソースで味付けした調理焼そばです。当社独自の製法と特製ソースで時間経過後も照り、濃厚なソースの味わいが続きます。

規格・荷姿

1kg×5入×2合

熱湯

レンジ

SCO

円

4 調理ソース焼そば

25周年
改良

丸20

時間経過後ももしっかりほぐれる専用の蒸しめんにかぶつ、にんじん、旨味たっぷりの豚肉を具材に加え、スパイス香る濃厚なソースで味付けした調理焼そばです。具なしタイプもございます。

規格・荷姿

1kg×5入×2合

具なし 1kg×10入

熱湯

レンジ

SCO

円

3 調理「昔懐かしの」醤油焼うどん

25周年
改良

角9

なめらかな食感の焼うどん専用めん、豚肉、キャベツ、にんじん、あげ玉を具材に加えた、かつおだしと醤油が香ばしい調理焼うどんです。

規格・荷姿

1kg×5入×2合

熱湯

レンジ

SCO

円

5 調理上海焼そば(極細めん)

25周年
改良

角27

歯切れの良い極細めんをオイスターの香り高く、旨味たっぷりのソースで仕上げた高級感のある本格中華調理焼そばです。具材に豚肉、チンゲン菜、赤ピーマンを彩りよく加えました。

規格・荷姿

1kg×5入×2合

熱湯

レンジ

SCO

円

焼そば用めん

幅広いメニューにご使用いただける焼そば用の冷凍素材めんです。

解凍時間の目安
下記オペレーション参照



※実際の商品に具・ソースは入っておりません。

基本のオペレーション

※湯煎解凍の場合
凍ったまま袋をあけずに熱湯に入れ、1～2回回転させながら湯煎してください。(約20分)

※フロチル解凍の場合
凍ったままの製品を重ねずに袋のまま冷蔵庫(10℃)で解凍してください。(約12～15時間)
解凍後は早めにご使用ください。

袋からめんを取り出し、フライパン・鉄板等で具材と一緒に炒め、ソースで味付けします。
※あんかけ焼そば等のメニューでも解凍後、加熱調理してください。



※実際の商品に具・ソースは入っておりません。

基本のオペレーション

めんを沸騰湯に入れ、型がくずれたらはして2～3回ほぐしあげます。(約20秒)

湯をよく切り、フライパンで具材と一緒に炒め、ソースで味付けします。

レンジ解凍のオペレーション

めんを皿にのせ、ラップをかけて加熱します。

出力	600W	1500W
加熱時間	3分30秒	1分30秒

フライパンで具材と一緒に炒め、ソースで味付けします。

1 冷凍蒸し焼そば 丸20

メニュー汎用性のあるスタンダードな丸20番の冷凍蒸し焼そばです。ほぐれやすく、しまった硬さがあり、経時変化にも強いです。



規格・荷姿
1kg×10入袋



円

スチームコンベクションオープン(SCO)を使用したオペレーション

凍ったままの製品を袋ごと入れ、蒸してください。
スチームモード100℃・30分

袋からめんを取り出しフライパン・鉄板等で具材と一緒に炒め、ソースで味付けします。

※凍ったまま、めんと具材、ソースを入れてコンビモードで調理も可能です。調理方法は別途、提案書をご用意しております。

2 冷凍ゆで焼そば用めん 角20

チルドめんと比較して賞味期間が長く、長期保管が可能です。もちっとした食感が特長の冷凍ゆで焼そば用めん(中太めん)です。



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合



円

SVスパゲッティ

乾麺をゆであげて急速凍結しました。乾麺ゆでたてのコシのある食感をお楽しみいただけます。

解凍時間の目安
約20秒～30秒

1 SVスパゲッティ(塩ゆで・1.7mm)

デュラムセモリナ100%の乾麺(1.7mm)をアルデンテにゆであげました。“塩ゆで”というシェフのひと手間を製法に加え、コシのある食感と、下味がつきソースのりの良いスパゲッティに仕上げました。



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合
1.1kg(5個入)×4×2合
1.25kg(5個入)×4×2合

