2016 쿠라타식품유한회사 상품가타로그 마른면 신제품

상품명	히로시마라면 마른면 생면 2인분					
JAN코드	4906436 004819	제조사명		쿠라타식품(유)		
내용량	230 g	유효기간	D+ 239	출하형태	상온	
수량	30	×	2	발주단위	1BDL	
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	300	×	130	×	22	
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	310	×	356	×	155	
원가		지배가		판매가	350	
상품특징	면은 히로시마(広島)에서 유명한 22번동글동글한 길죽면을 사용하였습니다. 국물은 돼지뼈를 바탕으로 닭뼈와 야채를 넣어 푹 끓여낸 돈코츠 쇼유맛입니다. 콩나물을 살짝 데쳐서 넣으면 더욱 맛이 있습니다.					

상품명	오노미치라면 마른면 생면2인분					
JAN코드	4906436 004826	제조사명		쿠라타식품(유)		
내용량	240 g	유효기간	D+ 239	출하형태	상온	
수량	30	×	2	발주단위	1BDL	
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	300	×	130	×	22	
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	310	×	356	×	155	
원가		지배가		판매가	350	
상품특징	면은 오노미치 (尾道)특유의 16번 납작 생면을 사용하였습니다. 국물은 닭과 돼지의 진한 맛에 작은 물고기로 맛을 더했습니다. 향기가 풍부로운 마르킨 간장으로 간을 했습니다. 특이 정성들여 만든 국물위의 등기름을 즐겨 보세요.					

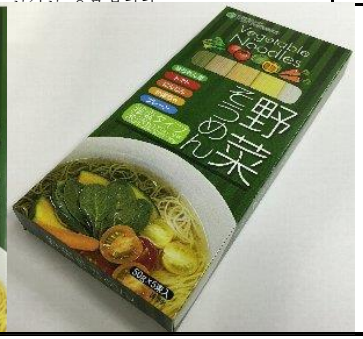
상품명	히로시마마스야미소 돈코츠미소 미소라면 마른면 2인분					
JAN코드	4906436 004833	제조사명		쿠라타식품(유)		
내용량	250 g	유효기간	D+ 239	출하형태	상온	
수량	30	×	2	발주단위	1BDL	
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	300	×	130	×	22	
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	310	×	356	×	155	
원가		지배가		판매가	350	
상품특징	면은 스프에 잘 얽히는 20번 각면을 사용하였습니다. 히로시마의 자부심, 백된장, 쌀된장, 콩된장을 썩어서 진한 돼지뼈 국물을 만들어 내였습니다.					

상품명	세토우치 소금라면 마른면 생면2인분					
JAN코드	4906436 004840	제조사명		쿠라타식품(유)		
내용량	240 g	유효기간	D+ 239	출하형태	상온	
수량	30	×	2	발주단위	1BDL	
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	300	×	130	×	22	
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	310	×	356	×	155	
원가		지배가		판매가	350	
상품특징	면은 20번 둥근면입니다. 돼지뼈, 닭뼈와 야채를 넣어 푹 끓여낸 걸쭉한 국물에는 조개와 해삼의 풍미가 살아 있습니다. 세토우치(瀬戸内)의 깨끗하기로 유명한 해수로 만든 소금으로 간을 내였습니다.					

상품명						
JAN코드	4906436 004857	제조사명		쿠라타식품(유)		
내용량	240 g	유효기간	D+ 239	출하형태	상온	
수량	30	×	2	발주단위	1BDL	
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	300	×	130	×	22	
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	310	×	356	×	155	
원가		지배가		판매가	350	
상품특징	면은 하카타계의 매우 얇은 24번의 둥근면입니다. 스프는 진안 돼지뼈국물에 야채의 신선한 맛이 들어있습니다. 맛있는 하카타 돈코츠라면입니다. 생면 2인분이 들어있습니다.					

상품명						
JAN코드	4906436 005069	제조사명		クラタ食品(有)		
내용량		유효기간	D+ 239	출하형태	상온	
수량	30	×	2	발주단위	1BDL	
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	300	×	130	×	22	
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	310	×	356	×	155	
원가				판매가	350	
상품특징	麺は広島エリア独特の平打ち麺を使用した乾麺ですが、しっ りモチモチ感のある麺です。スープの決めては隠し味の豆板 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 冷し中華を楽しんで下さい。					

상품명						
JAN코드	4906436 004895	제조사명		쿠라타식품(유)		
내용량	250 g	유효기간	D+ 719	출하형태	상온	
수량	30	×	2	발주단위	1BDL	
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	198	×	93	×	19	
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	208	×	475	×	260	
원가		지배가		판매가	400	
상품특징	시금치·호박·당근 (인삼) ·토마토 야채 파우더만을 사용한 소면입니다. 무첨가·무착색이므로 안심하고 맛있습니다. 온면이나 냉면으로도 다 즐길 수 있습니다. 샐러드로도 편리하게 드실수 있습니다. 어린이의 이유식에도 인기인 상품입니다.					



