

## クラタ食品有限会社 商品カタログ 乾麺 新製品

商品名	瀬戸内麺めぐり 広島ラーメン 乾麺 2食袋	商品名	瀬戸内麺めぐり 尾道ラーメン 乾麺 2食袋	商品名	瀬戸内麺めぐり 広島ますやみそ味噌ラーメン 乾麺 2食袋	商品名	瀬戸内麺めぐり 瀬戸内塩ラーメン 乾麺 2食袋
JANコード	4906436 004819	JANコード	4906436 004826	JANコード	4906436 004833	JANコード	4906436 004840
メーカー名	クラタ食品	メーカー名	クラタ食品	メーカー名	クラタ食品	メーカー名	クラタ食品
内容量	230g	内容量	240g	内容量	250g	内容量	240g
賞味期限	1年	賞味期限	1年	賞味期限	1年	賞味期限	1年
出荷形態	常温	出荷形態	常温	出荷形態	常温	出荷形態	常温
入数	30 × 2	入数	30 × 2	入数	30 × 2	入数	30 × 2
発注単位	2ケース	発注単位	2ケース	発注単位	2ケース	発注単位	2ケース
商品サイズ (縦×横×高さ)mm	300 × 130 × 22	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	300 × 130 × 22	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	300 × 130 × 22	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	300 × 130 × 22
外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	310 × 356 × 330	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	310 × 356 × 330	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	310 × 356 × 330	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	310 × 356 × 330
原価	納価	原価	納価	原価	納価	原価	納価
税抜売価	300	税抜売価	300	税抜売価	300	税抜売価	300
商品特徴	<p>麺は広島でお馴染みの中細ストレート22番丸麵を使用。スープは豚骨をベースに鶏ガラや野菜をじっくり煮込んだこつとりとんこつしょうゆ味です。具材はさつとゆでた「もやし」がよく合います。乾麺での2食の袋入りです。</p>	商品特徴	<p>麺は尾道特有の16番手の平打麵を使用しています。スープは鶏と豚の濃厚な旨味に小魚のだしがかくし味。行列のできる店と同じ香り豊かなマルキン醤油で味付けしています。表面に浮くこだわり背脂をお楽しみ下さい。乾麺での2食の袋入りです。</p>	商品特徴	<p>麺はモチリ感のある20番角麵。広島のみそやみその自慢の白味噌、米味噌、豆味噌をブレンドして旨味濃厚なとんこつらーめんに仕上げました。乾麺での2食の袋入りです。</p>	商品特徴	<p>麺はスープにからみやすい20番丸麵。とんこつと鶏がらと野菜をじっくり煮込んだ少し白濁したスープにはあさりといりこの風味とうま味が生きています。瀬戸内のきれいな海水でつくられた「瀬戸のほんじお」で味付けしました。</p>
							

商品名	瀬戸内麺めぐり 博多豚骨ラーメン 乾麺 2食袋	商品名	瀬戸内冷し中華 乾麺 2食袋	商品名	メーカー名	商品名	メーカー名
JANコード	4906436 004857	JANコード	4906436 005069	JANコード		JANコード	
メーカー名	クラタ食品	メーカー名	クラタ食品(有)	メーカー名		メーカー名	
内容量	240g	内容量	300g	内容量		内容量	
賞味期限	1年	賞味期限	1年	賞味期限		賞味期限	D+
出荷形態	常温	出荷形態	常温	出荷形態		出荷形態	
入数	30 × 2	入数	30 × 2	入数		入数	
発注単位	2ケース	発注単位	2ケース	発注単位		発注単位	
商品サイズ (縦×横×高さ)mm	300 × 130 × 22	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	300 × 130 × 22	商品サイズ (縦×横×高さ)mm		商品サイズ (縦×横×高さ)mm	
外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	310 × 356 × 330	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	310 × 356 × 330	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm		外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	
原価	納価	原価	納価	原価		原価	
税抜売価	300	税抜売価	300	税抜売価		税抜売価	
商品特徴	<p>麺は博多系の極細24番の丸麵。スープは豚骨の濃厚な旨みに野菜の旨み クリーミーな豚骨ラーメンに仕上げました。ガツンとくる博多のとんこつラーメンです。乾麺での2食の袋入りです。</p>	商品特徴	<p>麺は広島エリア独特の平打ち麵を使用した乾麺ですが、しりもちモチ感のある麵です。スープの決め手は隠し味の豆乳。瀬戸内レモン果汁とごま油との相性は抜群です。お好みの新鮮な野菜をたくさん使って野菜サラダのよう冷し中華を楽しんで下さい。</p>	商品特徴		商品特徴	
							

**クラタ食品株式会社 商品カタログ 乾麺 新製品**

商品名	【ミート、エッグフリー】 麺蔵 醤油らーめん乾麺2食				商品名	【ミート、エッグフリー】 麺蔵 味噌らーめん乾麺2食				商品名	【ミート、エッグフリー】 麺蔵 塩らーめん乾麺2食				商品名	【ミート、エッグフリー】 麺蔵 どんこつらーめん乾麺2食																																
JANコード	4906436 004901			メーカー名	クラタ食品			JANコード	4906436 004918			メーカー名	クラタ食品			JANコード	4906436 004925			メーカー名	クラタ食品			JANコード	4906436 004932			メーカー名	クラタ食品																			
内容量	250 g	賞味期限	1年	出荷形態	常温	内容量	240 g	賞味期限	1年	出荷形態	常温	内容量	250 g	賞味期限	1年	出荷形態	常温	内容量	240 g	賞味期限	1年	出荷形態	常温																									
入数	30 ×		2	発注単位	2ケース	入数	30 ×		2	発注単位	2ケース	入数	30 ×		2	発注単位	2ケース	入数	30 ×		2	発注単位	2ケース																									
商品サイズ	300 ×		130	×	22	商品サイズ	300 ×		130	×	22	商品サイズ	300 ×		130	×	22	商品サイズ	300 ×		130	×	22																									
外箱サイズ	310 ×		356	×	330	外箱サイズ	310 ×		356	×	330	外箱サイズ	310 ×		356	×	330	外箱サイズ	310 ×		356	×	330																									
原価				納価		税抜売価	350			原価				納価		税抜売価	350			原価				納価		税抜売価	350																					
商品特徴	畜肉と卵フリーで美味しいラーメンスープに仕上げるという困難に挑戦し、ついに完成しました。豊富なダシ感と深い旨味が活かされた醤油ラーメンです。ミートフリーでも妥協は一切せず、日本の旨いラーメンそのままに仕上げました。畜肉由来の成分を一切使用せず、畜肉が禁制品目となっている北米・欧州などへの輸出のために開発した海外販売専用商品です。												畜肉と卵フリーで美味しいラーメンスープに仕上げるという困難に挑戦し、ついに完成しました。豊富なダシ感と深い旨味が活かされた少し豆板醤を使ってピリ辛にした味噌ラーメンです。ミートフリーでも妥協は一切せず、日本の旨いラーメンそのままに仕上げました。畜肉由来の成分を一切使用せず、畜肉が禁制品目となっている北米・欧州などへの輸出のために開発した海外販売専用商品です。												畜肉と卵フリーで美味しいラーメンスープに仕上げるという困難に挑戦し、ついに完成しました。豊富なダシ感と深い旨味が活かされたごま油とすりごまを効かせた塩ラーメンです。ミートフリーでも妥協は一切せず、日本の旨いラーメンそのままに仕上げました。畜肉由来の成分を一切使用せず、畜肉が禁制品目となっている北米・欧州などへの輸出のために開発した海外販売専用商品です。												畜肉と卵フリーで美味しい「どんこつ」ラーメンスープに仕上げるという困難に挑戦し、ついに完成しました。深いコクと旨味のラーメンです。ミートフリーでも妥協は一切せず、日本の旨いラーメンそのままに仕上げました。畜肉由来の成分を一切使用せず、畜肉が禁制品目となっている北米・欧州などへの輸出のために開発した海外販売専用商品です。											



商品名	醤油ウィーガンラーメン乾麺2食袋				商品名	味噌ウィーガンラーメン乾麺2食袋				商品名	柚子塩ウィーガンラーメン乾麺2食袋				商品名	ベジボタウィーガンラーメン乾麺2食袋																																
JANコード	4906436			メーカー名	クラタ食品			JANコード	4906436 005298			メーカー名	クラタ食品			JANコード	4906436 005281			メーカー名	クラタ食品			JANコード	4906436 005304			メーカー名	クラタ食品																			
内容量	236 g	賞味期限	1年	出荷形態	常温	内容量	260 g	賞味期限	1年	出荷形態	常温	内容量	236 g	賞味期限	1年	出荷形態	常温	内容量	238 g	賞味期限	1年	出荷形態	常温																									
入数	20 ×		3	発注単位	3ケース	入数	20 ×		3	発注単位	3ケース	入数	20 ×		3	発注単位	3ケース	入数	20 ×		3	発注単位	3ケース																									
商品サイズ	260 ×		130	×	24	商品サイズ	260 ×		130	×	24	商品サイズ	260 ×		130	×	24	商品サイズ	260 ×		130	×	24																									
外箱サイズ	255 ×		435	×	390	外箱サイズ	255 ×		435	×	390	外箱サイズ	255 ×		435	×	390	外箱サイズ	255 ×		435	×	390																									
原価				納価		税抜売価	300			原価				納価		税抜売価	300			原価				納価		税抜売価	300																					
商品特徴	動物エキス・魚介エキス・うまみ調味料を使用せず野菜の旨味をしっかりと活かしてあっさり醤油ラーメンを作りました。こだわりの乾麺ラーメン16番平麺です。												動物エキス・魚介エキス・うまみ調味料を使用せず野菜の旨味をしっかりと活かしてピリ辛味噌ラーメンを作りました。こだわりの乾麺20番角麺です。												動物エキス・魚介エキス・うまみ調味料を使用せず野菜の旨味をしっかりと活かしてゆずの風味が効いた塩ラーメンを作りました。こだわりの乾麺22番丸麺です。												動物エキス・魚介エキス・うまみ調味料を使用せず野菜の旨味をしっかりと活かして野菜のボタージュラーメンを作りました。こだわりの乾麺ラーメン24番丸麺です。											



