

# 業務用中華麺シリーズ



2018年11月

注) 番手の数字が大きくなるほど麺は細くなります。

## 大成食品株式会社

〒165-0026 東京都中野区新井 2-20-9

TEL:03-3386-5636(代表)

FAX:03-3319-6623

## AZ シリーズ

定番の中華麺！昔ながらのプリツとした、もちもちの食感が楽しめます。どんなスープにも合わせ易い万能タイプの麺です。



### AZ#18 ちぢれ 140g

昔ながらのちぢれ麺。プリツとしながらももちもち感もある。茹で時間や熟成の加減で、あっさり系、こってり系どちらにも合わせやすい。

ブレンド 多加水

ゆで時間 2分30秒～3分 加水率 45.3%

### AZ#14 ちぢれ 140g

小麦粉の風味が強い、つると滑らかな麺。熟成が進むにつれ食感や色に変化しやすい。早めに使い切っていたきたい。

多加水

ゆで時間 2分30秒～3分 加水率 45.3%

## CH シリーズ

定番の中華麺！昔ながらのプリツとした、もちもちの食感が楽しめます。どんなスープにも合わせ易い万能タイプの麺です。



### CH#20 ストレート 140g

モチツとした食感でスープの個性を引き立てる。レトロなタイプから最先端の魚介系スープまで対応。大成食品の人気銘柄のひとつ。

ブレンド 2種類以上

ゆで時間 2分～2分30秒 加水率 37.0%

### CH#24 ストレート 140g

昔ながら合わせやすい麺 もちもちした食感が特徴。粉は小麦の銘柄ごとの魅力をいかしたオリジナルブレンド！「小麦香る塩ラーメン」というコンセプトにぴったり。

ブレンド

ゆで時間 1分～1分20秒 加水率 37.0%

## NH シリーズ



### HN#24 ストレート 140g

パツツとした歯切れよい食感が特徴。淡麗系のスープに合う。麺の色味と個性的な食感がポイント。準強力粉をブレンドし、絶妙なコシが実現。

ブレンド

ゆで時間 1分～1分20秒 加水率 35.0%

### HN#24 ストレート 140g

パツツとした歯切れよい食感が特徴。淡麗系のスープに合う。コシの強さと冴えた色調が特長の中華麺専用粉をブレンド。

ブレンド

ゆで時間 1分20秒～1分40秒 加水率 35.0%

## HO シリーズ



### HO#24 ちぢれ 120g

モチモチとした食感が特徴のちぢれ麺のびにくく淡麗な味わい。淡めのやさしいスープとあわせて。

多加水

ゆで時間 1分～1分20秒 加水率 40.0%

### HO#14 150g

プリプリとした食感が楽しめる平打ちぢれ麺。独特の食感で飽きがこない。クラシカルなタイプの油そば、まぜそばにおすすめ。

ゆで時間 4分30秒～5分 加水率 37.0%

### HO#17 ちぢれ 140g

濃い味に負けない存在感。しっかりとした歯ごたえが特徴のちぢれ麺。スープのりがやや悪いが、その分のびにくい。熱々にこだわるならご検討を。また、麺帯(生地)を厚く切り出すなど職人技で微調整も可能。サンプル試食後、ご相談ください。

多加水

ゆで時間 2分40秒～3分 加水率 40.0%

## KZ シリーズ



### KZ#28 ストレート 100g

コリコリとした軽い歯ごたえが、濃厚豚骨スープにマッチ！  
豚骨ラーメン用としてはやや茹で時間がかかる。

低加水

ゆで時間 1分～1分20秒 加水率 28.0%

## OM シリーズ



### OM#14 平ストレート 140g

味の濃いスープに合わせやすい平打ち麺。ツルツと滑らかな食感。東京ラーメンショーで大ヒットした自信作！ 醤油の香り、和出汁の香りにしなやかに寄り添う麺です。

ゆで時間 2分30秒～3分 加水率 34.0%

## SP シリーズ



### SP#20 ちぢれ 140g

北海道の味噌ラーメン用に開発。プリプリとした食感が特徴  
熟成のタイミングと時間を職人技でコントロール。味噌ラーメン  
スープの濃厚さに負けないコシ、食感を引き出した。

ブレンド

ゆで時間 2分30秒～3分 加水率 35.0%



## SU シリーズ



### SU#18 ストレート 140g

濃厚スープに負けないコシがあり、すすりごたえのある麺。  
スープ濃度(Brix)、粘度高めのラーメンにあわせて。

ゆで時間 2分30秒～3分 加水率 34.0%

## SZ シリーズ

国産小麦を100%使用した小麦本来の味わいを楽しめる麺です。しっかりとした食感でつけ麺や油そばなどに向きます。濃厚系のラーメンにも合わせやすいです。



### SZ#14 ストレート 140g

プツリした歯ごたえ、コシの強さがあり、スープがよくからむ麺。小麦の風味が感じられる麺。スープの香り、香味油とのバランスに留意して。

ゆで時間 3分40秒～4分 加水率 30.0%

### SZ#14 ストレート 200g

ワシワシと噛んで食べるコシの強い麺。しっかりした歯ごたえが魅力。

濃厚で粘度の高いつけ汁にマッチする。噛んで食べる固めの麺ゆえ、若年層ターゲットのお店におすすめ。

多加水

ゆで時間 7分～7分30秒 加水率 30.0%

## SR シリーズ



### SR#14 ちぢれ 150g

ツルツル、モチモチとした食感。タレがよくからみ、ジャンクな具にも負けないインパクトあり。

国産小麦と全卵を使った贅沢麺。直営店・麵彩房のまぜそばにも採用。直販店、工場直売でも大人気の銘柄。

国産小麦 全卵

ゆで時間 4分30秒～40秒 加水率 33.0%

## TK シリーズ

添加物不使用。卵や食品添加物は一切入っていません。ツルツとした喉越しとモチツとした食感が楽しめます。



### TK#12 ストレート 200g

滑らかでもっちりしたコシが特徴。小麦の香り、風味が感じられる麺。

冷水でしめたあと氷水にくぐらせるときりっと角が立ち、麺のコシ、ツヤがアップする。茹で時間の長さが難点。ランチタイムのオペレーションは見込茹でなど職人としての経験・勘が必要。

多加水

ゆで時間 7分～8分 加水率 41.3%

## TR シリーズ



### TR#30 ストレート 100g

博多の豚骨ラーメンスープにあわせて開発された麺。バリカタは15秒で本場の美味さに。

のびやすいので、麺あげはスピーディーに。スープがよくからむ早茹で麺につき、他タイプのラーメンの替え玉に使うのもおすすめ。

低加水

ゆで時間 30秒～1分 加水率 28.0%