상품명						
JAN코드		제조사명				
내용량		유효기간	D+	출하형태		
수량	×			발주단위		
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	×			×		
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	×			×		
원가				판매가		
상품특징						

쿠라타식품유한회사 상품가타로그 간면 신제품

상품명	【Meat,Egg Free】 멘조 간장라면 간면 ２인분					상품명	【ミート、エッグフリー】麺蔵 味噌らーめん乾麺２食					상품명	【ミート、エッグフリー】麺蔵 塩らーめん乾麺２食					상품명	【ミート、エッグフリー】麺蔵 とんこつらーめん乾麺２食				
JANコード	4906436 004819	제조사명		쿠라타식품(유)		JANコード	4906436 004826	제조사명		쿠라타식품(유)		JANコード	4906436 004833	제조사명		쿠라타식품(유)		JANコード	4906436 004840	제조사명		쿠라타식품(유)	
내용량	250ｇ	유효기간	10개월	출하형태	상온	내용량	240ｇ	유효기간	10개월	출하형태	상온	내용량	250ｇ	유효기간	10개월	출하형태	상온	내용량	240ｇ	유효기간	10개월	출하형태	상온
수량	30	×	2	발주단위	1BDL	수량	30	×	2	발주단위	1BDL	수량	30	×	2	발주단위	1BDL	수량	30	×	2	발주단위	1BDL
상품사이즈 (幅×奥行×身長)mm	300	×	130	×	22	상품사이즈 (幅×奥行×身長)mm	300	×	130	×	22	상품사이즈 (幅×奥行×身長)mm	300	×	130	×	22	상품사이즈 (幅×奥行×身長)mm	300	×	130	×	22
박스사이즈 (幅×奥行×身長)mm	310	×	356	×	155	박스사이즈 (幅×奥行×身長)mm	310	×	356	×	155	박스사이즈 (幅×奥行×身長)mm	310	×	356	×	155	박스사이즈 (幅×奥行×身長)mm	310	×	356	×	155
원가		지배가		판매가	350	원가		지배가		판매가	350	원가		지배가		판매가	350	원가		지배가		판매가	350
상품특징	고기와 계란을 사용하지 않고 맛있는 라면스프를 만들기 위해 도전하고 또 도전하여 완성한 상품입니다. 국물이 걸쭉하고 깊은 맛이 살아있는 간장라면 입니다. Meat Free와도 타협은 일체 하지 않고, 일본의 라면의 맛을 그대로 표현했습니다. 고기 성분은 일체 사용하지 않고, 고기가 금제품인 북미·호주·유럽 등나라에 수출을 위해서 개발했습니다.					상품특징	고기와 계란을 사용하지 않고 맛있는 라면스프를 만들기 위해 도전하고 또 도전하여 완성한 상품입니다. 국물이 걸쭉하고 깊은 맛이 살아있는 된장으로 만든 매운 미소라면입니다. Meat Free와도 타협은 일체 하지 않고, 일본의 라면의 맛을 그대로 표현했습니다. 고기 성분은 일체 사용하지 않고, 고기가 금제품인 북미·호주·유럽 등나라에 수출을 위해서 개발했습니다.					상품특징	고기와 계란을 사용하지 않고 맛있는 라면스프를 만들기 위해 도전하고 또 도전하여 완성한 상품입니다. 국물이 걸쭉하고 깊은 맛이 살아있는 참기름과 참깨가 들어간 소금라면 입니다. Meat Free와도 타협은 일체 하지 않고, 일본의 라면의 맛을 그대로 표현했습니다. 고기 성분은 일체 사용하지 않고, 고기가 금제품인 북미·호주·유럽 등나라에 수출을 위해서 개발했습니다.					상품특징	고기와 계란을 사용하지 않고 맛있는 라면스프를 만들기 위해 도전하고 또 도전하여 완성한 상품입니다. 국물이 걸쭉하고 정말 맛있는 라면입니다. Meat Free와도 타협은 일체 하지 않고, 일본의 라면의 맛을 그대로 표현했습니다. 고기 성분은 일체 사용하지 않고, 고기가 금제품인 북미·호주·유럽 등나라에 수출을 위해서 개발했습니다.				

商品名						商品名						商品名						商品名					
JANｺｰﾄﾞ		メーカー名				JANｺｰﾄﾞ		メーカー名				JANｺｰﾄﾞ		メーカー名				JANｺｰﾄﾞ		メーカー名			
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		内容量		賞味期限	D+	出荷形態	
入数	×			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	×			×	
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	×			×	
原価				税抜売価		原価				税抜売価		原価				税抜売価		原価				税抜売価	
商品特徴						商品特徴						商品特徴						商品特徴					

쿠라타식품유한회사 상품카타로그(4계절용상품 생면/pillow type)

