

Morioka Reimen

For professional use

盛岡冷麺 業務用

Amazingly chewy noodles with an unprecedented texture are made from wheat and starch. Serve them cold in Japanese-inspired soup.

小麦とでん粉で作った今までにない麺のコシと食感。和風冷麺



Serving Suggestion
調理例

Product Information

製品詳細

Name of product 商品名	"Morioka cold noodles" for professional use 盛岡冷麺 業務用
Description of product 商品の内容	#16 / 160G Medium-thick noodles #16 / 160G 中太麺 #16 / 100G Half-portion medium-thick noodles #16 / 100G 中太麺ハーフ
Optimum boiling time 茹で時間	2 minutes 2分
Name of Manufacturer 製造者	TODAKYU CO.,LTD. 株式会社戸田久
Place of production 製造場所	Product of Japan 日本

#16 / 100G
Half-portion medium-thick noodles
#16 / 100G 中太麺ハーフ



#16 / 160G
Medium-thick noodles
#16 / 160G 中太麺

	#16 / 160G	#16 / 100G
Package 包装	Size (LxWxH) サイズ(縦×横×高)	190×150×10mm
	Weight or Volume 重量または体積	160g
	Package Material 包装材	CPP
Packing (In carton boxes) 梱包(紙箱)	Size (LxWxH) サイズ(縦×横×高)	270×470×95mm
	Gross Weight 総重量	4,800g / 30PC 4,800g / 30袋
	Materials 材質	Cardboard box 段ボール箱
Storage Condition 貯蔵方法	At normal temperature 常温	
Shelf life 賞味期限	Expiration date 240 days after production date 製造日から240日	

	#16 / 160G	#16 / 100G
Nutrition Facts 栄養成分表	Serving Size 5.64 oz. (160g) 1食分 5.64オンス(160g)	Serving Size 3.53 oz. (100g) 1食分 3.53オンス(100g)
	Content 含有量	Content 含有量
Calories 熱量	413 kcal	258 kcal
Total Fat 脂肪	1.4 g	0.9 g
Sodium ナトリウム	874 mg	546 mg
Total Carbohydrate 炭水化物	92.5 g	57.8 g
Protein タンパク質	7.4 g	4.6 g

Allergen アレルギー物質	WHEAT , TREE NUTS (Coconut) 小麦, 木の实(ココナツ)
---------------------	--

Ingredients and Additives 原料および添加物	Country of origin 原産国
【NOODLES】	
Wheat Flour 小麦粉	Australia オーストラリア
Water 水	Japan 日本
Starch (Potato, Wheat) でんぷん(ジャガイモ、小麦)	The United States, Canada, Japan アメリカ、カナダ、日本
Modified Tapioca Starch タピオカ加工でんぷん	Thailand タイ
Ethyl Alcohol エチルアルコール	Brazil, China, Thailand, Japan, etc ブラジル、中国、タイ、日本、その他
Salt 塩	Japan 日本

Cooking method

調理方法

- Boil a generous quantity of water in a pot.
鍋にたっぷりのお湯を沸かします。
- Loosen the noodles as you put them in the pot.
麺をほぐしながらお湯に入れます。
- Boil the noodles for 2 minutes.
麺は2分ゆでてください。
- Once the noodles are cooked, take them out and drain off the water.
麺がゆであがったら湯切りします。
- Rinse the noodles in cold water and drain, before placing them in a dish.
麺を冷水で洗い、水を切って器に盛ります。
- Mix the attached soup with 5-6 ounces of water and pour it over the noodles.
スープを5〜6オンスの水と混ぜ、麺に注ぎます。

Serving Suggestions

調理例

Serving Suggestion 1
盛り付け例 1

- Boiled egg
ゆで卵
- Watermelon
スイカ
- Cucumber
キュウリ
- Roast pork
チャーシュー
- Green onion
ネギ
- Radish kimchi
大根キムチ

Serving Suggestion 2
盛り付け例 2

- Consomme jelly
コンソメゼリー
- Peach, avocado, tomato
桃、アボカド、トマト
- Roast chicken
ローストチキン
- Chinese cabbage kimchi
白菜キムチ
- Lemon
レモン