

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。



ヘルシーバランス定食



合盛天ぷら御膳



大盛ラーメン

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



業務用総合商品カタログ

2024年



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されますから
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

「手延べ勝り」うどん
北海道産そば使用 石臼挽きそば

「健美麺」 P11-12

「健美麺」シリーズ
P11-12

「健美麺」糖質30%カットうどん／「健美麺」糖質30%カット生パスタリングイネ
「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」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)／「健美麺」1/2日分の食物繊維がとれる 七穀うどん

「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」稲庭風細うどん(国産小麦粉使用)／「真打」うどん
「真打」国産小麦もちもちうどん／「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／「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／アジアヌードル 平麺(フォー)

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

「α麺」
P21

「α麺」冷凍日本そば

焼そば用めん
P21

冷凍蒸し焼そば／冷凍ゆで焼そば用めん

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)

「ゆであげ生パスタ」
シリーズ
SVスパゲッティ
P23

「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
SVスパゲッティ(塩ゆで・1.7mm)

学校給食向けシリーズ
P24

「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)

コード・規格表 P25-26

北海道産のそばを石臼挽きした、
そば本来の風味・甘味があふれる
プレミアムなそば

石臼挽きそば

北海道産そば使用



豊富なこだわりそばを ラインアップ



真打 八割そば

厳選したそば粉を八割使用した、そば独特の
歯切れの良い食感、自然な香り・甘味が特長のそば



真打 藪そば

リニューアル

そばの風味・甘味を際立てる2種のそば粉を
五割使用した、歯切れの良い食感が楽しめるそば

真打 更料そば

のどごしの良い絹挽きそば粉を五割使用し、
3種の乱切刃による本格的な見た目、
風味を楽しめるそば



真打 乱切そば

6種の乱切めん線による手作り感と
食感のバリエーションを楽しめる色が黒めなそば



真打 田舎そば

挽きぐるみそば粉を使用した、黒く太めで
歯応えのあるゴツゴツした食感が特長のそば



真打 ふのりそば

新潟名物"ふのりそば"をモチーフにした、
独特の香りと歯切れの良い食感のそば



真打 越前そば

越前そば独特の色調やコシの強さを
再現した平打ちのそば



真打 茶そば 京都産宇治茶使用

京都産宇治茶の鮮やかな色調・さわやかな風味が生きた茶そば

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の乾麺のスパ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。)これが生麺の太さ(幅)に相当します。
※実際は切歯を通過した後、めんは弾力により伸び、最終的に解凍後のめんの太さ(幅)は、1.3~1.5倍が目安となります。

切り出しの切歯の番手を表しています。

3 「真打」うどん(ミニダブル)

国産小麦粉を使用した、ソフトな弾力となめらかな口当たりの、どのような具材にも合うかけ・ざる兼用のうどんです。



3 規格・荷姿

内容量と入数、荷姿を表しています。
(単箱)
(2合)

4 メニュー対応

- 温** 温かいメニューに適しています。
- 煮** 煮込みメニューに適しています。
- 冷** 冷たい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。

※マークの薄色はそのメニューにやや適していることを示しています。

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

国産小麦粉使用 ※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。
国産そば粉使用

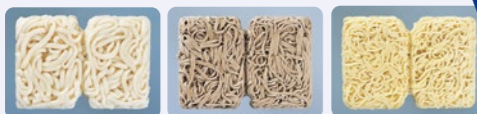
ミニダブルとは

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。



ヘルシーバランス定食

合盛天ぷら御膳

大盛ラーメン

調理方法

素材冷凍めん



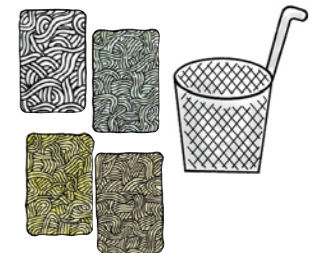
1 [熱湯解凍の場合]
冷凍庫から冷凍めんをとりだし、沸騰湯に入れます(自然解凍不可)。型がくずれたらはしで2~3回ほどしあげます。

[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。

※[〇麺]のみ流水解凍可能です。

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

解凍時間の目安	
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、素早く冷水中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
出来あがり

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)

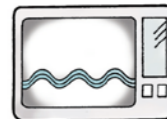
[熱湯を使用する場合]
凍ったままの調理めんを袋をあけず熱湯に入れ、1~2回反転させながら湯煎してください。

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 出来あがり。



※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[®]

北海道産そば使用 石臼挽きそば



1 「手延べ勝利」うどん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。

特殊

温 冷 熱湯

規格・荷姿
1.25kg (5個入) × 4×2合

¥



1 北海道産そば使用 石臼挽きそば(ミニダブル)