円



「ゆであげ生パスタ」

生パスタをゆであげて急速凍結しました。ゆでたてのコシのある食感や生パスタの特長であるもちもち感をお楽しみいただけます。

解凍時間の目安
約20秒～30秒

1 「ゆであげ生パスタ」もちもちリングイネ〈ミニダブル〉 丸10

原料にデュラムセモリナを配合し、製麺後ゆであげて急速凍結した楕円形状の本格的なリングイネです。もちもちとした弾力、おいしさを感じさせる色合い、豊かな風味、ソースのりの良さが特長です。あっさりとしたソースから濃厚なソースまで幅広く対応できます。



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合



円

2 「ゆであげ生パスタ」もちもちフェットチーネ〈ミニダブル〉 角6

原料にデュラムセモリナを配合し、製麺後ゆであげて急速凍結した幅広形状の本格的なフェットチーネです。もちもちとした弾力、おいしさを感じさせる色合い、豊かな風味、ソースのりの良さが特長です。濃厚なソースとの相性が抜群です。



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合



円

3 「ゆであげ生パスタ」もちもち1.7mmタイプ〈ミニダブル〉 丸16

原料にデュラムセモリナを配合し、製麺後ゆであげて急速凍結した丸形状の本格的な生パスタです。もちもちとした弾力、おいしさを感じさせる色合い、豊かな風味、ソースのりの良さが特長です。あっさりとしたソースとの相性が抜群です。



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合



円

4 「ゆであげ生パスタ」もちもち太麺2.2mmタイプ〈ミニダブル〉 丸12

製麺後、ゆであげて急速凍結した、もちもちとした弾力のある太麺のパスタです。



規格・荷姿
1.1kg(5個入)×4×2合



円

5 「ゆであげ生パスタ」ハード1.7mmタイプ〈ミニダブル〉 丸16

製麺後、ゆであげて急速凍結した生パスタです。乾麺のスパゲッティをゆであげたような、硬さつつみ、のどごしの良さが特長です。



規格・荷姿
1.1kg(5個入)×4×2合



円



コード・規格表

(2025年1月現在)