상품명	오노미치라면 생면2인분 (pillow type)					상품명	히로시마 츠케멘 생면2인분 (pillow type)					상품명	히로시마 라면 생면2인분(pillow type)					상품명	세토우치 시오소바(소금메밀국수)생면2인분(pillow type)				
JAN코드	4906436002693	제조사명		쿠라타식품(유)		JAN코드	4906436002044	제조사명		쿠라타식품(유)		JAN코드	4906436002082	제조사명		쿠라타식품(유)		JAN코드	4906436002396	제조사명		쿠라타식품(유)	
내용량	300 g	유효기간	D+ 29	출하형태	냉장	내용량	372.6 g	유효기간	D+ 29	출하형태	냉장	내용량	316 g	유효기간	D+ 29	출하형태	냉장	내용량	302 g	유효기간	D+ 29	출하형태	냉장
수량	12	×	2	발주단위	1	수량	12	×	2	발주단위	1	수량	12	×	2	발주단위	1	수량	12	×	2	발주단위	1
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	145	×	250	×	40	상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	145	×	250	×	40	상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	145	×	250	×	40	상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	145	×	250	×	40
상자사이즈 (세로×가로×높이)㎜	240	×	505	×	495	상자사이즈 (세로×가로×높이)㎜	240	×	510	×	510	상자사이즈 (세로×가로×높이)㎜	240	×	505	×	495	상자사이즈 (세로×가로×높이)㎜	240	×	505	×	495
중량	11.8 kg			판매가	439	중량	13.5 kg			판매가	439	중량	12.3 kg			판매가	439	중량	11.9 kg			판매가	439
상품특징	면은 오노미치 (尾道)특유의 18번 납작 생면을 사용하였습니다. 국물은 닭과 돼지의 진한 맛에 작은 물고기로 맛을 더했습니다. 향기가 풍부로운 마르킨 간장으로 간을 했습니다. 특이 정성들여 만든 국물위의 등기름을 즐겨 보세요.					상품특징	면은 히로시마(広島) 츠케멘 가게의 스테디셀러 20번 등근 국수입니다. 국물은 걸쭉한 국물에 매콤달콤한 맛이 포인트입니다. 첨부 고추가루로 매운맛을 조절할 수 있습니다. 조합으로서는 삶은 양배추가 제일 입니다.					상품특징	면은 히로시마(広島)에서 유명한 동글동글한 길죽면을 사용하였습니다. 국물은 돼지뼈를 바탕으로 닭뼈와 야채를 넣어 폭 끓여낸 돈코츠 쇼유맛입니다. 콩나물을 살짝 데쳐서 넣으면 더욱 맛이 있습니다.					상품특징	면은 22번 보글면입니다. 돼지뼈, 닭뼈와 야채를 넣어 폭 끓여낸 걸쭉한 국물에는 조개와 해삼의 풍미가 살아 있습니다. 세토우치(瀬戸内)의 깨끗하기로 유명한 해수로 만든 소금으로 간을 내였습니다.				

상품명	후쿠야마라면 생면2인분 (pillow type)					상품명	오카야마 츄카소바(중화메밀국수) 생면2인분(pillow type)					상품명	오타츠 츄카소바(중화메밀국수) 생면2인분(pillow type)					상품명	마스야미소 미소(된장)라면 생면2인분(pillow type)				
JAN코드	4906436002174	제조사명		쿠라타식품(유)		JAN코드	4906436002143	제조사명		쿠라타식품(유)		JAN코드	4906436 004123	제조사명		쿠라타식품(유)		JAN코드	4906436003713	제조사명		쿠라타식품(유)	
내용량	300 g	유효기간	D+ 29	출하형태	냉장	내용량	300 g	유효기간	D+ 29	출하형태	냉장	내용량	300 g	유효기간	D+ 29	출하형태	냉장	내용량	300 g	유효기간	D+ 29	출하형태	냉장
수량	12	×	2	발주단위	1	수량	12	×	2	발주단위	1	수량	12	×	3	발주단위	1	수량	12	×	3	발주단위	1
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	145	×	250	×	40	상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	145	×	250	×	40	상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	145	×	250	×	40	상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	145	×	250	×	40
상자사이즈 (세로×가로×높이)㎜	240	×	505	×	495	상자사이즈 (세로×가로×높이)㎜	240	×	505	×	495	상자사이즈 (세로×가로×높이)㎜	240	×	505	×	495	상자사이즈 (세로×가로×높이)㎜	240	×	505	×	195
Unit중량	11.8 kg			판매가	439	Unit중량	11.8 kg			판매가	439	Unit중량	11.8 kg			판매가	439	Unit중량	11.8 kg			판매가	439
상품특징	면은 빈고(備後)의 특산 물을 적게 사용한 16번 납작면입니다. 국물은 돼지와 닭,그리고 작은 물고기고 우려내고, 유기농 간장 마르고간장(マルゴ醤油)으로 간을 맞췄습니다. 국물위에 뜬 등기름도 즐겨보세요.					상품특징	면은 오카야마(岡山)에서 친숙한 수분이 적은 각면입니다. 국물은 돼지뼈의 길죽한 맛과 도특한 와후(和風)일본풍 국물에 간장을 넣어 절묘한 맛을 짖어 내였습니다. 돈코츠쇼유이지만 맛은 단백하고 깔끔합니다.					상품특징	면은 가사오카(笠岡)에서 친숙한 가는 면을 사용하였습니다. 닭뼈를 폭 끓인 국물에 세토우치(瀬戸内)의 어개를 우려낸 간장맛의 스프입니다.					상품특징	면은 스프에 잘 얽히는 쫄면입니다. 히로시마의 자부심,백된장, 쌀된장, 콩된장을 썩어서 진한 돼지뼈 국물을 만들어 내였습니다.				