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。

23歳を
改良
即ち大満足
ミニダブル
角12-14-18

温 冷 熱湯

規格・荷姿
1kg (5個入) × 4×2合

¥



2 「手延べ勝利」うどん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。

特殊

温 冷 熱湯

規格・荷姿
1.25kg (10個入) × 4×2合

¥



「手延べ勝利」うどんの特長

◆ 延ばしたてのめんをすぐゆでて急速冷凍

◆ 独自の「パチ」

◆ 伝統製法「こびき」の再現

◆ 十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の特徴が平たく幅が広い「パチ」があります。

◆ 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。

◆ 良質な原料を最大限、品質にいかす

◆ 研究・技術

◆ そば本来の風味と甘みが味わえる石臼挽き製粉。

◆ 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。

※本品は、手延べで作られたうどんではありません。

「健美麺」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。

糖質カット

1 「健美麺」糖質30%カット※1うどん 角9



糖質※2
31.4g

国産小麦粉
使用めん

当社独自の製法により糖質を抑えた、ソフトな弾力が特長の冷凍うどんです。小麦粉は国産小麦粉を使用しております。

※2 糖質量31.4g(200g当たり)



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合



※1 当社品「真打」うどん100g当たりでの比較

2 「健美麺」糖質30%カット※3生パスタリングイネ(ミニダブル) 丸10



糖質※4
35.6g

小麦粉にデュラムセモリナを使用し、当社独自の製法により、もちもちの生パスタの美味しさそのままに、糖質を抑えた冷凍パスタです。どのようなソースにも合わせやすいリングイネ形状です。

※4 糖質量35.6g(200g当たり)



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合



※3 当社品「ゆであげ生パスタ」もちもちリングイネ100g当たりでの比較(日本食品標準成分表2020年版(八訂)記載の「マカロニスパゲッティ(ゆで)」との比較で30%カット)

食塩ゼロ

3 「健美麺」食塩ゼロうどん(ミニダブル) 角9



食塩
0g

国産小麦粉
使用めん

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



4 「健美麺」食塩ゼロ やわらかうどん(ミニダブル) 角10



食塩
0g

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



5 「健美麺」食塩ゼロ きざみうどん 角9



食塩
0g

国産小麦粉
使用めん

ご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



【基本の解凍方法】

開封し、凍ったままのめんを沸騰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、凍りが解けては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

7 「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
使用めん

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



6 「健美麺」学給用食塩ゼロうどん(国産小麦使用) 角8



食塩
0g

国産小麦粉
使用めん

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



8 「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

国産小麦粉
使用めん

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



1/2日分の食物繊維がとれる

9 「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

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年度版)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
200g×5個入×4×2合



食物繊維
11g

国産小麦粉
使用めん

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

プレミアム

「健美麺」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」

「ミニミ」シリーズ

「α麺」

めん焼そば用

調理冷凍めん

「ゆであげ生ハス」シリーズ

学校給食向け

13



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

温 冷 煮
熱湯

円

国産小麦粉使用めん



2 「真打」稲庭風細うどん(国産小麦粉使用)(ミニダブル) **23秒で改良** **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

温 冷 煮
熱湯

円

国産小麦粉使用めん

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。



3 「真打」うどん(ミニダブル) **角9**



国産小麦粉を使用した、ソフトな弾力となめらかな口当たりの、どのような具材にも合う温・冷メニューどちらにもご使用いただけるうどんです。

規格・荷姿
1.25kg(5個入)×4×2合

温 冷 煮
熱湯

円

国産小麦粉使用めん

4 「真打」国産小麦もちもちうどん(ミニダブル) **角9**



もちもち食感が自慢のうどんです。こだわりの国産小麦粉を使用し、つきたてのお餅のような粘りと弾力、つややかな外観でうどん本来のおいしさが楽しめます。

規格・荷姿
1.25kg(5個入)×4×2合

温 冷 煮
熱湯

円

国産小麦粉使用めん

5 「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ごしが自慢です。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

温 冷 煮
熱湯

円



7 「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

温 冷 煮
熱湯

円



6 「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

温 冷 煮
熱湯

円



8 「真打」そうめん(ミニダブル) **丸30**



当社独自の製法により、ほぐれやすく、そうめん独特の歯切れの良い食感・風味を実現させました。

規格・荷姿
1.15kg(5個入)×4×2合

温 冷 炒 煮
熱湯

円



9 「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)