クラタ食品有限会社 商品カタログ 乾麺 新製品

商品名	食の方舟 無塩そうめん 150g				商品名	食の方舟 無塩三色野菜そうめん 150g				商品名	食の方舟 無塩うどん 2cmカット麺 120g				商品名	食の方舟 無塩三色野菜にゅうめん 150g							
JANコード	4573113690049		メーカ名		クラタ食品		JANコード	4573113690056		メーカ名		クラタ食品		JANコード	4906436 004895		メーカ名		クラタ食品				
内容量	150g	賞味期限	2年	出荷形態	常温	内容量	150g	賞味期限	2年	出荷形態	常温	内容量	120g	賞味期限	2年	出荷形態	常温	内容量	150g	賞味期限	2年	出荷形態	常温
入数	30		×	2		入数	30		×	2		入数	20		×	2		入数	20		×	2	
商品サイズ (縦×横×高さ)mm	240		×	80		×	240		×	80		×	65		×	150		×	65		×	150	
外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	440		×	255		×	440		×	255		×	470		×	205		×	470		×	205	
					税抜売価	125									税抜売価	178							
商品特徴	食塩をいっさい使用していないそうめんです。健康にも配慮した無添加無香料の自然派食品です。無塩なので、スープにそのまま入れて煮込んでも美味しくいただけます。				商品特徴	自然の恵みの野菜を練り込んだそうめんです。健康にも配慮した無添加無香料の自然派食品です。無塩なので、スープにそのまま入れて煮込んでも美味しくいただけます。ホウレンソウ・人参・かぼちゃパウダー使用				商品特徴	食塩不使用・無添加無香料のうどんです。スプーンでも食べられるよう約2センチにカットしました。赤ちゃんの離乳食からご年配の方まで安心して食べられます。保存に便利なチャック付きです。				商品特徴	食塩不使用・無添加無香料のうどんです。スプーンでも食べられるよう約2センチにカットしました。赤ちゃんの離乳食からご年配の方まで安心して食べられます。保存に便利なチャック付きです。							
																							

商品名	食の方舟 無塩にゅうめん 2cmカット麺 120g				商品名	食の方舟 無塩三色野菜にゅうめん 150g				商品名	食の方舟 無塩うどん 2cmカット麺 120g				商品名	食の方舟 無塩三色野菜にゅうめん 150g													
JANコード	4573113690018		メーカ名		クラタ食品		JANコード	4573113690025		メーカ名		クラタ食品(有)		JANコード	4573113690032		メーカ名		クラタ食品		JANコード	4573113690032		メーカ名		クラタ食品			
内容量	120g	賞味期限	2年	出荷形態	常温	内容量	120g	賞味期限	2年	出荷形態	常温	内容量	120g	賞味期限	2年	出荷形態	常温	内容量	120g	賞味期限	2年	出荷形態	常温	内容量	120g	賞味期限	2年	出荷形態	常温
入数	20		×	2		入数	20		×	2		入数	20		×	2		入数	20		×	2		入数	20		×	2	
商品サイズ (縦×横×高さ)mm	65		×	150		×	65		×	150		×	65		×	150		×	65		×	150		×	65		×	150	
外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	470		×	205		×	470		×	205		×	470		×	205		×	470		×	205		×	470		×	205	
					税抜売価	178									税抜売価	228									税抜売価	178			
商品特徴	食塩不使用・無添加無香料のそうめんです。スプーンでも食べられるよう約2センチにカットしました。赤ちゃんの離乳食からご年配の方まで安心して食べられます。保存に便利なチャック付きです。				商品特徴	食塩不使用・無添加無香料の野菜パウダーを練り込んだそうめんです。スプーンでも食べられるよう約2センチにカットしました。赤ちゃんの離乳食からご年配の方まで安心して食べられます。保存に便利なチャック付きです。				商品特徴	食塩不使用・無添加無香料のうどんです。スプーンでも食べられるよう約2センチにカットしました。赤ちゃんの離乳食からご年配の方まで安心して食べられます。保存に便利なチャック付きです。				商品特徴	食塩不使用・無添加無香料のうどんです。スプーンでも食べられるよう約2センチにカットしました。赤ちゃんの離乳食からご年配の方まで安心して食べられます。保存に便利なチャック付きです。													
																													



クラタ食品有限会社 商品カタログ 特殊フリーラーメン

商品名	【ミート、エッグフリー】 麵蔵 醤油らーめん・生2食	商品名	【ミート、エッグフリー】 麵蔵 味噌らーめん・生2食	商品名	【ミート、エッグフリー】 麵蔵 塩らーめん・生2食	商品名	【ミート、エッグフリー】 麵蔵 とんこつらーめん・生2食
JANコード	4906436004093	メーカ名	クラタ食品(有)	JANコード	4906436004109	メーカ名	クラタ食品(有)
内容量	284g 賞味期限 D+ 365 出荷形態 冷凍	内容量	310g 賞味期限 D+ 365 出荷形態 冷凍	内容量	286g 賞味期限 D+ 365 出荷形態 冷凍	内容量	298.8g 賞味期限 D+ 365 出荷形態 冷凍
入数	12 × 3 発注単位 1	入数	12 × 3 発注単位 1	入数	12 × 3 発注単位 1	入数	12 × 3 発注単位 1
商品サイズ (縦×横×高さ)mm	150 × 250 × 40	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	150 × 250 × 40	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	150 × 250 × 40	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	150 × 250 × 40
外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	245 × 505 × 495	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	245 × 505 × 495	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	245 × 505 × 495	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	245 × 505 × 495
ユニット重量	10.3 kg 売価 438	ユニット重量	11.2 kg 売価 438	ユニット重量	10.3 kg 売価 438	ユニット重量	10.3 kg 売価 438
商品特徴	畜肉と卵フリーで美味しいラーメンスープに仕上げるという困難に挑戦し、ついに完成しました。豊潤なダシ感と深い旨味が活かした醤油ラーメンです。ミートフリーでも妥協は一切せず、日本の旨いラーメンそのままに仕上げました。畜肉由来の成分を一切使用せず、畜肉が禁制品目となっている北米・豪州・欧州などへの輸出のために開発した海外販売専用商品です。	商品特徴	畜肉と卵フリーで美味しいラーメンスープに仕上げるという困難に挑戦し、ついに完成しました。豊潤なダシ感と深い旨味が活かした少し豆板醤を使ってピリ辛にした味噌ラーメンです。ミートフリーでも妥協は一切せず、日本の旨いラーメンそのままに仕上げました。畜肉由来の成分を一切使用せず、畜肉が禁制品目となっている北米・豪州・欧州などへの輸出のために開発した海外販売専用商品です。	商品特徴	畜肉と卵フリーで美味しいラーメンスープに仕上げるという困難に挑戦し、ついに完成しました。豊潤なダシ感と深い旨味が活かしたごま油とすりごまを効かせた塩ラーメンです。ミートフリーでも妥協は一切せず、日本の旨いラーメンそのままに仕上げました。畜肉由来の成分を一切使用せず、畜肉が禁制品目となっている北米・豪州・欧州などへの輸出のために開発した海外販売専用商品です。	商品特徴	畜肉と卵フリーで美味しい『とんこつ』ラーメンスープに仕上げるという困難に挑戦し、ついに完成しました。深いコクと旨味のラーメンです。ミートフリーでも妥協は一切せず、日本の旨いラーメンそのままに仕上げました。畜肉由来の成分を一切使用せず、畜肉が禁制品目となっている北米・豪州・欧州などへの輸出のために開発した海外販売専用商品です。



商品名	【ミートフリー】 広島つけ麺生2食						
JANコード	4906436002044	メーカ名	クラタ食品(有)				
内容量	372.6g 賞味期限 D+ 365 出荷形態 冷凍						
入数	12 × 3 発注単位 1						
商品サイズ (縦×横×高さ)mm	150 × 250 × 40						
外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	245 × 505 × 495						
ユニット重量	13.5 kg 売価 439						
商品特徴	麺は広島つけ麺屋さん定番の20番の丸麺。スープは辛いだけでなくだしの旨味が効いていて甘みと辛さのバランスがポイントです。添付の唐辛子で辛さを調節できます。つけ合わせにはゆでキャベツが一番です。						

写真貼付



クラタ食品有限会社 商品カタログ 通期商品 (生麺/ピロータイプ)

商品名 尾道らーめん生2食横ピロー					商品名 広島つけ麺生2食横ピロー					商品名 広島らーめん生2食横ピロー					商品名 麺蔵 博多豚骨らーめん生2食横ピロー								
JANコード	4906436002693		メーカー名	クラタ食品(有)		JANコード	4906436002044		メーカー名	クラタ食品(有)		JANコード	4906436002082		メーカー名	クラタ食品(有)		JANコード	4906436004178		メーカー名	クラタ食品(有)	
内容量	300g	賞味期限	D+ 29	出荷形態	冷蔵	内容量	372.6g	賞味期限	D+ 29	出荷形態	冷蔵	内容量	316g	賞味期限	D+ 29	出荷形態	冷蔵	内容量	300g	賞味期限	D+ 29	出荷形態	冷蔵
入数	12 × 3		発注単位	1		入数	12 × 3		発注単位	1		入数	12 × 3		発注単位	1		入数	12 × 3		発注単位	1	
商品サイズ	145 × 250		×	40		商品サイズ	145 × 250		×	40		商品サイズ	145 × 250		×	40		商品サイズ	145 × 250		×	40	
外箱サイズ	240 × 505		×	495		外箱サイズ	240 × 510		×	510		外箱サイズ	240 × 505		×	495		外箱サイズ	240 × 505		×	495	
ユニット重量	11.8 kg		売価	439		ユニット重量	13.5 kg		売価	439		ユニット重量	12.3 kg		売価	439		ユニット重量	11.8 kg		売価	439	
商品特徴	<p>麺は尾道特有の18番手の平打生麺を使用しています。スープは鶏と豚の濃厚な旨味に小魚のだしがかくし味。行列のできる店と同じ香り豊かなマルキン醤油で味付けしています。表面に浮かきだわり背脂をお楽しみ下さい。</p>					<p>麺は広島つけ麺屋さん定番の20番の丸麺。スープは辛いだけでなくだしの旨味が効いていて甘みと辛さのバランスがポイントです。添付の唐辛子で辛さを調節できます。つけ合わせにはゆでキャベツが一番です。</p>					<p>麺は広島でお馴染みの細いストレート丸麺を使用。スープは豚骨をベースに鶏ガラや野菜をじっくり煮込んだこつりとんこつしょうゆ味です。具材はさつとゆでた「もやし」がよく合います。</p>					<p>麺は博多系の極細麺。スープは豚骨の濃厚な旨みに野菜の旨み。ガーリックオイルで個性的に仕上げました。ガツンとくる博多のどんこつラーメンです。麺蔵1食パックの商品の2食バージョンです</p>							