	商 品 名	商品コード	GTINコード		荷 姿	ケースサイズ ※2合商品は2合サイズ (短辺×長辺×高さmm)	バックサイズ (縦×横×高さmm)	ピースサイズ (縦×横×高さmm)
			JANコード	集合包装用				
健美麺類	「健美麺」食塩ゼロうどん 250<ミニダブル>	58734	4901790587343	14901790587340	1.25kg(5個入)×4×2合	345×470×175	165×115×152	165×115×30
	「健美麺」食塩ゼロ やわらかうどん 200<ミニダブル>	58751	4901790587510	14901790587517	1kg(5個入)×4×2合	280×470×175	165×115×124	165×115×25
	「健美麺」食塩ゼロ きざみうどん 500	58114	4901790581143	14901790581140	500g×10入	290×370×100	—————	290×185×20
	「健美麺」1/2日かり食惣菜罐がとれる七穀うどん 200<ミニダブル>	58858	4901790588586	14901790588583	1kg(5個入)×4×2合	325×470×175	165×115×144	165×115×29
学校給食向けシリーズ	「健美麺」学給用食塩ゼロうどん(国産小麦使用) 250	62197	4901790621979	14901790621976	1kg(4個入)×8	295×475×180	165×115×131	165×115×33
	「健美麺」学給用食塩ゼロラーメン(国産小麦使用) 200	62219	4901790622198	14901790622195	1kg(5個入)×8	320×465×180	165×115×142	165×115×28
	「健美麺」学給用食塩ゼロほうとう(国産小麦使用) 250★	62146	4901790621467	14901790621464	1kg(4個入)×8	305×475×180	165×115×135	165×115×27
	業務用冷凍すいとん(国産小麦使用) 500★	58335	—————	14901790583359	500g×10入	290×370×115	—————	245×170×15
うどん類	「手延べ勝り」うどん 250	61662	4901790616623	14901790616620	1.25kg(5個入)×4×2合	305×470×180	165×115×135	165×115×27
	「手延べ勝り」うどん 125	61727	4901790617279	14901790617276	1.25kg(10個入)×4×2合	335×480×165	70×220×149	70×110×28
	「真打」つけ専用武蔵野うどん 250<ミニダブル>	57801	4901790578013	14901790578010	1.25kg(5個入)×4×2合	365×480×180	165×115×161	165×115×32
	「真打」もちもちうどん(国産小麦粉使用) 250<ミニダブル>	59978	4901790599780	14901790599787	1.25kg(5個入)×4×2合	335×470×180	165×115×155	165×115×30
	「真打」稲庭風うどん(国産小麦粉使用) 200<ミニダブル>	56511	4901790565112	14901790565119	1kg(5個入)×4×2合	310×470×175	165×115×137	165×115×27
	「真打」稲庭風うどん(国産小麦粉使用) 250<ミニダブル>	56529	4901790565297	14901790565294	1.25kg(5個入)×4×2合	335×480×180	165×115×147	165×115×29
	「真打」讃岐うどん 250<ミニダブル>	55433	4901790554338	14901790554335	1.25kg(5個入)×4×2合	330×480×180	165×115×146	165×115×29
	「真打」讃岐細打ちうどん 250<ミニダブル>	59960	4901790599605	14901790599602	1.25kg(5個入)×4×2合	330×480×180	165×115×146	165×115×29
	「真打」きしめん 240<ミニダブル>	57924	4901790579249	14901790579246	1.2kg(5個入)×4×2合	320×480×180	165×115×142	165×115×28
	「真打」そうめん(国産小麦粉使用) 230<ミニダブル>	59901	4901790599018	14901790599015	1.15kg(5個入)×4×2合	300×470×180	165×115×137	165×115×27
	「真打」ひやむぎ230 <ミニダブル>★	58084	4901790580849	14901790580846	1.15kg(5個入)×4×2合	325×470×180	165×115×144	165×115×29
	「真打」ほうとう 200<ミニダブル>	59820	4901790598202	14901790598209	1kg(5個入)×4×2合	355×470×180	165×115×158	165×115×32
そば類	北海道産そば使用 石臼挽きそば 200<ミニダブル>	57185	4901790571854	14901790571851	1kg(5個入)×4×2合	350×350×250	165×115×151	165×115×30