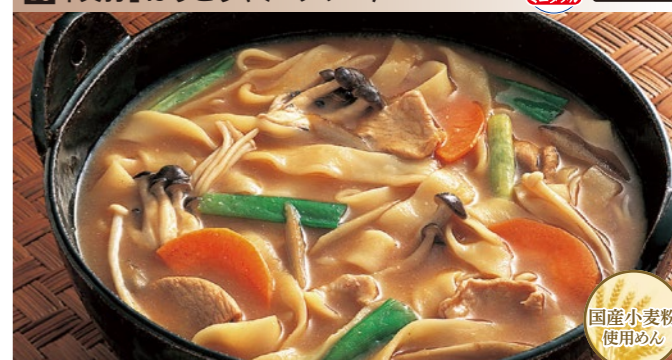
規格・荷姿
1.15kg(5個入)×4×2合

冷 煮
熱湯

円



10 「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

温 煮
熱湯

円



プレミアム

「健美麺」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」

「ミニミ」シリーズ

「α麺」

めん焼そば用

調理冷凍めん

「ゆであげ生ハス」シリーズ

学校給食向け

14

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



..... 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



..... 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



..... 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



..... 円



5 「真打」田舎そば<ミニダブル> 角18

色が黒く、太めで歯応えのあるゴツゴツした食感が特長の田舎風日本そばです。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



..... 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



..... 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



..... 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。のどごしの良さや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



..... 円

プレミアム

「健美麺」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」

「ミニ」シリーズ

「α麺」

焼そば用めん

調理冷凍めん

「ゆであげ生ハス」シリーズ

学校給食向け

プレミアム

「健美麺」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」

「ミニ」シリーズ

「α麺」

焼そば用めん

調理冷凍めん

「ゆであげ生ハス」シリーズ

学校給食向け

冷凍「真打」ラーメン

細めんから太めん、そして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



.....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



.....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



.....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



.....円

国産小麦粉
使用めん

5 「真打」ちゃんぽんめん(国産小麦粉使用)〈ミニダブル〉 丸14



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合



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。

7 「真打」細打ち中華そば〈ミニダブル〉 丸22



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合



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。

9 「真打」本ごし太打ちラーメン〈ミニダブル〉 角18



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合



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。

11 「真打」冷麺〈ミニダブル〉 角20



規格・荷姿
1.15kg(5個入)×4×2合



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)

6 「真打」もみ打ちラーメン〈ミニダブル〉 不定形



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合
1.2kg(5個入)×4×2合



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「手もみ」を再現した起伏のある種線形状で、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。