商品名 福山らーめん生2食横ピロー					商品名 岡山中華そば生2食横ピロー					商品名 ますやみその味噌らーめん生2食横ピロー					商品名 呉の冷麺・生2食巾着								
JANコード	4906436002174		メーカー名	クラタ食品(有)		JANコード	4906436002143		メーカー名	クラタ食品(有)		JANコード	4906436003713		メーカー名	クラタ食品(有)		JANコード	4906436003706		メーカー名	クラタ食品(有)	
内容量	300g	賞味期限	D+ 29	出荷形態	冷蔵	内容量	300g	賞味期限	D+ 29	出荷形態	冷蔵	内容量	300g	賞味期限	D+ 29	出荷形態	冷蔵	内容量	380g	賞味期限	D+ 29	出荷形態	冷蔵
入数	12 × 3		発注単位	1		入数	12 × 3		発注単位	1		入数	12 × 3		発注単位	1		入数	12 × 3		発注単位	1	
商品サイズ	145 × 250		×	40		商品サイズ	145 × 250		×	40		商品サイズ	145 × 250		×	40		商品サイズ	210 × 180		×	70	
外箱サイズ	240 × 505		×	495		外箱サイズ	240 × 505		×	495		外箱サイズ	240 × 505		×	195		外箱サイズ	280 × 400		×	115	
ユニット重量	11.8 kg		売価	439		ユニット重量	11.8 kg		売価	439		ユニット重量	11.8 kg		売価	439		ユニット重量	14 kg		売価	398	
商品特徴	<p>麺は備後特有の少加水16番手の平打麺。スープは豚と鶏の濃厚な風味と小魚のだし等を豊富な福山のマルゴ醤油の有機醤油で味付けしました。表面に浮かきだわり背脂をお楽しみ下さい。</p>					<p>麺は岡山でなじみの中細の少加水22番角麺。スープは豚骨の濃厚な旨味と和風だしの独特の旨味が醤油ダレに絶妙な風味を醸し出します。豚骨醤油でありながらあっさりとした食味をご堪能いただけます。</p>					<p>麺はスープからみやすいちぢれ麺。広島のみすやみその自慢の白味噌、米味噌、豆味噌をブレンドして旨味濃厚なとんこつらーめんに仕上げました。</p>					<p>呉で一年を通して親しまれている冷麺です。シコシコ感が心地よい幅広の特製平麺、独特の甘酸っぱいストレートたれには唐辛子酢がピリッとアクセント効かせてます。</p>							



貼付  
以外不可

クラタ食品株式会社 商品カタログ 専門店御用達 麵蔵 一食入り生麵

専門店御用達 麵蔵 ストレート麵				専門店御用達 麵蔵 平麵				専門店御用達 麵蔵 細麵				専門店御用達 麵蔵 細ちぢれ麵									
商品名	JANコード	メーカー名	クラタ食品(有)	商品名	JANコード	メーカー名	クラタ食品(有)	商品名	JANコード	メーカー名	クラタ食品(有)	商品名	JANコード	メーカー名	クラタ食品(有)						
内容量	120g	賞味期限	D+ 19	出荷形態	冷蔵	内容量	120g	賞味期限	D+ 19	出荷形態	冷蔵	内容量	120g	賞味期限	D+ 19						
入数	40	×	2	発注単位	1	入数	40	×	2	発注単位	1	入数	40	×	2						
商品サイズ (縦×横×高さ)mm	165	×	140	×	20	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	165	×	140	×	20	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	165	×	140	×	20				
外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	×		×			外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	×		×			外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	×		×						
原価		納価		売価		原価		納価		売価		原価		納価		売価					
商品特徴	ストレート麵です。コシが強く小麦粉の風味豊かな生ラーメンは、醤油をはじめ豚骨醤油、塩など、どんなスープにも合います。(卵を使っています)			商品特徴			広島県東部の尾道ラーメンに代表される16番少加水平麵です。小麦粉の風味が豊かで独特の触感醤油ラーメンが代表的ですが、冷し中華にもピッタリです。(卵を使っています)			商品特徴			博多豚骨ラーメンに代表される28番少加水麵です。コシの強い小麦粉を使うことで好みの固さに茹で上げて楽しめます。油で揚げてあんかけにして皿うどんにもできますし、醤油スープにも合います。(卵を使っています)			商品特徴			日本全国定番の22番多加水細ちぢれ麵です。コシが強くのびにくく、どんなスープにもよくあいますが、冷し中華や焼きそばにも最適です。(卵を使っています)		



専門店御用達 麵蔵 太ちぢれ麵				専門店御用達 麵蔵 太麵											
商品名	JANコード	メーカー名	クラタ食品(有)	商品名	JANコード	メーカー名	クラタ食品(有)		JANコード	メーカー名	クラタ食品(有)		JANコード	メーカー名	クラタ食品(有)
内容量	120g	賞味期限	D+ 19	出荷形態	冷蔵	内容量	120g	賞味期限	D+ 19	出荷形態	冷蔵				
入数	40	×	2	発注単位	1	入数	40	×	2	発注単位	1				
商品サイズ (縦×横×高さ)mm	165	×	140	×	20	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	165	×	140	×	20				
外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	×		×			外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	×		×						
原価		納価		売価		原価		納価		売価					
商品特徴	札幌ラーメンや東北エリアに多い18番多加水ちぢれ麵です。コシの強いモチリした食感は味噌ラーメンや濃いめの豚骨醤油ラーメン、冷し中華にもよく合います。(卵は使っていません)			商品特徴			関東ではお馴染みの温つけ麵にひつたりの16番多加水太麵です。モチリした食感は、ちゃんぽん麵や味噌ラーメン、関西風の太麵焼きそばでも使われています。(卵は使っていません)								

写真貼付



**クラタ食品有限会社 商品カタログ 茹でめん商品**

商品名					商品名					商品名										
つるつるうどん					日本そば					中華そば										
JANコード	4906436 000095	メーカー名	クラタ食品		JANコード	4906436 000163	メーカー名	クラタ食品		JANコード	436 000118	メーカー名	クラタ食品							
内容量	200g	賞味期限	D+	4	出荷形態	冷蔵	内容量	150g	賞味期限	D+	4	出荷形態	冷蔵	内容量	150g	賞味期限	D+	5	出荷形態	冷蔵
入数	50	×	1		発注単位	1	入数	50	×	1		発注単位	1	入数	50	×	1		発注単位	1
商品サイズ <small>(縦×横×高さ)mm</small>	165	×	140		×	20	商品サイズ <small>(縦×横×高さ)mm</small>	165	×	140		×	20	商品サイズ <small>(縦×横×高さ)mm</small>	165	×	140		×	20
外箱サイズ <small>(縦×横×高さ)mm</small>	260	×	390		×	190	外箱サイズ <small>(縦×横×高さ)mm</small>	280	×	390		×	190	外箱サイズ <small>(縦×横×高さ)mm</small>	280	×	390		×	190
原価		納価		売価	68	原価		納価		売価	78	原価		納価		売価	78			
商品特徴	美味しい麺をつくるために生地をアルカリイオン水で練り上げました。旨みとコシが違う麺です。丸刃の切歯で切りおとしたつるつるとした食感のうどんです。汁うどんも焼きうどんも独特の食感を楽しめます					商品特徴	美味しい麺をつくるために生地をアルカリイオン水で練り上げました。蕎麦の実の甘皮もしっかり挽きこんだ出雲系の日本そばです。コシが強くそばの旨みと香りをかけてもざるでもお楽しみいただけます					商品特徴	美味しい麺をつくるために生地をアルカリイオン水で練り上げました。旨みとコシが違う麺です。細手の麺ですが、コシが強くラーメンにも焼きそばにもあうしっかりした麺です。ぜひご賞味下さいませ。							
PG以外不可						写真貼付						写真貼付								
商品名	焼そば150g					商品名	焼そば100g													
JANコード	436 000040	メーカー名	クラタ食品		JANコード	4906436 000101	メーカー名	クラタ食品												
内容量	150g	賞味期限	D+	5	出荷形態	冷蔵	内容量	180g	賞味期限	D+	5	出荷形態	冷蔵							
入数	50	×	1		発注単位	1	入数	40	×	1		発注単位	1							
商品サイズ <small>(縦×横×高さ)mm</small>	165	×	140		×	20	商品サイズ <small>(縦×横×高さ)mm</small>	170	×	140		×	25							
外箱サイズ <small>(縦×横×高さ)mm</small>	280	×	390		×	190	外箱サイズ <small>(縦×横×高さ)mm</small>	280	×	390		×	190							
原価		納価		売価	68	原価		納価		売価	78									
商品特徴	美味しい麺をつくるために生地をアルカリイオン水で練り上げました。旨みとコシが違う麺です。焼そば専用麺で細くてコシがありモチリした麺です。ぜひご賞味下さいませ。					商品特徴	美味しい麺をつくるために生地をアルカリイオン水で練り上げました。旨みとコシが違う麺です。焼そば専用麺で細くてコシがありモチリした麺です。大盛の量で業務用でぜひご賞味下さいませ。													
写真貼付						写真貼付							写真貼付							

2021 クラタ食品有限会社 商品カタログ ギフト商品 (生麺/常温箱入り)