쿠라타식품유한회사 상품카타로그(4계절용/하기상품 생면/pillow type)

상품명	맨조(麺蔵)하카타 돈코츠라면 생면2인분(pillow type)					상품명	맨조(麺蔵)나고야 대만라면 생면2인분(pillow type)					상품명	맨조(麺蔵)고치 냄비볶음라면 생면2인분(pillow type)					상품명	맨조(麺蔵) 오이타벳푸 냉면 생면2인분(pillow type)				
JAN코드	4906436004178		제조사명		쿠라타식품(유)	JAN코드	4906436004635		제조사명		쿠라타식품(유)	JAN코드	4906436004642		제조사명		쿠라타식품(유)	JAN코드	4906436004659		제조사명		쿠라타식품(유)
내용량	300 g	유효기간	D+ 29	출하형태	냉장	내용량	274 g	유효기간	D+ 29	출하형태	냉장	내용량	290 g	유효기간	D+ 29	출하형태	냉장	내용량	350 g	유효기간	D+ 29	출하형태	냉장
수량	12	×	2	발주단위	1	수량	12	×	2	발주단위	1	수량	12	×	2	발주단위	1	수량	12	×	2	발주단위	1
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	145	×	250	×	40	상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	145	×	250	×	40	상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	145	×	250	×	40	상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	145	×	250	×	40
상자사이즈 (세로×가로×높이)㎜	240	×	505	×	495	상자사이즈 (세로×가로×높이)㎜	240	×	505	×	495	상자사이즈 (세로×가로×높이)㎜	240	×	505	×	495	상자사이즈 (세로×가로×높이)㎜	240	×	505	×	495
Unit중량	11.8 kg			판매가	439	Unit중량	9.9 kg			판매가	439	Unit중량	10.5 kg			판매가	439	Unit중량	12.6 kg			판매가	439
상품특징	면은 하카타(博多)계에서 가장 가는 면입니다. 국물은 진한 돼지뼈 국물에 야채의 단백한 맛이 들어있습니다. 마늘(garlic) 오일을 사용하였기에 맛이 더욱더 개성적입니다.					상품특징	나고야(名古屋)의 대만 요리점이 발상이라고 하는 대만 라면입니다. 지금은 전국각지에 자칭하는 가게로 되여있습니다. 매운 간장맛의 스프입니다만, 고추가루를 듬뿍 넣어 도구재료를 볶아주면 틀림없이 더욱 맛이 있을겁니다.					상품특징	고치현(高知縣) 스자키시(須崎市)의 냄비 볶음 라면입니다. 냄비에 닭고기로 우려낸 간장 스프에 닭고기를 넣어, 푹 끓인 후 단단하게 데친 면을 넣어서 하번더 폭 끓이면 완성입니다. 마지막에 계란을 넣어 따끈따끈할때 드셔 주세요.					상품특징	한국 냉면의 계통을 이어받는 벳푸(別府) 냉면입니다. 온천거리에 냉면의 기치가 펄럭입니다. 데친 후 투명감이 있는 둥근면은 쫄깃쫄깃하고 매우 끈기가 있는 특별사양의 면입니다. 닭국물에 산뜻한 간장맛으로 간을 낸 냉면탕입니다. 새콤매콤한 김치를 넣어서 드셔보세요.				

상품명	세토우치 히야시라면(냉면) 생면2인분(pillow type)					상품명	후쿠야마 히야시멘(냉면) 생면2인분(pillow type)					상품명	크레 레멘(냉면)・생면2인분					상품명	야마모토 상점 빈고야키소바(볶음국수) 생면2인분				
JAN코드	4906436 001627		제조사명		쿠라타식품(유)	JAN코드	4906436002440		제조사명		쿠라타식품(유)	JAN코드	4906436003706		제조사명		쿠라타식품(유)	JAN코드	4906436004482		제조사명		쿠라타식품(유)
내용량	302 g	유효기간	D+ 19	출하형태	냉장	내용량	360 g	유효기간	D+ 29	출하형태	냉장	내용량	380g	유효기간	D+ 29	출하형태	냉장	내용량	310 g	유효기간	D+ 29	출하형태	냉장
수량	12	×	2	발주단위	1	수량	12	×	2	발주단위	1	수량	12	×	3	발주단위	1	수량	12	×	2	발주단위	1
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	145	×	250	×	40	상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	145	×	250	×	40	상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	210	×	180	×	70	상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	145	×	250	×	40
상자사이즈 (세로×가로×높이)㎜	240	×	505	×	165	상자사이즈 (세로×가로×높이)㎜	240	×	505	×	495	상자사이즈 (세로×가로×높이)㎜	280	×	400	×	115	상자사이즈 (세로×가로×높이)㎜	240	×	505	×	495
Unit중량	지배가격			판매가	398	Unit중량	13.9 kg			판매가	439	Unit중량	14 kg			판매가	398	Unit중량	11.2 kg			판매가	398
상품특징	통닭으로 우려낸 국물에 말림멸치와 고등어로 우려낸 국물을 더하고, 빈고의 마루고간장으로 간을 내여, 마지막에 세토다(瀬戸田)의 레몬즙으로 담백하고 풍미가 있는 맛으로 완성돼였습니다.					상품특징	<톡 쏘는 매운 맛의 냉면 국물이 끝내줍니다> 면은 매끈매끈한 납짝면입니다. 국물은 콩장과 참기름으로 맛을 살리고, 레몬과 유자, 스다치로 풍미를 더했습니다. 새콤하고 톡 쏘는 맛이 식욕을 돋궈줍니다.					상품특징	크레(吳)에서 일년을 통해서 친숙되어지고 있는 냉면입니다. 면발은 넓고 납짝하며, 식감은 쫄깃쫄깃한 특제면입니다. 또한 새콤달콤한 국물에는 고추가루와 산미를 더해 톡 쏘는 맛을 한층 살렸습니다.					상품특징	빈고(備後)후쿠야마(福山)에서 창업 40년의 전통가게 볶음국수 전문점입니다. 야마모토 상점의 상품 빈고볶음국수를 합작으로 상품화했습니다. 못치리(밀가루를 사용한 면)굵은면과 빈고부치우마소스는 대단히 유명한 매점의 상품입니다.				

