

メンマのお悩み解決します！

～ ユーザー様の問題点を解決させて下さい～

(1) 戻し時間がかかってお困りではありませんか？

・人件費、水道代、塩害など気になさいませんか？

【A】 塩水タイプ



フレッシュうす塩メンマ 1.7kg

塩抜きに必要な時間、水の節約が出来、しかも風味、歯ごたえも、従来の塩メンマと同等です。



穂先うす塩メンマ 1.7kg

塩水タイプの穂先メンマです。穂先の柔らかい食感が魅力です。

【B】 減塩タイプ



細切メンマ 1.5kg

従来の塩メンマ商品に比べ、付着塩を少なくした商品です(当社比)。



メンマ「老舗」 1.7kg

メンマ特有の風味と色調があり、可能な限り塩を減らしてあります。

【C】 水煮タイプ



水煮メンマ 1kg

水煮ですので、そのままご利用頂けます。ラーメン以外の炒め物や、和え物、煮物にもご利用頂けます。



(得)水煮メンマ 1kg

弊社中国工場にて、ラーメンのトッピング以外にも調理し易いサイズにメンマをカットした商品です。

(2) 味付に手間がかかってお困りではありませんか？

【A】 味付メンマシリーズ 1kg

味、食感、形態、色調等、多種類の商品をご用意しております。またPB商品として、お客様独自の商品開発のお手伝いもさせて頂いております。尚、PB商品は、ロット数量の条件がありますので、ご相談下さい。



味付メンマ



らーめんメンマ



薄切り味付メンマ



味付穂先メンマ



味付メンマ台湾(元祖)



広州味付メンマ

【B】 味付メンマ(缶詰商品)



丸松の味付メンマ 1号缶



丸松の味付メンマ 2号缶



味付広州メンマ 1号缶

(3) コストでお困りではありませんか？(お買い得商品)



エコタイプフレッシュうす塩メンマ 2kg

弊社中国工場製造品。塩抜きに必要な時間、水の節約が出来、しかも風味、歯ごたえも塩メンマと同等です。



双龍牌細切メンマ 2kg

昔ながらの塩メンマの標準タイプですが、コストを抑えた商品です。

(4) 差別化(オリジナリティー)の点でお困りではありませんか？

【A】 産地やカットで差別化。減塩メンマシリーズ(台湾メンマ、極細、中細、標準、極太)



長さ: 4~9cm 水戻し後100gの本数: 60本中心	長さ: 6~9cm 水戻し後100gの本数: 150本中心	長さ: 4~6cm 水戻し後100gの本数: 140本中心	長さ: 6~9cm 水戻し後100gの本数: 60本中心	長さ: 4~6cm 水戻し後100gの本数: 30本中心
---------------------------------	----------------------------------	----------------------------------	---------------------------------	---------------------------------

【B】 味付極太メンマ ロング 1kg



インパクトのある肉厚で食べ応え十分の極太メンマを弊社独自の醤油ベースのレシピで味付を致しました。

【C】 SDF 穂先メンマ 1kg



穂先特有の「やわらかさ」と「シャキシャキ感」をかねそろえた商品です。味の染み込み具合もよく、少量でもボリューム感を演出できます。(注)弊社中国工場商品

【D】 SDF うす塩短冊メンマ 2kg



メンマを細切りカットする前の短冊原料を厳選し、商品化致しました。弊社独自の製法により、塩量を減らし、メンマの歯ごたえを生かした肉厚の短冊メンマです。お好みの太さにカットしたいユーザー様にお奨めの逸品です。(注)弊社中国工場商品

丸松物産株式会社

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