商品名	尾道らーめん生4食箱入り					商品名	広島つけ麺生4食箱入り					商品名	広島らーめん生4食箱入り					商品名	広島ますやみその味噌らーめん生4食箱入り								
JANコード	4906436	002730	メーカー名	クラタ食品(有)		JANコード	4906436	002075	メーカー名	クラタ食品(有)		JANコード	4906436	001405	メーカー名	クラタ食品(有)		JANコード	4906436	003829	メーカー名	クラタ食品(有)					
内容量	600g	賞味期限	D+	59	出荷形態	常温	内容量	745.2g	賞味期限	D+	59	出荷形態	常温	内容量	624g	賞味期限	D+	59	出荷形態	常温	内容量	600g	賞味期限	D+	59	出荷形態	常温
入数	12	×	2	発注単位	1	入数	12	×	2	発注単位	1	入数	12	×	2	発注単位	1	入数	12	×	2	発注単位	1				
商品サイズ (縦×横×高さ)mm	160	×	215	×	50	商品サイズ (縦×横×高さ)mm <td>175</td> <td>×</td> <td>215</td> <td>×</td> <td>56</td> <td>商品サイズ (縦×横×高さ)mm <td>160</td> <td>×</td> <td>215</td> <td>×</td> <td>50</td> <td>商品サイズ (縦×横×高さ)mm <td>160</td> <td>×</td> <td>215</td> <td>×</td> <td>50</td> </td></td>	175	×	215	×	56	商品サイズ (縦×横×高さ)mm <td>160</td> <td>×</td> <td>215</td> <td>×</td> <td>50</td> <td>商品サイズ (縦×横×高さ)mm <td>160</td> <td>×</td> <td>215</td> <td>×</td> <td>50</td> </td>	160	×	215	×	50	商品サイズ (縦×横×高さ)mm <td>160</td> <td>×</td> <td>215</td> <td>×</td> <td>50</td>	160	×	215	×	50				
外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	445	×	333	×	336	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	445	×	363	×	358	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	445	×	333	×	336	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	445	×	333	×	336				
ユニット重量	15 kg			税抜売価	1100	ユニット重量	18.5 kg			税抜売価	1100	ユニット重量	15 kg			税抜売価	1100	ユニット重量	15 kg			税抜売価	1100				
商品特徴	瀬戸内のご当地ラーメンといえばやはり尾道らーめん何件かの有名店で使われている小豆島のマルキンの特醤油を使用し、濃厚な醤油だしに背脂は格別です18番の平麺を使用しております。					広島の新名物！劇辛のつけ麺。広島市の有名店を食べ歩き極めたこの味はまさに本物！御土産ギフトでありながら、飲食店の持ち帰り商品といえましょうたっぷりの特製の金ゴマや韓国唐辛子が味の決め手。					広島戦後の屋台時代からの有名店を食べ歩いてこの味をご家庭で再現していただけるようになりました麺は、細打ちの丸麺。スープはこってり豚骨醤油味お好み焼きに次ぐ広島の名物です。					麺はスープにからみやすいちぢれ麺。広島のみならずその自慢の白味噌、米味噌、豆味噌をブレンドして旨味濃厚なとんこつらーめんに仕上げました。											
																											

商品名	福山らーめん生4食箱入り					商品名	岡山中華そば生4食箱入り					商品名	呉の冷麺生4食箱入り					商品名	瀬の浦らーめん生3食箱入り								
JANコード	4906436	001382	メーカー名	クラタ食品(有)		JANコード	4906436	002167	メーカー名	クラタ食品(有)		JANコード	4906436	004499	メーカー名	クラタ食品(有)		JANコード	4906436	005342	メーカー名	クラタ食品(有)					
内容量	600g	賞味期限	D+	59	出荷形態	常温	内容量	600g	賞味期限	D+	59	出荷形態	常温	内容量	760g	賞味期限	D+	59	出荷形態	常温	内容量	441g	賞味期限	D+	59	出荷形態	常温
入数	12	×	2	発注単位	1	入数	12	×	2	発注単位	1	入数	12	×	2	発注単位	1	入数	12	×	2	発注単位	1				
商品サイズ (縦×横×高さ)mm	160	×	215	×	50	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	160	×	215	×	50	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	195	×	235	×	47	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	150	×	200	×	47				
外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	445	×	333	×	336	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	445	×	333	×	336	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	×	×	×	×	322	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	415	×	316	×	322				
ユニット重量	15 kg			税抜売価	1100	ユニット重量	15 kg			税抜売価	1100	ユニット重量	kg			税抜売価	1000	ユニット重量	kg			税抜売価	1000				
商品特徴	麺は平打ち、スープは濃厚旨コク醤油味。表面に浮いた背脂が、抜群のうまみを引き立たせます。醤油は、福山マルゴの有機大豆使用の本醸造醤油使用少しウェーブのかかった独特の平麺は、濃厚なスープとの相性もバッチリです。					戦後、やはり屋台より始まった岡山の中華そばは豚骨醤油にかつをの魚だしが独特の風味をかもしだします。中細の角麺もおなじみのお店ならではのもの岡山ならではのあじわいです					呉で一年を通して親しまれている冷麺です。シコシコ感が心地よい幅広の特製平麺、独特の甘酸っぱいストレートたれには唐辛子酢がピリッとアクセント効かせてます。					麺は細打ちでコシのある多加水熟成麺を使用。鯛エキスを使った旨味たっぷりの出汁に備後福山「寺岡有機醸造」の薄口醤油で味を調えました。残ったスープを御飯にかけて鯛だし茶漬けでさらに楽しみ下さいませ。											
																											

2021 クラタ食品株式会社 商品カタログ ギフト商品 (生麺・乾めん/常温箱入り)

商品名	瀬戸の浦らーめん生1食箱入り				商品名	お多津の中華そば 生2食				商品名	瀬戸の浦らーめん 鯛だし醤油 生2食				商品名	神石高原こんにやくらーめん かき味噌味生2食							
JANコード	4952384	358016	メーカー名	クラタ食品(有)	JANコード	4906436	005724	メーカー名	クラタ食品(有)	JANコード	4906436	005335	メーカー名	クラタ食品(有)	JANコード	4906436	005533	メーカー名	クラタ食品(有)				
内容量	145.3g	賞味期限	D+ 59	出荷形態	常温	内容量	300g	賞味期限	D+ 59	内容量	294g	賞味期限	D+ 59	出荷形態	常温	内容量	310g	賞味期限	D+ 59	出荷形態	常温		
入数	24	×	2	発注単位		入数	12	×	2	発注単位		入数	12	×	2	発注単位		入数	12	×	2	発注単位	
商品サイズ (縦×横×高さ)mm	130	×	130	×	30	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	270	×	168	×	40	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	270	×	168	×	40	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	270	×	168	×	40
外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	×		×			外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	×		×			外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	×		×			外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	×		×		
ユニット重量	kg			税抜売価	352	ユニット重量	kg			税抜売価	500	ユニット重量	kg			税抜売価	500	ユニット重量	kg			税抜売価	500
商品特徴	瀬戸内の小島「仙酔島」の天然塩を使い、鯛のおだしさせた瀬戸の浦の名物ラーメン。 柑橘の香りパウダーを入れて、瀬戸内の恵みを味わう一皿をお召し上がりください。				麺は笠岡でお馴染みの細打ちストレート角麺を使用。鶏がらをじっくり煮込んだスープに瀬戸内の魚介の出汁をしっかりと効かせた醤油味です。行列のできる岡山笠岡市の有名店の味をここに再現いたしました。「お多津」の味をご家庭でお楽しみ下さいませ。				麺は細打ちでコシのある多加水熟成麺を使用。鯛エキスを使った旨味たっぷりの出汁に備後福山「寺岡有機醸造」の薄口醤油で味を調えました。残ったスープを御飯にかけて鯛だし茶漬けでさらにお楽しみ下さいませ。				麺に神石高原町のこんにやく芋のパウダーを練りこみプチプチと特殊な食感のラーメンができました。広島県神石高原町の新しいお土産ラーメンの誕生です。スープは広島名物のかきの旨味の効いたますや味噌の特別製のかき味噌らーめんスープです。										



商品名	尾道らーめん・乾麺2食				商品名	広島つけ麺・乾麺2食				商品名	広島らーめん・乾麺2食				商品名	広島ますやみその味噌らーめん・乾麺2食							
JANコード	4906436	003348	販売者	クラタ食品(有)	JANコード	4906436	003362	販売者	クラタ食品(有)	JANコード	4906436	003355	販売者	クラタ食品(有)	JANコード	4906436	003874	販売者	クラタ食品(有)				
内容量	260g	賞味期限	D+ 299	出荷形態	常温	内容量	327.6g	賞味期限	D+ 299	内容量	272g	賞味期限	D+ 299	出荷形態	常温	内容量	260g	賞味期限	D+ 299	出荷形態	常温		
入数	24	×	2	発注単位		入数	24	×	2	発注単位		入数	24	×	2	発注単位		入数	24	×	2	発注単位	
商品サイズ (縦×横×高さ)mm	100	×	200	×	30	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	100	×	200	×	30	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	100	×	200	×	30	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	100	×	200	×	30
外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	420	×	205	×	440	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	420	×	205	×	440	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	420	×	205	×	440	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	420	×	205	×	440
ユニット重量	13.5 kg			税抜売価	600	ユニット重量	16.5 kg			税抜売価	600	ユニット重量	13.9 kg			税抜売価	600	ユニット重量	13.3 kg			税抜売価	600
商品特徴	好評の「尾道らーめん」の美味しさがそのまま活かしている乾めんタイプの2食入り商品です。常温保存が可能で、賞味期限は300日の長さです。コンパクトな商品パッケージには、縦・横どちら向きでも陳列していただけるデザインを施しました。				好評の「広島つけ麺」の美味しさがそのまま活かしている乾めんタイプの2食入り商品です。常温保存が可能で、賞味期限は300日の長さです。コンパクトな商品パッケージには、縦・横どちら向きでも陳列していただけるデザインを施しました。				好評の「広島らーめん」の美味しさがそのまま活かしている乾めんタイプの2食入り商品です。常温保存が可能で、賞味期限は300日の長さです。コンパクトな商品パッケージには、縦・横どちら向きでも陳列していただけるデザインを施しました。				麺は特製もちり太麺。広島のみすやみその自慢の白味噌、米味噌、豆味噌をブレンドして旨味濃厚なとんこつらーめんに仕上げました。コンパクトな商品パッケージには、縦・横どちら向きでも陳列していただけるデザインを施しました。										