真 貼 付

ＪＰＧ以外不可

写 真 貼 付

쿠라타식품유한회사 상품카타로그 특수라면(free 라면)

상품명	【Meat and Egg Free】멘조(麺蔵)간장라면・생면2인분					
JAN코드	4906436004093	제조사명		쿠라타식품(유)		
내용량	284g	유효기간	D+ 365	출하형태	냉동	
수량	12	×	3	발주단위	1	
상품사이즈	210	×	180	×	70	
박스사이즈	245	×	500	×	500	
Unit중량	10.3 kg			판매가	438	
상품특징	고기와 계란을 사용하지 않고 맛있는 라면 국물을 만들기 위해 끝없이 도전하여 결국 완성되었습니다. 걸쭉하게 우려낸 국물감과 깊은 감미로움이 산 간장 라면입니다. Meat Free와도 타협은 일체 하지 않고, 일본의 맛있는 라면의 맛을 그대로 표현했습니다. 고기유래의 성분도 일체 사용하지 않고, 고기가 금제품인 북미·호주·유럽 등나라에 수출을 위해서 개발했습니다.					

상품명	【Meat and Egg Free】멘조(麺蔵)된장라면・생면2인분					
JAN코드	4906436004109	제조사명		쿠라타식품(유)		
내용량	310g	유효기간	D+ 365	출하형태	냉동	
수량	12	×	3	발주단위	1	
상품사이즈	210	×	180	×	70	
박스사이즈	245	×	500	×	500	
Unit중량	11.2 kg			판매가	438	
상품특징	고기와 계란을 사용하지 않고 맛있는 라면 국물을 만들기 위해 끝없이 도전하여 결국 완성되었습니다. 걸쭉하게 우려낸 국물감과 깊은 감미로움이 살아 있습니다. 콩장을 살작 넣어 톡 쏘는 매운 맛의 된장라면 입니다. Meat Free와도 타협은 일체 하지 않고, 일본의 맛있는 라면의 맛을 그대로 표현했습니다. 고기유래의 성분도 일체 사용하지 않고, 고기가 금제품인 북미·호주·유럽 등나라에 수출을 위해서 개발했습니다.					

상품명	【Meat and Egg Free】멘조(麺蔵)소금라면・생면2인분					
JAN코드	4906436004116	제조사명		쿠라타식품(유)		
내용량	286g	유효기간	D+ 365	출하형태	냉동	
수량	12	×	3	발주단위	1	
상품사이즈	210	×	180	×	70	
박스사이즈	245	×	500	×	500	
Unit중량	10.3 kg			판매가	438	
상품특징	고기와 계란을 사용하지 않고 맛있는 라면 국물을 만들기 위해 끝없이 도전하여 결국 완성되었습니다. 걸쭉하게 우려낸 국물감과 깊은 감미로움이 살아 있는 참기름과 참깨가 들어있는 소금라면입니다. Meat Free와도 타협은 일체 하지 않고, 일본의 맛있는 라면의 맛을 그대로 표현했습니다. 고기유래의 성분도 일체 사용하지 않고, 고기가 금제품인 북미·호주·유럽 등나라에 수출을					

상품명	【Meat and Egg Free】멘조(麺蔵)돈코츠라면・생면2인분					
JAN코드	4906436004253	제조사명		쿠라타식품(유)		
내용량	298.8g	유효기간	D+ 365	출하형태	냉동	
수량	12	×	3	발주단위	1	
상품사이즈	210	×	180	×	70	
박스사이즈	245	×	500	×	500	
Unit중량	10.3 kg			판매가	438	
상품특징	고기와 계란을 사용하지 않고 맛있는 돈코츠라면 국물을 만들기 위해 끝없이 도전하여 결국 완성되었습니다. 국물이 진하고 맛있는 라면입니다. Meat Free와도 타협은 일체 하지 않고, 일본의 맛있는 라면의 맛을 그대로 표현했습니다. 고기유래의 성분도 일체 사용하지 않고, 고기가 금제품인 북미·호					

상품명	【Pork Free】멘조(麺蔵) 닭고기간장라면・생면2인분					
JAN코드	4906436004048	제조사명		쿠라타식품(유)		
내용량	286g	유효기간	D+ 365	출하형태	냉동	
수량	12	×	3	발주단위	1	
상품사이즈	210	×	180	×	70	
박스사이즈	245	×	500	×	500	
Unit중량	10.3 kg			판매가	438	
상품특징	간장맛 속에 치킨의 풍부한 맛이 살아 있는 간장 라면입니다. 돼지유래의 성분을 사용하지 않고 일본의 맛있는 라면을 해외에 수출을 위해서 개발했습니다.					

상품명	【Pork Free】멘조(麺蔵) 닭고기된장라면・생면2인분					
JAN코드	4906436004055	제조사명		쿠라타식품(유)		
내용량	310g	유효기간	D+ 365	출하형태	냉동	
수량	12	×	3	발주단위	1	
상품사이즈	210	×	180	×	70	
박스사이즈	245	×	500	×	500	
Unit중량	11.2 kg			판매가	438	
상품특징	치킨의 깊은 맛에 매운 된장으로 완성된 미소 라면입니다.히로시마 마스야미소의 미소를 넣어 매콤합니다. 돼지유래의 성분을 사용하지 않고 일본의 맛있는 라면을 해외에 수출을 위해서 개발했습니다.					