8 「真打」本ごしラーメン〈ミニダブル〉 角20



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合
1.2kg(5個入)×4×2合



しっかりとした強いコシが特長のゆでのびのびしくい本格的なラーメンです。

10 「真打」極太ラーメン〈ミニダブル〉 角14



規格・荷姿
1.2kg(5個入)×4×2合



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。

12 アジアンヌードル 平麺(フォー)〈ミニダブル〉 角10



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合



ベトナムのフォーを冷凍めんにアレンジしました。熱湯で解凍するだけで手軽に本格的なフォーが楽しめます。

プレミアム

「健美麺」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」

「ミニ」シリーズ

「α麺」

焼そば用めん

調理冷凍めん

「ゆであげ生ハス」シリーズ

学校給食向けシリーズ

プレミアム

「健美麺」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」

「ミニ」シリーズ

「α麺」

焼そば用めん

調理冷凍めん

「ゆであげ生ハス」シリーズ

学校給食向けシリーズ

「太鼓判」シリーズ

さまざまな種類・量目の
ラインアップをとりそろえた
お徳用タイプの冷凍めんです。

解凍時間の目安／うどん約50秒～60秒
そば・ラーメン約20秒～30秒



1 「太鼓判」粘りごし讃岐うどん〈ミニダブル〉 角9

もちりとした弾力としっかりとしたコシのある讃岐うどんです。温冷両方の幅広いメニューでご使用いただけます。

規格・荷姿
1.25kg(5個入)×8

.....円



8 「太鼓判」ウェーブラーメン〈ミニダブル〉 角22



規格・荷姿
1kg(5個入)×8



麺線に強いウェーブがありスープのりが抜群です。ゆでのびに強く食べ終えるまでおいしさが続きます。

9 「太鼓判」ラーメン〈ミニダブル〉 角20



規格・荷姿
1kg(5個入)×8



なめらかな口当たりを楽しめる温冷どちらのメニューにも対応可能なラーメンです。

2 「太鼓判」讃岐うどん〈ミニダブル〉 角9



規格・荷姿
1kg(5個入)×8
1.25kg(5個入)×8



ソフトな弾力となめらかな口当たりのうどんです。温冷両方の幅広いメニューでご使用いただけます。

3 「太鼓判」ハード讃岐うどん〈ミニダブル〉 角9



規格・荷姿
1.25kg(5個入)×4×2合



食べ終わるまでゆでのびにくい讃岐うどんです。温冷両方の幅広いメニューでご使用いただけます。

10 「太鼓判」ハードラーメン〈ミニダブル〉 角20



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合



コシの強い、しまった食感のあらゆるスープに合うラーメンです。

11 「太鼓判」細打ちハードラーメン〈ミニダブル〉 角22



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合



食べ終わるまでゆでのびにくい角22番の縮れのある細ラーメンです。幅広いメニューにお使いいただけます。

4 「太鼓判」日本そば〈ミニダブル〉 角20



規格・荷姿
1kg(5個入)×8



なめらかなのどごしと歯切れの良さを持ったそばです。かけ・ざるどちらのメニューにも適しています。

5 「太鼓判」やぶそば〈ミニダブル〉 角18



規格・荷姿
1kg(5個入)×8
1.15kg(5個入)×8



歯切れ良くしまった硬さのかけ・ざるどちらにもよく合うやや黒めのそばです。

〈ミニ〉シリーズ

1玉の量目を少なめに設定した、小分けタイプの冷凍めんです。お使いになる玉数により、小盛、ふつう盛、大盛など幅広いメニューに対応いただけます。

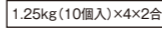
解凍時間の目安／うどん約60秒
そば約20秒／ラーメン約30秒

1 (ミニ)うどん 角9

ゆでのびを抑えた弾力の強いうどんです。温冷両方の幅広いメニューでご使用いただけます。セットメニューや HALFメニューに便利なミニタイプです。



規格・荷姿
1.25kg(10個入)×4×2合

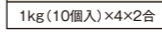


2 (ミニ)やぶそば 角18

ゆでのびを抑えた歯切れの良いかけ・ざるどちらにもよく合うやや黒めの日本そばです。セットメニューや HALFメニューに便利なミニタイプです。



規格・荷姿
1kg(10個入)×4×2合



6 「太鼓判」粘りごしラーメン〈ミニダブル〉 角20



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合



コシと粘りのバランスのとれたゆでのびにくい冷凍ラーメンです。温冷両方の幅広いメニューにご使用いただけます。

7 「太鼓判」太打ちウェーブラーメン〈ミニダブル〉 角18



規格・荷姿
1.15kg(5個入)×4×2合



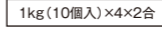
もちりとした粘りと弾力のある、強いウェーブのかかった冷凍太打ちラーメンです。温冷両方の幅広いメニューにご使用いただけます。

3 (ミニ)ラーメン 角22

ゆでのびを抑えたコシのある食感のあらゆるスープに合うラーメンです。セットメニューや HALFメニューに便利なミニタイプです。



規格・荷姿
1kg(10個入)×4×2合



「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 「α麺」冷凍日本そば 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冷凍日本そばです。時間経過後にしなやかさと歯応えを合わせ持ち、ほぐれやすい当社独自の技術で仕上げました。



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合



円



1 調理「昔懐かしの」ナポリタン太麺 丸12

生パスタをゆであげたもちもちの太めん、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。

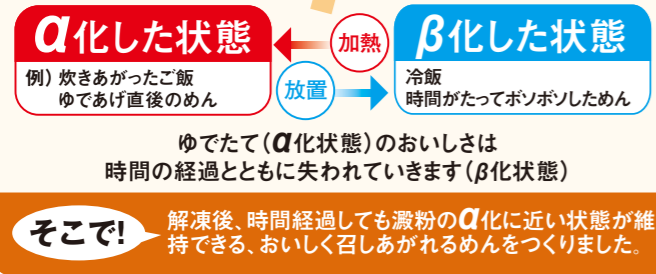


規格・荷姿
1kg×5入×2合



円

「α麺」とは?



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。

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

1 冷凍蒸し焼そば 丸20



規格・荷姿
1kg×10入袋



※実際の商品に具・ソースは入っておりません。
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。

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)
※フロリダ解凍の場合
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。

2 冷凍ゆで焼そば用めん 角20



規格・荷姿
1kg(5個入)×4×2合



※実際の商品に具・ソースは入っておりません。
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。

基本のオペレーション
めんを沸騰湯に入れ、型がずれたらはして2~3回くしあげます。(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。

2 調理「昔懐かしの」ソース焼そば 丸16



規格・荷姿
1kg×5入×2合



円

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ぼつ、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。