写真貼付

写真貼付

写真貼付

写真貼付



## クラタ食品有限会社 業務用生麺 商品紹介書 (出荷時のサイズはD270 x W395 x H390)

商品名 22番白麺				商品名 22番丸麺				商品名 22番パーマ麺				商品名 22番黄麺							
JANコード		メーカー名		JANコード		メーカー名		JANコード		メーカー名		JANコード		メーカー名					
麺重量(㊦)	120	賞味期限	D+ 9	20	個包装	麺重量(㊦)	120	賞味期限	D+ 9	5	個包装	麺重量(㊦)	120	賞味期限	D+ 9	5	個包装		
加水:	中	かんすい:	○	クチナン色素:	微量	加水:	中	かんすい:	○	クチナン色素:	×	加水:	多	かんすい:	○	クチナン色素:	○		
全卵:	○	卵白:	○	卵黄:	○	全卵:	○	卵白:	○	卵黄:	○	全卵:	○	卵白:	○	卵黄:	○		
ユニット重量	15.8	kg		売価		ユニット重量	15.8	kg		売価		ユニット重量	15.8	kg		売価			
商品特徴	備後から岡山エリアでやはり一番よく使われているといえはこの麺でしょう。弊社の製造数も一番多く「岡山中華そば」にもこの麺が使われています。あっさりした中華そばからこってり豚骨ラーメンでもいけます。小麦の旨みのある味の麺で噛み応えもしっかり。				商品特徴	広島ならではの中華丸麺。広島らーめんの人気店で一番使われている麺がこれ。小麦粉の旨みがよくわかるような配合で作りましたので1分30～50秒ほどゆでて旨みの強い醤油豚骨のスープにおろしんにくがぶちうます。2分ゆがいて水で冷して激辛つけ麺の麺にしてみてもびったりあいます。				商品特徴	この麺は、少しウェーブのかかったパーマ麺でつるつるシコシコの多加水熟成麺の食感がお望みの方にぴったりです。関東風の醤油からはたまたあっさり醤油まで、味噌に塩に豚骨につけ麺に冷し中華もバッチリ。なんでもOKなんです。伸びにくいですが、しっかりスープを受け入れ相性は何でもOKです。				商品特徴	少し薄めに仕上げた多加水熟成麺で結構細く感じます。コシがあり延びにくい多加水独特のしっかりしたつるつるシコシコ麺です。醤油・味噌・タンタン麺とオールマイティで、蒸して焼そばに使うお店もあります。ちなみに黄麺とは、程よい黄色の発色に仕上げた麺のことで。			
茹で時間	温	2分～3分程度	冷		茹で時間	温	1分30秒～1分50秒	冷	2分前後	茹で時間	温	1分30秒～2分15秒	冷	2分前後	茹で時間	温	1分30秒～2分15秒	冷	2分前後
																			

商品名 24S角麺				商品名 24角麺				商品名 24丸麺				商品名 28番細白麺											
JANコード		メーカー名		JANコード		メーカー名		JANコード		メーカー名		JANコード		メーカー名									
麺重量(㊦)	120	賞味期限	D+ 9	5	個包装	麺重量(㊦)	120	賞味期限	D+ 9	5	個包装	麺重量(㊦)	100	賞味期限	D+ 9	20	個包装	麺重量(㊦)	120	賞味期限	D+ 9	20	個包装
加水:	多	かんすい:	○	クチナン色素:	○	加水:	中	かんすい:	○	クチナン色素:	微量	加水:	中	かんすい:	○	クチナン色素:	×	加水:	少	かんすい:	○	クチナン色素:	×
全卵:	○	卵白:	○	卵黄:	×	全卵:	○	卵白:	×	卵黄:	×	全卵:	○	卵白:	×	卵黄:	×	全卵:	○	卵白:	○	卵黄:	×
ユニット重量	15.8	kg		売価		ユニット重量	15.8	kg		売価		ユニット重量	15.8	kg		売価		ユニット重量	15.8	kg		売価	
商品特徴	真空ミキサーを使い、モチモチぷりぷりの麺に仕上げました。どんなタイプのスープにもオールマイティーに使っていただけます。湯のびもしく、召し上がる時のさばきやすさとスープ上がりの良さも特徴です。				商品特徴	小麦の旨みをはっきり感じられる麺で噛み応えもしっかり。人気の高い22番白麺を少し細めに仕上げてみたら、これまたいい麺が出来ました。あっさり系から濃厚系までスープの特徴を生かしながら、麺そのものの美味しさも味わっていただけます。				商品特徴	広島ラーメン、広島つけ麺との相性の良い多加水丸麺を細めの24番手に仕上げました。選り抜いた小麦を絶妙に配合し、噛みしめるとジワリと旨みが広がる麺です。温でも冷でもイケる細めの麺をお探しでしたらコレがおすすです。				商品特徴	福岡博多をあちこち食べ歩いて何度も作りなおしてできたのが28番の細麺。柔めにゆがいてもバリかたでもハリガネでも美味しさには自信があります。福岡にある老舗麺機メーカーのある特殊麺機を使って作る極細麺は、美味しさにかけては本場博多に一步もひけをとれません。							
茹で時間	温	1分30秒～2分程度	冷		茹で時間	温	1分20秒～1分50秒前後	冷		茹で時間	温	1分20秒～1分50秒	冷		茹で時間	温	30秒～1分前後	冷					
																							

## クラタ食品有限会社 業務用生麺 商品紹介書 (出荷時のサイズはD270 x W395 x H390)

商品名 15番平麺				商品名 16番平パーマ麺T				商品名 16番太麺				商品名 18番平麺																
JANコード		メーカー名		JANコード		メーカー名		JANコード		メーカー名		JANコード		メーカー名														
麺重量(㌔?)	賞味期限	D+ 9		麺重量(㌔?)	賞味期限	D+ 9		麺重量(㌔?)	賞味期限	D+ 9		麺重量(㌔?)	賞味期限	D+ 9														
加水: 少	かんすい: ○	クチナン色素: ×		加水: 多	かんすい: ○	クチナン色素: ×		加水: 多	かんすい: ○	クチナン色素: ×		加水: 中	かんすい: ○	クチナン色素: ○														
全卵: ○	卵白: ○	卵黄: ×		全卵: ○	卵白: ×	卵黄: ×		全卵: ○	卵白: ×	卵黄: ×		全卵: ○	卵白: ○	卵黄: ○														
ユニット重量 15.8 kg		売価		ユニット重量 17.0 kg		売価		ユニット重量 19.4 kg		売価		ユニット重量 15.8 kg		売価														
<b>商品特徴</b> 備後地方独特な少加水麺で、福山エリアでの一般的な平麺です。あっさりした醤油でも濃い目の醤油でもありますがスープに負けないよう食感に硬くコンを強めにつくってあります。				<b>商品特徴</b> 多加水熟成麺で、当社の麺では最も加水率の高い麺です。湯のびしにくく、個性の強い濃い目のスープもしっかり受け止めます。また、つけ麺との相性が良く、温つけ麺・冷つけ麺どちらにもバッチリです。				<b>商品特徴</b> つけ麺に相性ピッタリ、また、大阪風の太麺焼きそばとしても喜ばれています。多加水熟成麺のモチモチぶりの食感と極太麺ならではの食べ応え、小麦の香りを味わいをしっかり活かした麺自体の美味しさが特徴です。一玉150gのボリュームある麺です。				<b>商品特徴</b> 備後地域のこってり醤油ラーメン用に開発した麺ですが全国どこの地域でもいろんな味噌や豚骨でも塩でもあつてしまうオールマイティな多加水熟成麺です。つけ麺や冷麺でもとにかくOK。1分30秒から2分過ぎでも食感がいろいろ楽しめます。																
茹で時間		温	1分30~1分50秒	冷	2分30秒前後		茹で時間		温	2分30秒~3分		冷	3分~3分30秒		茹で時間		温	5分~6分	冷	6分~7分30秒		茹で時間		温	1分30秒~2分15秒		冷	
																												

商品名 18番白平麺				商品名 18番角麺				商品名 20番レモン麺				商品名 20番サツポロ麺							
JANコード		メーカー名		JANコード		メーカー名		JANコード		メーカー名		JANコード		メーカー名					
麺重量(㌔?)	賞味期限	D+ 9		麺重量(㌔?)	賞味期限	D+ 9		麺重量(㌔?)	賞味期限	D+ 9		麺重量(㌔?)	賞味期限	D+ 9					
加水: 中	かんすい: ○	クチナン色素: ×		加水: 中	かんすい: ○	クチナン色素: 微量		加水: 中	かんすい: ○	クチナン色素: 微量		加水: 多	かんすい: ○	クチナン色素: ×					
全卵: ○	卵白: ×	卵黄: ×		全卵: ○	卵白: ○	卵黄: ○		全卵: ×	卵白: ×	卵黄: ×		全卵: ○	卵白: ○	卵黄: ×					
ユニット重量 15.8 kg		売価		ユニット重量 15.8 kg		売価		ユニット重量 15.8 kg		売価		原価		納価	売価				
<b>商品特徴</b> 尾道ラーメンに最適な平麺で、16番平麺よりも少し細めに仕上げられています。背脂の浮いた濃厚な醤油味との相性に絞って開発した平麺で、いわば「尾道ラーメン専用」の麺です。				<b>商品特徴</b> もっちりしていてなおコンがある少し太めの中加水麺で少しちなし色素で色付けしてあります。濃い目の味噌ラーメンにあうよう開発した麺ですがとんこつ醤油でもあっさりした醤油でもあつてます。この麺もゆがいた後、鍋に入れたり、焼そばにしても美味しいですよ。				<b>商品特徴</b> 昔ながらの中華そばと申しましうか、全国どこでも普通の太さと食感のいふなればオールマイティな麺です。レモン麺とあるのは少しレモン色の麺という意味で、白と黄の中間の淡い黄色に仕上げた麺のことで。				<b>商品特徴</b> コンの強いそくもっちりつるつるソコンコの多加水熟成麺でしっかりウェーブもかけてあります。ゆがくまえに手でもんでいただくよりよるしいです(口当たりが変わります)2分30秒から3分ゆがいて濃い目の味噌にどうぞ。しかし豚骨でも冷麺でもつけ麺も是非どうぞ。程よい黄色の発色に仕上げられています。							
茹で時間		温	1分~1分30秒	冷	2分30秒前後		冷	茹で時間		温	2分前後		冷	3分~3分30秒		ユニット重量 17.0 kg		売価	
																			



