

解决您有关面麻的烦恼！

~ 请让使用者的争论点解决 ~

(1) 您在为复水花费的时间而烦恼吗？

您在担心人工费用，水费和盐害问题吗？

【A】盐面麻



淡盐水面麻 1.7kg

节约了去除盐分处理所需要的水和时间，同时保持了原本的风味和口感。



淡盐水笋尾面麻 1.7kg

盐水穗先面麻。具有口感柔软的独特魅力。

【B】淡盐面麻



淡盐面麻 1.5kg

与本公司的普通盐面麻相比，盐份较少的产品。



淡盐面麻(老舗) 1.7kg

具有面麻独特的风味和色泽，尽可能地降低了盐份。

【C】水煮面麻



水煮面麻 1kg

开袋即食的水煮面麻。可以用于拉面之外的炒菜，凉拌菜和煮菜。



(得)水煮面麻 1kg

在本公司中国工厂加工成为易于用在拉面之外的其它菜品中的规格的产品。

(2) 您在为调味的工序而烦恼吗？

【A】调味面麻 1kg

我们提供风味、口感、规格、色泽不同的各种产品。另外，作为定制商品，我们也对客户独自的商品开发提供协助。定制商品具有最低限量要求，请联系我们了解详细信息。



调味面麻



拉面面麻



调味面麻(薄)



调味笋尾面麻



调味面麻台湾(始祖)



广州调味面麻

【B】调味面麻(头产品)



丸松调味面麻 1号罐



丸松调味面麻 2号罐



调味广州面麻 1号罐

(3) 您在为花销而烦恼吗？



淡盐水环保面麻 2kg

节约了去除盐分处理所需要的水和时间，同时保持了原本的风味和口感。

(注)本公司中国工厂制造品



双龙牌盐面麻 2kg

保持了传统面麻标准的同时，降低了价格的产品。

(4) 您在为产品的差异化而烦恼吗？

【A】不同产地和规格的淡盐面麻产品系列。(台湾面麻、极细、中等细、标准、最粗)

台湾面麻	极细	中等细	标准	最粗
长度: 4~9cm 复水后100g的条数: 60条左右	长度: 6~9cm 复水后100g的条数: 150条左右	长度: 4~6cm 复水后100g的条数: 140条左右	长度: 6~9cm 复水后100g的条数: 60条左右	长度: 4~6cm 复水后100g的条数: 30条左右

【B】调味面麻(最粗加长) 1kg



具有冲击性口感的厚面麻，经过本公司独特酱油配方调味而成的产品。

【C】SDF 水煮笋尾面麻 1kg



结合了穗先面麻独特的柔软口感和脆爽嚼头。经过调味加工，即便是少量也具有浓厚的味道。

(注)本公司中国工厂制造品

【D】SDF 淡盐水面麻(细长方形) 2kg



对面麻切成细丝之前的短片状原料进行了商品化。通过本公司独特的加工工序，降低了盐份，具有面麻口感的厚片面麻。推荐给希希望能够将面麻按照个人喜好进行切片的顾客的上等品。

(注)本公司中国工厂制造品



本社 〒155-0033 東京都世田谷区代田一丁目47番2号 TEL (03) 3419-1611 (大代表)
営業所/山形・大阪・福岡 工場/山形工場
<http://www.marumatsu-mb.co.jp>