상품명	【Meat Free】히로시마 츠케멘 생면 2인분					
JAN코드	4906436002044	제조사명		쿠라타식품(유)		
내용량	372.6ｇ	유효기간	D+ 365	출하형태	냉동	
수량	12	×	2	발주단위	1	
상품사이즈	145	×	250	×	40	
박스사이즈	240	×	510	×	510	
Unit중량	13.5 kg			판매가	439	
상품특징	면은 히로시마(廣島) 단골 면집의 정평 20번 둥근면입니다.국물은 매울뿐만 아니라 우려낸 국물의 감미로움이 살아 있어서 단맛과 매운맛의 조합이 포인트입니다. 첨부 고추가루로 매운양을 조정하세요.					

상품명	【Meat Free】후쿠야마냉면 생면 2인분					
JAN코드	4906436002440	제조사명		쿠라타식품(유)		
내용량	360ｇ	유효기간	D+ 365	출하형태	냉동	
수량	12	×	2	발주단위	1	
상품사이즈	145	×	250	×	40	
박스사이즈	240	×	505	×	495	
Unit중량	13.9 kg			판매가	439	
상품특징	<톡 쏘는 매운 맛의 냉면 국물이 끝내줍니다> 면은 매끈매끈한 납짝면입니다. 국물은 콩장과 참기름으로 맛을 살리고, 레몬과 유자, 스다치로 풍미를 더했습니다. 새콤하고 톡 쏘는 맛이 식욕을 돋궈줍니다.					

쿠라타식품유한회사 상품카타로그 전문점용 멘조 생면 1인분

상품명	전문점용 멘조 길죽면				
JAN코드	4906436004215	제조사명		쿠라타식품(유)	
내용량	120g	유효기간	D+ 19	출하형태	냉장
수량	50	×	2	발주단위	1
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	165	×	140	×	20
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm		×		×	
원가		지배가		판매가	
상품특징	서일본(**西日本**)의 라면집의 정평 22번 수분이 들어있는 길죽면입니다. 쫄깃함이 강하게 밀가루의 풍미가 들어있습니다. 이생라면은 간장을 비롯해 돼지뼈간장, 소금 등, 그 어떤 국물에도 잘 맞습니다. (계란을 사용했습니다)				

상품명	전문점용 멘조 납짝면				
JAN코드	4906436004185	제조사명		쿠라타식품(유)	
내용량	120g	유효기간	D+ 19	출하형태	냉장
수량	50	×	2	발주단위	1
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	165	×	140	×	20
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm		×		×	
원가		지배가		판매가	
상품특징	히로시마현(**廣島縣**) 동부의 오노미치(**尾道**) 라면을 대표하는 16번 수분이 적은 납짝면입니다. 밀가루의 풍미가 넘치고 독특한 촉감이 간장 라면의 대표적입니다만, 중화냉면으로도 딱 입니다. (계란을 사용했습니다)				

상품명	전문점용 멘조 가는면				
JAN코드	4906436004222	제조사명		쿠라타식품(유)	
내용량	120g	유효기간	D+ 19	출하형태	냉장
수량	50	×	2	발주단위	1
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	165	×	140	×	20
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm		×		×	
원가		지배가		판매가	
상품특징	하카타(**博多**) 돈코츠라면을 대표하는 28번 수분이 적은면입니다. 밀가루를 사용하여 면발이 쫄깃하기 때문에 취향에 따라 쌂는 시간을 정하도 좋습니다. 기름에 튀겨서 팥을 넣어 접시우동으로도 즐길 수 있고, 간장국물에도 잘 맞습니다. (계란을 사용했습니다)				

상품명	전문점용 멘조 가는 뽀글면				
JAN코드	4906436004208	제조사명		쿠라타식품(유)	
내용량	120g	유효기간	D+ 19	출하형태	냉장
수량	50	×	2	발주단위	1
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	165	×	140	×	20
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm		×		×	
원가		지배가		판매가	
상품특징	일본전국정평의 22번 수분이 많은 가는 뽀글면입니다. 쫄깃함이 강해 잘 퍼지지 않아, 어떤 국물에도 잘 맞습니다만, 특히 중화냉면이나 볶음국수에 최적입니다. (계란을 사용했습니다)				

상품명	전문점용 멘조 굵은 뽀글면				
JAN코드	4906436004239	제조사명		쿠라타식품(유)	
내용량	120g	유효기간	D+ 19	출하형태	냉장
수량	50	×	2	발주단위	1
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	165	×	140	×	20
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm		×		×	
원가		지배가		판매가	
상품특징	삿포로(**札幌**) 라면이나 동북 지역에 많은 18번 수분이 많은 뽀글면입니다. 식감이 매우 쫄깃하여 된장 라면이나 진함의 돈코츠간장 라면, 중화냉면에도 잘 맞습니다. (계란은 사용하지 않았습니다)				

상품명	전문점용 멘조 굵은 면				
JAN코드	4906436004192	제조사명		쿠라타식품(유)	
내용량	120g	유효기간	D+ 19	출하형태	냉장
수량	50	×	2	발주단위	1
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	165	×	140	×	20
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm		×		×	
원가		지배가		판매가	
상품특징	간토(**關東**)에서 친숙하고 츠케멘과 조합인 16번 수분이 많은 굵은 면입니다. 식감이 쫄깃하여 짬뽕이나 된장 라면, 간사이(**關西**)풍의 굵은 볶음국수로도 사용되고 있습니다. (계란은 사용하지 않았습니다)				