## クラタ食品有限会社 業務用食材商品カタログ

商品名					商品名					商品名					商品名				
食彩館 旨コク醤油らーめんスープ 1.8L					食彩館 尾道らーめんスープKT 1.8L					食彩館 瀬戸内塩らーめんスープ 1.8L					食彩館 豚骨醤油らーめんスープ 1kg				
JANコード	メーカー名		食彩館		JANコード	メーカー名		食彩館		JANコード	メーカー名		食彩館		JANコード	メーカー名		食彩館	
内容量	賞味期限	D+	出荷形態	常温	内容量	賞味期限	D+	出荷形態	常温	内容量	賞味期限	D+	出荷形態	冷蔵	内容量	賞味期限	D+	出荷形態	常温
1800cc		179	×	6	1800cc		179	×	6	1800cc		179	×	6	1kg		89	×	16
入数	商品サイズ (縦×横×高さ)mm		外箱サイズ (縦×横×高さ)mm		入数	商品サイズ (縦×横×高さ)mm		外箱サイズ (縦×横×高さ)mm		入数	商品サイズ (縦×横×高さ)mm		外箱サイズ (縦×横×高さ)mm		入数	商品サイズ (縦×横×高さ)mm		外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	
1800cc	×	×	×	×	1800cc	×	×	×	×	1800cc	×	×	×	×	1kg	×	×	×	×
原価	納価	売価		原価	納価	売価		原価	納価	売価		原価	納価	売価		原価	納価	売価	
<b>商品特徴</b> 豊潤な醤油味のスープは豚と鶏の濃厚な風味と小魚のだし等を福山の寺岡有機醸造㈱のマルゴ醤油の有機濃口醤油で味付けしました。圧倒的な支持で全国のラーメン屋さんからご注文をいただいております。お店のタレに混ぜていただくだけでも旨み倍増！まずはお試しあれ！一人前27cc前後を300ccのスープで溶かしてください					<b>商品特徴</b> 旨コク醤油らーめんスープとはダシも醤油も違う、「尾道らーめん」を強く意識したスープです。鶏ガラをベースに小魚の風味を効かせ、尾道らーめん有名店で定量的に使われている醤油を使用しました。旨コク醤油らーめんスープと一見似ているようですが、食べ比べていただければキャラクターの違いをハッキリ実感していただけます。尾道らーめんをお考えなら是非お試しください。一人前27cc前後を300ccのスープで溶かしてください					<b>商品特徴</b> とんこつと鶏がらと野菜をじっくり煮込んだ少し白濁したスープに、あさりとりイリコの旨味が生きています。瀬戸内のきれいな海水でつくられた味の素の「瀬戸のほんじお」で味付けしました。野菜の旨みは白菜から抽出。ネギ油や鶏油を効かしてあっさりでもよし、背脂をたっぷり浮かせて濃厚もよし、アレンジ次第でいろんなラーメンを演出します。一人前36cc前後を300ccのスープで溶かしてください。					<b>商品特徴</b> 豚骨をベースに鶏がら・野菜の旨みをしっかり効かせた濃厚なスープは全国の豚骨醤油のなかでも個性をしっかりと感じられます。広島なら中細少加水の丸麺が定番ですが、モチリ系の太麺でも多加水の細麺でもなんでもあってもいいです。クラタの自信作です。一人前36cc前後を300ccのスープで溶かしてください				
 					 					 					 				
商品名					商品名					商品名									
食彩館 博多とんこつラーメンスープ 2kg					食彩館 広島つけ麺たれストレート 1kg					食彩館 広島つけ麺辛味の素 KN800									
JANコード	メーカー名		食彩館		JANコード	メーカー名		食彩館		JANコード	メーカー名		食彩館						
内容量	賞味期限	D+	出荷形態	常温	内容量	賞味期限	D+	出荷形態	常温	内容量	賞味期限	D+	出荷形態	常温					
2kg		179	×	6	1kg		179	×	16	800g		179	×	16					
入数	商品サイズ (縦×横×高さ)mm		外箱サイズ (縦×横×高さ)mm		入数	商品サイズ (縦×横×高さ)mm		外箱サイズ (縦×横×高さ)mm		入数	商品サイズ (縦×横×高さ)mm		外箱サイズ (縦×横×高さ)mm						
2kg	×	×	×	×	1kg	×	×	×	×	800g	×	×	×	×					
原価	納価	売価		原価	納価	売価		原価	納価	売価									
<b>商品特徴</b> 濃厚な豚骨エキスをふんだんに使った博多風とんこつラーメンスープ。野菜の旨みと隠し味のスパイスが決め手です。辛い高菜炒めや、キムチ、辛ニラもやし等のトッピングでバリエーションがいくらでもできる。そんな使い方で喜ばれています。1食40gから45gが目安です。					<b>商品特徴</b> クラタ食品のオリジナル広島激辛つけ麺専用タレです。辛さは初心者程度、いわゆる「ゼロ辛」状態です。ラー油や胡麻油、各種の醤(ジャン)、唐辛子、などでお好みの味に仕上げたいだけベースとお考え下さい。1人前100ccとして10人前です。					<b>商品特徴</b> クラタ食品オリジナル「広島つけ麺」用の激辛エッセンスです。いろいろな醤や香辛料が入っていますので、よく混ぜてお使いください。一気にたくさん使う前に少しづつ、小さじ1杯5gとして、1杯、2杯・・・とお好みで。基本的な辛さ(市販品の「広島つけ麺」商品)は、小さじ1杯入れたくらい辛さです。広島のお店は、2-3杯くらいのお店が多いです。									
写真貼付 J P G 以外不可 					写真貼付 J P G 以外不可 					写真貼付 J P G 以外不可 					写真貼付 J P G 以外不可				

クワタ食品株式会社 業務用食材商品カタログ

商品名					食彩館 尾道香味オイル					商品名					食彩館 旨コク背脂				
JANコード		メーカー名		食彩館		JANコード		メーカー名		食彩館		JANコード		メーカー名		食彩館			
商品名					食彩館 尾道香味オイル					商品名					食彩館 旨コク背脂				
JANコード		メーカー名		食彩館		JANコード		メーカー名		食彩館		JANコード		メーカー名		食彩館			
内容量	1kg	賞味 期限	D+ 365	出荷 形態	常温	内容量	1kg	賞味 期限	D+ 179	出荷 形態	冷蔵	内容量	1kg	賞味 期限	D+ 179	出荷 形態	冷蔵		
入数	1kg	×	10	発注 単位		入数	1kg	×	10	発注 単位		入数	1kg	×	10	発注 単位			
商品サイズ (縦×横×高さ)mm	× ×				商品サイズ (縦×横×高さ)mm	× ×				商品サイズ (縦×横×高さ)mm	× ×								
外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	290	×	290	×	290	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	×	×	×	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	×	×	×						
ユニット重量	11.0 kg			売価		原価		納価		売価		原価		納価		売価			
商品特徴	<p>広島のお醤油メーカー「ますやみそ」自慢の白味噌、米味噌、豆味噌をつかって作り上げた旨み濃厚な豚骨味噌ラーメンスープです。風味と食感のアクセントとなる胡麻も入っています。一杯50g程度として1kgで約20杯分になります。お湯またはスープで溶かしてください。</p>				商品特徴	<p>尾道香味オイルは尾道らーめんスープに一番あいます。醤油で煮出した背脂のミンチの粒は大きめで旨い。5gから20g、お好みの添加でラーメンを驚くほど進化させます。その秘密は独自の製造方法と厳選された原料のバランス。まずはお使いください。</p>				商品特徴	<p>尾道香味オイルが濃厚醤油の定番香味油ならば、こちらはオールマイティ系。汎用的に使っていただけます。悩まれたらまずはこちらをお試し下さい。いろいろな原料で隠し味を仕込まれた背脂のミンチがどんなスープでもあいます。醤油・味噌・塩・豚骨・豚骨醤油、貴店の味を引き立てます。</p>								
写真貼付																			
																			
					菓型の背脂ミンチ														
										菓型の背脂ミンチ									
																			

商品名					味付けメンマ					商品名					塩メンマ					商品名					豚バラスライス・丸500g					商品名					豚バラスライス・角1kg				
JANコード		メーカー名		食彩館		JANコード		メーカー名		食彩館		JANコード		メーカー名		食彩館		JANコード		メーカー名		食彩館		JANコード		メーカー名		食彩館											
内容量	1kg	賞味 期限	D+ 120	出荷 形態	常温	内容量	2kg	賞味 期限	D+ 120	出荷 形態	常温	内容量	×	賞味 期限	D+	出荷 形態		内容量	×	賞味 期限	D+	出荷 形態		内容量	×	賞味 期限	D+	出荷 形態											
入数	1kg	×	12	発注 単位		入数	2kg	×	10	発注 単位		入数	×	×	発注 単位			入数	×	×	発注 単位		入数	×	×	発注 単位													
商品サイズ (縦×横×高さ)mm	× ×				商品サイズ (縦×横×高さ)mm	× ×				商品サイズ (縦×横×高さ)mm	× ×				商品サイズ (縦×横×高さ)mm	× ×				商品サイズ (縦×横×高さ)mm	× ×																		
外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	280	×	410	×	180	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	250	×	435	×	175	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	×	×	×	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	×	×	×	×	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	×	×	×	×	×													
ユニット重量	13 kg			売価		ユニット重量	21.0 kg			売価		原価		納価		売価		原価		納価		売価		原価		納価		売価											
商品特徴	<p>中国の提携工場にて厳密な品質管理の下に製造しています。柔らかさと歯ごたえが絶妙のバランスです。噛みしめるとメンマ本来の旨味が広がり、どんなタイプのスープや麺とも合う味付けメンマです。扱いやすいやや幅広のタイプになります。</p>				商品特徴	<p>中国の提携工場にて厳密な品質管理の下に製造しています。柔らかさと歯ごたえが絶妙のバランスです。噛みしめるとメンマ本来の旨味が広がります。扱いやすいやや幅広のタイプになります。</p>				商品特徴	<p>使いやすい豚バラスライス丸タイプです。秘伝のタレでじっくり煮込んだ煮豚をスライスして真空パックしました。弊社地元の業務店さまから圧倒的な支持を頂戴している信頼の味と品質です。(45枚前後入り)</p>				商品特徴	<p>使いやすい豚バラスライス角タイプです。秘伝のタレでじっくり煮込んだ煮豚をスライスして真空パックしました。弊社地元の業務店さまから圧倒的な支持を頂戴している信頼の味と品質です。(90枚前後入り)</p>																							
																																							