4 調理ソース焼そば 丸20



規格・荷姿
1kg×5入×2合
具なし 1kg×10入



円

時間経過後もしっかりほぐれる専用の蒸しめんにかぼつ、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。

3 調理「昔懐かしの」醤油焼うどん 角9



規格・荷姿
1kg×5入×2合



円

なめらかな食感の焼うどん専用めん、豚肉、かぼつ、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。

5 調理上海焼そば(極細めん) 角27



規格・荷姿
1kg×5入×2合



円

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。具材にえび、小松菜、赤ピーマンを加えました。

「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。ゆであてた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



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



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



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



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、硬さとつるみ、のどごしの良さが特長です。



規格・荷姿
1.1kg (5個入) × 4 × 2合



SVスパゲッティ

乾麺をゆであげて急速凍結しました。乾麺ゆであてた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



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



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



2 「健美麺」学給用食塩ゼロラーメン(国産小麦使用)

丸16



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



3 「健美麺」学給用食塩ゼロほうとう(国産小麦使用)

角3・4



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



4 業務用冷凍すいとん(国産小麦使用)

不定形



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



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	<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

(文部科学省 令和3年4月1日施行)

コード・規格表

(2024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 (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」糖質30%カットうどん 200	61492	4901790614926	14901790614923	1kg(5個入)×4×2合	330×480×180	165×115×146	165×115×29	
	「健美麺」糖質30%カット生(スナックタイプ) 200<ミニダブル>	61514	4901790615145	14901790615142	1kg(5個入)×4×2合	340×470×180	165×115×151	165×115×30	
	「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」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	
	「健美麺」1/2分の食塩量がとれる七穀うどん 200<ミニダブル>	58858	4901790588586	14901790588583	200g×5個入×4×2合	325×470×175	165×115×144	165×115×29	
	■ 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」つけ汁専用武蔵野うどん 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」稲庭風うどん(国産小麦使用) 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」うどん 250<ミニダブル>		55417	4901790554178	14901790554175	1.25kg(5個入)×4×2合	340×470×175	165×115×151	165×115×30	
「真打」国産小麦もちもちうどん 250<ミニダブル>		59978	4901790599780	14901790599787	1.25kg(5個入)×4×2合	350×470×180	165×115×155	165×115×31	
「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 230<ミニダブル>		59919	4901790599193	14901790599190	1.15kg(5個入)×4×2合	310×470×180	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	365×360×270	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」敷そば 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>	57134	4901790571342	14901790571349	1kg(5個入)×4×2合	355×470×175	165×115×157	165×115×31	
	「真打」乱切そば 230<ミニダブル>	58319	4901790583192	14901790583199	1.15kg(5個入)×4×2合	365×470×180	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	
	「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	
■ ラーメン類	「真打」つけ麺専用太中華めん(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(多加水仕様) 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」本ごしらえラーメン 200<ミニダブル>	58661	4901790586612	14901790586619	1kg(5個入)×4×2合	315×470×180	165×115×139	165×115×28	
	「真打」本ごしらえラーメン 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」本ごしらえ太打ちラーメン 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	
	アジアヌードル 平麺(フォー) 200<ミニダブル>	60844	4901790608444	14901790608441	1kg(5個入)×4×2合	350×470×180	165×115×155	165×115×31	

(2024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 (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」粘りごしらえラーメン 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	
	「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	
■ シリース	<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	
	<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	
■ 麺類	「α麺」冷凍日本そば 200	62421	—	14901790624212	1kg(5個入)×4×2合	335×460×180	165×115×149	165×115×30	
	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	
	調理「昔懐かし」のナポリタン太麺 1kg	63827	4901790638274	14901790638271	1kg×5入×2合	315×410×155	—	315×210×28	
	調理「昔懐かし」のソース焼そば 1kg	55379	4901790553799	14901790553796	1kg×5入×2合	315×410×165	—	315×210×29	
	調理「昔懐かし」の醤油焼うどん 1kg	64319	4901790643193	14901790643190	1kg×5入×2合	315×410×155	—	315×210×30	
	調理ソース焼そば 1kg	55301	4901790553010	14901790553017	1kg×5入×2合	315×410×155	—	315×210×29	
	調理具なしソース焼そば 1kg	55336	4901790553362	14901790553369	1kg×10入	310×415×145	—	315×210×27	
	調理上海焼そば(極細めん) 1kg	55565	4901790555656	14901790555653	1kg×5入×2合	315×415×155	—	315×210×29	
	■ パスタ類	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)もちもちフェットチーネ 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)もちもち太麺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	
SVスパゲッティ 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	
SVスパゲッティ 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	
SVスパゲッティ 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	
■ シリース 学校給食向け		「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	149017906				