상품명	전문점용 멘조 둥근 길죽면 5인분				
JAN코드	4906436 004475	제조사명		쿠라타식품(유)	
내용량	100gx5	유효기간	D+ 29	출하형태	냉장
수량	16	×	2	발주단위	1
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	320	×	170	×	50
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm		×		×	
원가		지배가		판매가	348
상품특징	서일본(**西日本**)의 라면집의 정평 22번 수분이 적당한 기죽면입니다. 쫄깃함이 강하게 밀가루의 풍미가 들어있습니다. 이생라면은 간장을 비롯해 돼지뼈간장, 소금 등, 그 어떤 국물에도 잘 맞습니다. (계란은 사용하였습니다)				

상품명	전문점용 멘조 뽀글면 5인분				
JAN코드	4906436 004468	제조사명		쿠라타식품(유)	
내용량	100gx5	유효기간	D+ 29	출하형태	냉장
수량	16	×	2	발주단위	1
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	320	×	170	×	50
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm		×		×	
원가		지배가		판매가	348
상품특징	22번 수분이 많은 가는 뽀글면입니다. 식감이 쫄깃쫄깃하고 잘 퍼지지 않습니다. (계란은 사용하지 않았습니다)				

쿠라타식품유한회사 상품가타로그 상품 : 삶은 면

상품명	우동					
JAN코드	4906436 000019		제조사명		쿠라타식품(유)	
내용량	200g	유효기간	D+ 4		출하형태	냉장
수량	50	×	1		발주단위	1
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	165	×	140	×	20	
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	260	×	390	×	190	
원가		지배가		판매가	68	
상품특징	맛있는 면을 만들기 위해서 생지를 알칼리이온수로 훌륭하게 마무리 지었습니다. 부드러움과 쫄깃함이 색다른 면입니다. 칼의 절치로 잘라 떨어뜨린 각(角) 우동입니다. 국물우동도 볶음우동도 독특한 식감을 느낄 수 있습니다 .					

상품명	매끈매끈우동					
JAN코드	4906436 000095		제조사명		쿠라타식품(유)	
내용량	200g	유효기간	D+ 4		출하형태	냉장
수량	50	×	1		발주단위	1
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	165	×	140	×	20	
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	260	×	390	×	190	
원가		지배가		판매가	68	
상품특징	맛있는 면을 만들기 위해서 생지를 알칼리이온수로 훌륭하게 마무리 지었습니다. 부드러움과 쫄깃함이 색다른 면입니다. 칼의 절치로 잘라 떨어뜨린 매끈매끈한 식감의 우동입니다. 국물우동도 볶음우동도 독특한 식감을 느낄 수 있습니다 .					

상품명	일본 소바(메밀국수)					
JAN코드	4906436 000163		제조사명		쿠라타식품(유)	
내용량	150g	유효기간	D+ 4		출하형태	냉장
수량	50	×	1		발주단위	1
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	165	×	140	×	20	
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	280	×	390	×	190	
원가		지배가		판매가	78	
상품특징	맛있는 면을 만들기 위해서 생지를 알칼리이온수로 훌륭하게 마무리 지었습니다. 메밀의 속껍질을 확실히 다진 이즈모(出雲)계의 일본 메밀국수 입니다. 쫄깃함이 강하여 다양한 스타일로 메밀국수의 감미로움과 향기를 즐기실 수 있습니다					

상품명	삶은 사라시나 소바(메밀국수)					
JAN코드	4906436 001221		제조사명		쿠라타식품(유)	
내용량	150g	유효기간	D+ 4		출하형태	냉장
수량	50	×	1		발주단위	1
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	165	×	140	×	20	
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	260	×	390	×	190	
원가		지배가		판매가	98	
상품특징	사라시나(更科)가루라고 불리는 메밀가루의 1급 가루를 사용하고, 알칼리이온수로 훌륭하게 마무리 지었습니다. 메밀의 속 중간부분의 가루를 50프로 사용한 사치스러운 국수입니다. 하얀고 섬세하고 빈틈이 없고, 풍요로운 단맛과 깊은 향기를 소중히 한 진정의 맛입니다.					

상품명	수타식 우동					
JAN코드	4906436 000064		제조사명		쿠라타식품(유)	
내용량	200g	유효기간	D+ 4		출하형태	냉장
수량	50	×	1		발주단위	1
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	165	×	140	×	20	
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	260	×	390	×	190	
원가		지배가		판매가	78	
상품특징	맛있는 면을 만들기 위해서 생지를 알칼리이온수로 훌륭하게 마무리 지었습니다. 부드러움과 쫄깃함이 색다른 면입니다. 홋카이도산 밀가루를 사용하고, 진공 믹셜기로 훌륭하게 완성시켰습니다. 숙성시킨 면발을 사누키(讃岐) 수타식으로 편후, 식칼로 면을 잘라 떨어뜨려 밀가루의 감미로움과 강한 쫄깃함을 즐길 수 있습니다.					