	「真打」八割そば 200<ミニダブル>	58343	4901790583437	14901790583434	1kg(5個入)×4×2合	330×460×180	165×115×146	165×115×29
	「真打」数そば 200<ミニダブル>	59471	4901790594716	14901790594713	1kg(5個入)×4×2合	330×470×175	165×115×146	165×115×29
	「真打」更科そば 200<ミニダブル>	58262	4901790582621	14901790582628	1kg(5個入)×4×2合	315×460×180	165×115×140	165×115×28
	「真打」乱切そば 200<ミニダブル>	57142	4901790571427	14901790571424	1kg(5個入)×4×2合	355×355×270	165×115×157	165×115×31
	「真打」乱切そば 230<ミニダブル>	58238	4901790582386	14901790582383	1.15kg(5個入)×4×2合	355×380×270	165×115×162	165×115×32
	「真打」田舎そば 200<ミニダブル>	57461	4901790574619	14901790574616	1kg(5個入)×4×2合	325×460×180	165×115×144	165×115×29
	「真打」ふのりそば 230<ミニダブル>	57754	4901790577542	14901790577549	1.15kg(5個入)×4×2合	335×460×180	165×115×149	165×115×30
ラーメン類	「真打」越前そば 200<ミニダブル>	57479	4901790574794	14901790574791	1kg(5個入)×4×2合	320×460×180	165×115×142	165×115×28
	「真打」茶そば(京都産宇治茶使用) 200<ミニダブル>	57843	4901790578433	14901790578430	1kg(5個入)×4×2合	315×460×180	165×115×140	165×115×28
	「真打」つけ麺専用極太中華めん(全粒粉入り) 270<ミニダブル>	59421	4901790594211	14901790594218	1.35kg(5個入)×4×2合	375×470×180	165×115×166	165×115×33
	「真打」平打ちウェーブラーメン(多量氷仕様) 200<ミニダブル>	58629	4901790586292	14901790586299	1kg(5個入)×4×2合	310×470×180	165×115×137	165×115×27
	「真打」極細ストレート中華めん 200<ミニダブル>	58564	4901790585646	14901790585643	1kg(5個入)×4×2合	340×470×180	165×115×150	165×115×30
	「真打」北海道産小麦粉使用 太打ちちぢり中華めん 200<ミニダブル>	58637	4901790586377	14901790586374	1kg(5個入)×4×2合	345×470×180	165×115×153	165×115×31
	「真打」ちゃんぽんめん(国産小麦粉使用) 200<ミニダブル>	59781	4901790597816	14901790597813	1kg(5個入)×4×2合	335×470×180	165×115×148	165×115×30
	「真打」もみ打ちラーメン 200<ミニダブル>	58599	4901790585998	14901790585995	1kg(5個入)×4×2合	325×470×180	165×115×144	165×115×29
	「真打」もみ打ちラーメン 240<ミニダブル>	58602	4901790586025	14901790586022	1.2kg(5個入)×4×2合	355×470×175	165×115×158	165×115×32
	「真打」細打ち中華そば 200<ミニダブル>	58521	4901790585219	14901790585216	1kg(5個入)×4×2合	320×470×175	165×115×141	165×115×28
	「真打」本ごしラーメン 200<ミニダブル>	58661	4901790586612	14901790586619	1kg(5個入)×4×2合	320×470×180	165×115×139	165×115×28
	「真打」本ごしラーメン 240<ミニダブル>	58688	4901790586889	14901790586886	1.2kg(5個入)×4×2合	360×470×180	165×115×159	165×115×32
	「真打」本ごし太打ちラーメン 200<ミニダブル>	58700	4901790587008	14901790587005	1kg(5個入)×4×2合	335×480×180	165×115×147	165×115×29
	「真打」極太ラーメン 240<ミニダブル>	62014	4901790620149	14901790620146	1.2kg(5個入)×4×2合	355×470×180	165×115×157	165×115×31
	「真打」冷麺 230<ミニダブル>★	59994	4901790599940	14901790599947	1.15kg(5個入)×4×2合	335×460×180	165×115×149	165×115×30
	アジアナードル フォー(国産米粉使用) 200<ミニダブル>	61034	4901790610348	14901790610345	1kg(5個入)×4×2合	325×470×180	165×115×155	165×115×29