クラタ食品有限会社 業務用食材商品カタログ

商品名	クラタ むし焼きそば150g				商品名	クラタ むし焼きそば 1.5kg				商品名	食彩館 うどんスープ 1.8L				
JANコード	メーカー名				JANコード	メーカー名				JANコード	メーカー名			食彩館	
内容量	150g	賞味 期限	D+ 364	出荷 形態 発注 単位	内容量	1.5kg	賞味 期限	D+ 364	出荷 形態 発注 単位	内容量	1800cc	賞味 期限	D+ 179	出荷 形態 発注 単位	常温
入数	×				入数	×				入数	1800cc	×		6	
商品サイズ (縦×横×高さ)mm	×			×	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	×			×	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	×			×	
外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	×			×	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	×			×	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	×			×	
原価		納価		売価	原価		納価		売価	原価		納価		売価	1200
商品特徴	美味しい麺をつくるために生地をアルカリイオン水で練り上げました。旨みとコシが違う麺です。冷凍で1年間保存ができます。調理の際には電子レンジで解凍してご利用ください。				美味しい麺をつくるために生地をアルカリイオン水で練り上げました。旨みとコシが違う麺です。冷凍で1年間保存ができます。調理の際には電子レンジで解凍してご利用ください。業務用の1.5kg入です。				サバとうるめとカツオのダシをしっかりと効かせたオリジナルのうどんスープです。そのままお湯で延ばしても十分食べれますが、更に昆布と削り節の出しパックでお出汁をとればバッチリです。まずはおためしあれ！一人前25cc～27ccを300ccのお湯か白だしで薄めてください						
												写真貼付			

商品名	食彩館 豚骨醤油らーめんスープ HK55				商品名	食彩館 尾道らーめんスープAF50				商品名	食彩館 福山らーめんスープ 50				商品名	食彩館 旨味とんこつラーメンスープ															
JANコード	メーカー名			一番食品㈱	JANコード	メーカー名			(有)食彩館	JANコード	メーカー名			(有)食彩館	JANコード	メーカー名			(有)食彩館												
内容量	55g	賞味 期限	D+ 179	出荷 形態 発注 単位	常温	内容量	50g	賞味 期限	D+ 179	出荷 形態 発注 単位	常温	内容量	50g	賞味 期限	D+ 179	出荷 形態 発注 単位	常温	内容量	50g	賞味 期限	D+ 179	出荷 形態 発注 単位	常温								
入数	50入り			×	6袋	入数	50g			×	200	入数	50g			×	200	入数	50g			×	200								
商品サイズ (縦×横×高さ)mm	×			×	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	×			×	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	×			×	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	×			×	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	×			×							
外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	540			×	255	×	230	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	350			×	260	×	210	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	350			×	260	×	210	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	350			×	260	×	210
ユニット重量	16.5 kg				売価	ユニット重量	10 kg				売価	ユニット重量	10 kg				売価	ユニット重量	10 kg				売価								
商品特徴	豚骨をベースに鶏がら・野菜の旨みをしっかりと効かせた濃厚なスープは全国の豚骨醤油のなかでも個性をしっかりと感じられます。広島なら中細少加水の丸麺が定番ですが、モチリ系の太麺でも多量の水の細麺でもなんでもあっても大丈夫。クラタの自信作です。一人前一袋をを300ccのスープで溶かしてください。お湯だけでも美味しく美味しいように調味を施してあります。				旨コク醤油らーめんスープとはダシも醤油も違う。「尾道らーめん」を強く意識したスープです。鶏ガラをベースに小魚の風味を効かせ、尾道らーめん有名店で定期的に使用されている醤油を使用しました。一人前一袋をを300ccのスープで溶かしてください。お湯だけでも美味しく美味しいように調味を施してあります。				豊潤な醤油味のスープは豚と鶏の濃厚な風味と小魚のだし等を福山の寺岡有機醸造㈱のマルゴ醤油の有機醸造醤油で味付けしました。圧倒的な支持で全国のラーメン屋さんからご注文をいただいております。一人前一袋をを300ccのスープで溶かしてください。お湯だけでも美味しく美味しいように調味を施してあります。				濃厚な豚骨エキスをふんだんに使った博多風とんこつラーメンスープ。野菜の旨みと隠し味のスパイス、クリーミーさが自慢です。一人前一袋をを300ccのスープで溶かしてください。お湯だけでも美味しく美味しいように調味を施してあります。																		
																															

## クラタ食品株式会社 業務用食材商品カタログ

商品名					商品名					商品名							
【ミートフリー】とんこつらーめんスープKMA					広島ますやみその豚骨味噌ラーメンスープ					【ミートフリー】とんこつらーめんタレ1kg							
JANコード	メーカー名		(有)食彩館		JANコード	メーカー名		(有)食彩館		JANコード	メーカー名		(有)食彩館				
内容量	50g	賞味 期限	D+ 365	出荷 形態	常温	内容量	50g	賞味 期限	D+ 365	出荷 形態	常温	内容量	1kg	賞味 期限	D+ 180	出荷 形態	常温
入数	40入	×	10袋	発注 単位	1	入数	250	×	1	発注 単位	1	入数	×	×	発注 単位	×	×
商品サイズ (縦×横×高さ)mm	×		×		商品サイズ (縦×横×高さ)mm	×		×		商品サイズ (縦×横×高さ)mm	×		×				
外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	500	×	310	×	255	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	370	×	320	×	210	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	×	×			
ユニット重量	20kg		売価		ユニット重量	12.5kg		売価		原価	納価		売価				
商品特徴	濃厚な豚骨エキスをふんだんに使った九州久留米風とんこつラーメンスープ。風味高くコクのある濃厚豚骨ラーメンスープで薫り高いニンニクエキスが決め手です。一人前一袋をを300ccのスープで溶かしてください。お湯だけでもしっかりと美味しいように調味を施してあります。					広島のお醤油味噌メーカー「ますやみそ」自慢の白味噌、米味噌、豆味噌をつかって作り上げた旨み濃厚な豚骨味噌ラーメンスープです。風味と食感のアクセントとなる胡麻も入っています。300ccから360ccのお湯やスープで薄めてください。					ミートフリーでも妥協は一切せず、日本の旨いとんこつラーメンそのままに仕上げました。畜肉由来の成分を一切使用せず、畜肉が禁制品目となっている北米・豪州・欧州などへの輸出のために開発しました。このタレをいろんなベーススープで薄めてください。チキン・ポーク濃度が高ければより美味しくなります						



商品名					商品名					商品名					商品名								
【ミートフリー】醤油らーめんスープ(小袋)					【ミートフリー】味噌らーめんスープ(小袋)					【ミートフリー】塩らーめんスープ(小袋)					【ミートフリー】とんこつらーめんスープ(小袋)								
JANコード	メーカー名		(有)食彩館		JANコード	メーカー名		(有)食彩館		JANコード	メーカー名		(有)食彩館		JANコード	メーカー名		(有)食彩館					
内容量	39g	賞味 期限	D+ 365	出荷 形態	常温	内容量	55g	賞味 期限	D+ 365	出荷 形態	常温	内容量	40g	賞味 期限	D+ 365	出荷 形態	常温	内容量	38.4g	賞味 期限	D+ 365	出荷 形態	常温
入数	39g	×	400	発注 単位	1	入数	55g	×	250	発注 単位	1	入数	40g	×	500	発注 単位	1	入数	38.4g	×	300	発注 単位	×
商品サイズ (縦×横×高さ)mm	95	×	80	×	5	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	80	×	119	×	6	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	80	×	99	×	5	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	100	×	80	×	5
外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	480	×	335	×	175	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	370	×	325	×	205	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	505	×	305	×	245	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	420	×	310	×	195
ユニット重量	kg		売価		ユニット重量	kg		売価		原価	納価		売価		原価	納価		売価					
商品特徴	畜肉と卵フリーで美味しいラーメンスープに仕上げるといふ困難に挑戦し、ついに完成しました。豊潤なダシ感と深い旨味が活きた醤油ラーメンです。ミートフリーでも妥協は一切せず、日本の旨いラーメンそのままに仕上げました。畜肉由来の成分を一切使用せず、畜肉が禁制品目となっている北米・豪州・欧州などへの輸出のために開発しました。					畜肉と卵フリーで美味しいラーメンスープに仕上げるといふ困難に挑戦し、ついに完成しました。豊潤なダシ感と深い旨味が活きた少し豆板醤を使ってピリ辛にした味噌ラーメンです。ミートフリーでも妥協は一切せず、日本の旨いラーメンそのままに仕上げました。畜肉由来の成分を一切使用せず、畜肉が禁制品目となっている北米・豪州・欧州などへの輸出のために開発しました。					畜肉と卵フリーで美味しいラーメンスープに仕上げるといふ困難に挑戦し、ついに完成しました。豊潤なダシ感と深い旨味が活きたごま油とすりごまを効かせた塩ラーメンです。ミートフリーでも妥協は一切せず、日本の旨いラーメンそのままに仕上げました。畜肉由来の成分を一切使用せず、畜肉が禁制品目となっている北米・豪州・欧州などへの輸出のために開発しました。					ミートフリーでも妥協は一切せず、日本の旨いとんこつラーメンそのままに仕上げました。畜肉由来の成分を一切使用せず、畜肉が禁制品目となっている北米・豪州・欧州などへの輸出のために開発しました。このタレをいろんなベーススープで薄めてください。チキン・ポーク濃度が高ければより美味しくなります							
																							