(2025年1月現在)

	商 品 名	商品コード	GTINコード		荷 姿	ケースサイズ ※2合商品は2合サイズ (短辺×長辺×高さmm)	バックサイズ (縦×横×高さmm)	ピースサイズ (縦×横×高さmm)
			JANコード	集合包装用				
太鼓判類	「太鼓判」粘りごし讃岐うどん 250<ミニダブル>	63622	4901790636225	14901790636222	1.25kg(5個入)×8	330×465×180	165×115×146	165×115×29
	「太鼓判」讃岐うどん 200<ミニダブル>	63223	4901790632234	14901790632231	1kg(5個入)×8	290×465×180	165×115×128	165×115×26
	「太鼓判」讃岐うどん 250<ミニダブル>	63231	4901790632319	14901790632316	1.25kg(5個入)×8	330×465×180	165×115×146	165×115×29
	「太鼓判」ハード讃岐うどん 250<ミニダブル>	63215	4901790632159	14901790632156	1.25kg(5個入)×4×2合	365×480×180	165×115×161	165×115×32
	「太鼓判」日本そば 200<ミニダブル>	63258	4901790632586	14901790632583	1kg(5個入)×8	320×455×175	165×115×142	165×115×28
	「太鼓判」やぶそば 200<ミニダブル>	63266	4901790632661	14901790632668	1kg(5個入)×8	340×465×180	165×115×149	165×115×30
	「太鼓判」やぶそば 230<ミニダブル>	62120	4901790621207	14901790621204	1.15kg(5個入)×8	345×470×180	165×115×153	165×115×31
	「太鼓判」粘りごしラーメン 200<ミニダブル>	62332	4901790623324	14901790623321	1kg(5個入)×4×2合	330×470×175	165×115×146	165×115×29
	「太鼓判」太打ちウェーブラーメン 230<ミニダブル>	62341	4901790623416	14901790623413	1.15kg(5個入)×4×2合	340×470×180	165×115×150	165×115×30
	「太鼓判」ウェーブラーメン 200<ミニダブル>	64181	4901790641816	14901790641813	1kg(5個入)×8	335×465×175	165×115×149	165×115×30
	「太鼓判」ラーメン 200<ミニダブル>	62324	4901790623249	14901790623246	1kg(5個入)×8	305×455×180	165×115×135	165×115×27
シリーズ	「太鼓判」ハードラーメン 200<ミニダブル>	63274	4901790632746	14901790632743	1kg(5個入)×4×2合	345×470×180	165×115×153	165×115×31
	「太鼓判」細打ちハードラーメン 200<ミニダブル>	64017	4901790640178	14901790640175	1kg(5個入)×4×2合	335×470×180	165×115×148	165×115×30
	<ミニ>うどん 125	60682	4901790606822	14901790606829	1.25kg(10個入)×4×2合	330×480×175	70×220×149	70×110×30
シリーズ	<ミニ>やぶそば 100	60488	4901790604880	14901790604887	1kg(10個入)×4×2合	330×480×175	70×220×149	70×110×30
	<ミニ>ラーメン 100	60691	4901790606914	14901790606911	1kg(10個入)×4×2合	330×480×165	70×220×140	70×110×28
「流水α麺」	「流水α麺」讃岐うどん(国産小麦粉使用)250	62448	—————	14901790624489	1.25kg(5個入)×4×2合	345×470×180	165×115×153	165×115×30
	「流水α麺」数そば(絹挽きそば粉使用)200	62456	—————	14901790624564	1kg(5個入)×4×2合	335×460×180	165×115×149	165×115×30
調理冷凍めん類	調理「昔懐かし」ナポリタン太麺 1kg	63924	4901790639240	14901790639247	1kg×5入×2合	315×410×155	—————	315×210×28
	調理「昔懐かし」ソース焼そば 1kg	55352	4901790553522	14901790553529	1kg×5入×2合	315×410×165	—————	315×210×29
	調理「昔懐かし」醤油焼うどん 1kg	55298	4901790552983	14901790552980	1kg×5入×2合	315×410×155	—————	315×210×30
	調理ソース焼そば 1kg	55310	4901790553102	14901790553109	1kg×5入×2合	315×410×155	—————	315×210×29
	調理具なしソース焼そば 1kg	55344	4901790553447	14901790553444	1kg×10入	310×415×145	—————	315×210×27
	調理上海焼そば(極細めん) 1kg	55328	4901790553287	14901790553284	1kg×5入×2合	315×415×155	—————	315×210×29
めん類	冷凍蒸し焼そば 1kg	55409	4901790554093	14901790554090	1kg×10入	320×415×190	—————	325×210×28
	冷凍ゆで焼そば用めん 200<ミニダブル>	69094	4901790690944	14901790690941	1kg(5個入)×4×2合	325×470×180	165×115×144	165×115×29
パスタ類	SVSバゲットィ 200(塩ゆで・1.7mm)	57991	4901790579911	14901790579918	1kg(5個入)×4×2合	330×480×180	165×115×145	165×115×29
	SVSバゲットィ 220(塩ゆで・1.7mm)	57975	4901790579751	14901790579758	1.1kg(5個入)×4×2合	340×480×180	165×115×150	165×115×30
	SVSバゲットィ 250(塩ゆで・1.7mm)	58017	4901790580177	14901790580174	1.25kg(5個入)×4×2合	370×480×180	165×115×163	165×115×33
	ゆであげ生(スタ)もちもちリングタイプ 200<ミニダブル>	54062	4901790540621	14901790540628	1kg(5個入)×4×2合	340×470×180	165×115×151	165×115×30
	ゆであげ生(スタ)もちもちフットチェーン 200<ミニダブル>	54127	4901790541277	14901790541274	1kg(5個入)×4×2合	360×470×180	165×115×160	165×115×32
	ゆであげ生(スタ)もちもち1.7mmタイプ 200<ミニダブル>	54054	4901790540546	14901790540543	1kg(5個入)×4×2合	340×470×180	165×115×151	165×115×30
	ゆであげ生(スタ)もちもち太2.2mmタイプ 220<ミニダブル>	63835	4901790638359	14901790638356	1.1kg(5個入)×4×2合	350×480×180	165×115×154	165×115×31
	ゆであげ生(スタ)ハード1.7mmタイプ 220<ミニダブル>	54003	4901790540034	14901790540031	1.1kg(5個入)×4×2合	360×470×180	165×115×160	165×115×32

ピースサイズ



★印は季節限定商品です。
※冷凍食品ですので、必ず-18℃以下の冷凍庫で保管してください。
※一度解けたものを再び凍らせると品質が落ちますのでおやめください。
自然解凍はおいしさを損ないます。
商品仕様は改良の為予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。