クラタ食品有限会社 商品カタログ 小袋スープ商品

創味 鶏がら醤油ラーメンスープ					創味 北の味噌ラーメンスープ					創味 白湯					創味 つげ麺だれ								
JANコード	4973918 132025   メーカー名				JANコード	4973918 122354   メーカー名				JANコード	4973918 131967   メーカー名				JANコード	4973918 140297   メーカー名							
内容量	賞味期限	D+	出荷形態	常温	内容量	賞味期限	D+	出荷形態	常温	内容量	賞味期限	D+	出荷形態	常温	内容量	賞味期限	D+	出荷形態	常温				
42g		269	7	1	50g		269	6	1	40ml		269	6	1	56g		269	5	1				
入数	×		×		入数	×		×		入数	×		×		入数	×		×					
商品サイズ (縦×横×高さ)mm	110	×	80	×	8	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	120	×	85	×	8	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	80	×	110	×	8	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	120	×	80	×	8
外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	385	×	290	×	200	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	385	×	290	×	200	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	385	×	290	×	200	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	385	×	290	×	200
原価	納価 68 税抜 68				原価	納価 78 税抜 78				原価	納価 78 税抜 78				原価	納価 98 税抜 98							
商品特徴	新鮮な鶏がらスープをベースに野菜の風味豊かなバランスよく加えた醤油ラーメンスープの素です				商品特徴	厳選した味噌とガラスープや香辛野菜等を独自の配合した、濃厚で飽きのこない本格派味噌ラーメンの素です				商品特徴	豚骨・鶏骨スープがたっぷり入った本格九州風ラーメンの素です				商品特徴	吟味した宗田節・鯖節等の魚介類とじっくり煮込んだスープを合わせて仕上げた、濃厚で味わい豊かなつげ麺の素です							



鉄人の逸品 とんこつ醤油ラーメンスープ					創味のつゆ ストレート					創味のつゆ あまくちストレート					創味ストレートつゆSP								
JANコード	4902542 202415   メーカー名				JANコード	4973918 257513   メーカー名				JANコード	4973918 257520   メーカー名				JANコード	4973918 232206   メーカー名							
内容量	賞味期限	D+	出荷形態	常温	内容量	賞味期限	D+	出荷形態	常温	内容量	賞味期限	D+	出荷形態	常温	内容量	賞味期限	D+	出荷形態	常温				
55g		179	1	1	40ml		269	6	1	40ml		269	6	1	60ml		269	5	1				
入数	×		×		入数	×		×		入数	×		×		入数	×		×					
商品サイズ (縦×横×高さ)mm	95	×	110	×	8	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	100	×	90	×	8	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	100	×	90	×	8	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	120	×	90	×	8
外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	×		×		外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	385	×	290	×	200	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	385	×	290	×	200	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	405	×	275	×	215	
原価	納価 98 税抜 98				原価	納価 35 税抜 35				原価	納価 35 税抜 35				原価	納価 38 税抜 38							
商品特徴	こってり煮だした豚骨と鶏がらが濃厚なコク味をわけています。表面に浮く豚の背脂の香りをお楽しみ下さい				商品特徴	創味のつゆの美味しさをそのままに、ストレートタイプのつゆに仕上げました。そば・うどんのつけつゆ、天つゆ等にそのままご使用下さい				商品特徴	創味のつゆの美味しさをそのままに、ストレートタイプのつゆに仕上げました。そば・うどんのつけつゆ、天つゆ等にそのままご使用下さい				商品特徴	そば・うどんのつけつゆ、天つゆ等にそのままご使用下さい							



クラタ食品株式会社 業務用食材商品カタログ

商品名				生餃子皮 0.5mm/75径				商品名				生餃子皮 0.6mm/80径				商品名				生餃子皮 0.6mm/85径				商品名				生餃子皮 0.6mm/90径									
JANコード		メーカー名		(有)食彩館		内容量		賞味期限		D+ 179		出荷形態		冷凍		内容量		賞味期限		D+ 179		出荷形態		冷凍		内容量		賞味期限		D+ 179		出荷形態		冷凍			
50枚		×		×		×		×		×		×		×		1800cc		×		6		×		×		50枚		×		×		×		×			
入数		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×			
商品サイズ (縦×横×高さ)mm		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×			
外箱サイズ (縦×横×高さ)mm		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×			
原価		納価		売価		原価		納価		売価		原価		納価		売価		1200		原価		納価		売価		原価		納価		売価		原価		納価		売価	
商品特徴				業務用の餃子皮 50枚入りです 厚みと直径の大きさに食感も変わりますので お好みのサイズを指定してください。 冷凍保存で180日 解凍後10日間 餃子の餡を包んで再度冷凍保存にも最適な皮です				商品特徴				業務用の餃子皮 50枚入りです 厚みと直径の大きさに食感も変わりますので お好みのサイズを指定してください。 冷凍保存で180日 解凍後10日間 餃子の餡を包んで再度冷凍保存にも最適な皮です				商品特徴				業務用の餃子皮 50枚入りです 厚みと直径の大きさに食感も変わりますので お好みのサイズを指定してください。 冷凍保存で180日 解凍後10日間 餃子の餡を包んで再度冷凍保存にも最適な皮です				商品特徴				業務用の餃子皮 50枚入りです 厚みと直径の大きさに食感も変わりますので お好みのサイズを指定してください。 冷凍保存で180日 解凍後10日間 餃子の餡を包んで再度冷凍保存にも最適な皮です									
																																					
商品名				生餃子皮 0.9mm/80径				商品名				生餃子皮 0.8mm/90径																									
JANコード		メーカー名		(有)食彩館		内容量		賞味期限		D+ 179		出荷形態		冷凍		内容量		賞味期限		D+ 179		出荷形態		冷凍		内容量		賞味期限		D+ 179		出荷形態		冷凍			
50枚		×		×		55g		×		300		×		×		50g		×		200		×		×													
入数		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×			
商品サイズ (縦×横×高さ)mm		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×			
外箱サイズ (縦×横×高さ)mm		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×		×			
原価		納価		売価		原価		納価		売価		原価		納価		売価		原価		納価		売価		原価		納価		売価		原価		納価		売価			
商品特徴				業務用の餃子皮 50枚入りです 厚みと直径の大きさに食感も変わりますので お好みのサイズを指定してください。 冷凍保存で180日 解凍後10日間 餃子の餡を包んで再度冷凍保存にも最適な皮です				商品特徴				業務用の餃子皮 50枚入りです 厚みと直径の大きさに食感も変わりますので お好みのサイズを指定してください。 冷凍保存で180日 解凍後10日間 餃子の餡を包んで再度冷凍保存にも最適な皮です																									
																																					

商品名	餃子の皮 小判 厚0.7mm / 直径80mm (30枚入)				商品名	餃子の皮 大判 厚0.7mm / 直径90mm (30枚入)				商品名	お徳用餃子の皮 厚0.7mm / 直径90mm (50枚入)				商品名	お米の皮 (餃子用大判22枚入)							
JANコード	4970802500014	メーカー名	井辻食産		JANコード	4970802500045	メーカー名	井辻食産		JANコード	4970802121134	メーカー名	井辻食産		JANコード	4970802130129	メーカー名	井辻食産					
内容量	30枚	賞味期限	D+ 364	出荷形態 発注単位	冷凍	内容量	30枚	賞味期限	D+ 364	出荷形態 発注単位	冷凍	内容量	50枚	賞味期限	D+ 364	出荷形態 発注単位	冷凍	内容量	22枚	賞味期限	D+ 364	出荷形態 発注単位	冷凍
入数	115g	×	30袋			入数	150g	×	30袋			入数	250g	×	18袋			入数	30袋	×	30袋		
商品サイズ (縦×横×高さ)mm	125	×	95	×	21	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	125	×	105	×	21	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	125	×	100	×	35	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	125	×	105	×	
外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	285	×	215	×	128	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	300	×	227	×	127	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	303	×	227	×	135	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm				×	
原価		納価		売価	118	原価		納価		売価	128	原価		納価		売価	158	原価		納価		売価	178
商品特徴	市販用の餃子皮 小判30枚入りです 厚0.7mm / 直径80mm 冷凍保存で1年 解凍後40日間 餃子の餡を包んで 再度冷凍保存にも最適な皮です					市販用の餃子皮 大判30枚入りです 厚0.7mm / 直径90mm 冷凍保存で1年 解凍後40日間 餃子の餡を包んで 再度冷凍保存にも最適な皮です					市販用の餃子皮 大判50枚入りです 厚0.7mm / 直径90mm 冷凍保存で1年 解凍後40日間 餃子の餡を包んで 再度冷凍保存にも最適な皮です					米粉は小麦粉に比べ油の吸収率が少なく為、ヘルシーな餃子が出来ます。 米粉ならではの食感をお楽しみ下さい							
																							

商品名	ワンタンしゅうまい皮 厚0.45mm / 80mm角 (40枚入)				商品名	春巻皮 厚0.4mm / 180mm角 (10枚入)				商品名					商品名								
JANコード	4970802500106	メーカー名	井辻食産		JANコード	4970802100108	メーカー名	井辻食産		JANコード		メーカー名			JANコード		メーカー名						
内容量	40枚	賞味期限	D+ 364	出荷形態 発注単位	冷凍	内容量	10枚	賞味期限	D+ 364	出荷形態 発注単位	冷凍	内容量		賞味期限	D+	出荷形態 発注単位	冷凍	内容量		賞味期限	D+	出荷形態 発注単位	冷凍
入数	105g	×	30袋			入数	160g	×	30袋			入数		×				入数		×			
商品サイズ (縦×横×高さ)mm	125	×	100	×	18	商品サイズ (縦×横×高さ)mm	238	×	210	×	4	商品サイズ (縦×横×高さ)mm		×		×		商品サイズ (縦×横×高さ)mm		×		×	
外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	270	×	210	×	95	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm	247	×	227	×	146	外箱サイズ (縦×横×高さ)mm		×		×		外箱サイズ (縦×横×高さ)mm		×		×	
原価		納価		売価	118	原価		納価		売価	178	原価		納価		売価		原価		納価		売価	
商品特徴	市販用のワンタンしゅうマイ皮 50枚入りです 厚0.45mm / 80mm角 冷凍保存で1年 解凍後40日間 餡を包んで 再度冷凍保存にも最適な皮です					市販用の春巻きの皮 10枚入りです 厚0.4mm / 180mm角 冷凍保存で1年 解凍後40日間 春巻きの餡を包んで 再度冷凍保存にも最適な皮です																	
																							