상품명	중화 소바(메밀국수)					
JAN코드	4906436 000118		제조사명		쿠라타식품(유)	
내용량	150g	유효기간	D+ 5		출하형태	냉장
수량	50	×	1		발주단위	1
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	165	×	140	×	20	
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	280	×	390	×	190	
원가		지배가		판매가	78	
상품특징	맛있는 면을 만들기 위해서 생지를 알칼리이온수로 훌륭하게 마무리 지었습니다. 부드러움과 쫄깃함이 색다른 면입니다. 얇은 면발이지만 쫄깃함이 강한 이 라면은 볶음메밀국수로도 즐길 수 있습니다. 꼭 드셔 보세요.					

상품명	야키소바(볶음 메밀국수) 150g					
JAN코드	4906436 000040		제조사명		쿠라타식품(유)	
내용량	150g	유효기간	D+ 5		출하형태	냉장
수량	50	×	1		발주단위	1
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	165	×	140	×	20	
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	280	×	390	×	190	
원가		지배가		판매가	68	
상품특징	맛있는 면을 만들기 위해서 생지를 알칼리이온수로 훌륭하게 마무리 지었습니다. 부드러움과 쫄깃함이 색다른 면입니다. 볶음면 전용임으로 부드럽고 쫄깃쪼깃한 면입니다. 꼭 드셔 보세요.					

상품명	야키소바(볶음 메밀국수) 180g					
JAN코드	4906436 000101		제조사명		쿠라타식품(유)	
내용량	180g	유효기간	D+ 5		출하형태	냉장
수량	40	×	1		발주단위	1
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	170	×	140	×	25	
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	280	×	390	×	190	
원가		지배가		판매가	78	
상품특징	맛있는 면을 만들기 위해서 생지를 알칼리이온수로 훌륭하게 마무리 지었습니다. 부드러움과 쫄깃함이 색다른 면입니다. 볶음면 전용임으로 부드럽고 쫄깃쪼깃한 면입니다. 꼭 드셔 보세요. 다양의 업무용으로 추천합니다.					

쿠라타식품유한회사 상품 가타로그 스프・졸인 돼지고기・텐카스

상품명	짬봉 면					상품명	멘쯔유(면용 간장국물)					상품명	소바쯔유(메밀 간장국물)					상품명	가라스프				
JAN코드	4906436 003928		제조사명		쿠라타식품(유)	JAN코드	4906436 000071		제조사명		쿠라타식품(유)	JAN코드	4906436 000200		제조사명		쿠라타식품(유)	JAN코드	4906436 000705		제조사명		쿠라타식품(유)
내용량	150g	유효기간	D+ 5	출하형태	냉장	내용량	300g	유효기간	D+ 19	출하형태	냉장	내용량	300g	유효기간	D+ 19	출하형태	냉장	내용량	300g	유효기간	D+ 19	출하형태	냉장
수량	50	×	1	발주단위	1	수량	50	×	1	발주단위	1	수량	50	×	1	발주단위	1	수량	50	×	1	발주단위	1
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	165	×	140	×	20	상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	110	×	155	×	25	상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	110	×	155	×	25	상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	110	×	155	×	25
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	260	×	390	×	190	박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	260	×	390	×	190	박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	260	×	390	×	190	박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	260	×	390	×	190
원가		지배가		판매가	78	원가		지배가		판매가	68	원가		지배가		판매가	78	원가		지배가		판매가	68
상품특징	알칼리온수로 훌륭하게 마무리 지은 끈기가 있고 좀 굵은 둥근면입니다. 야채와의볶음, 돼지뼈 국물스프, 짬뽕, 냄비요리, 볶음국수등으로 다양하게 사용하실 수 있습니다.					상품특징	우려낸 국물의 감미로움과 풍미를 살리기 위해 알칼리온수로 만들었습니다. 고등어, 가다랑이, 다시마의 감미로움을 간장으로 간을 했습니다. 다른 국물에 풀지 말고 그대로 사용해 주세요.					상품특징	우려낸 국물의 감미로움과 풍미를 살리기 위해 알칼리온수로 만들었습니다. 고등어, 가다랑이, 다시마의 감미로움을 간장으로 간을 했습니다. 다른 국물에 풀지 말고 그대로 사용해 주세요.					상품특징	진하고 풍부한 감칠맛을 내기위해 정성을 들였습니다. 알칼리이온수로 만들었습니다. 닭뼈, 돼지뼈 국물, 야채의 액채로 우려낸 맛있는 가라스프입니다. 취향에 맞게 라면소스를 이 가라스프에 풀어 드세요. 전문점의 맛을 즐길 수 있는 만능의 국물입니다.				

상품명	멘조(麺蔵) 간장 라면스프					상품명	멘조(麺蔵) 짬봉면 스프					상품명	食彩館 本格煮豚ブロック					상품명	食彩館 本格煮豚 スライス				
JAN코드	4906436 004277		제조사명		쿠라타식품(유)	JAN코드	4906436 004284		제조사명		쿠라타식품(유)	JAN코드	4932662 211158		판매자		식채관	JAN코드	4906436 010117		판매자		식채관
내용량	300g	유효기간	D+ 19	출하형태	냉장	내용량	300g	유효기간	D+ 19	출하형태	냉장	내용량	100g	유효기간	D+ 29	출하형태	냉장	내용량	77g	유효기간	D+ 29	출하형태	냉장
수량	50	×	1	발주단위	1	수량	50	×	1	발주단위	1	수량	100	×	1	발주단위		수량	120	×		발주단위	
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	155	×	110	×	25	상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	155	×	110	×	25	상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	120	×	130	×	50	상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	195	×	140	×	15
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	260	×	390	×	190	박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	260	×	390	×	190	박스사이즈 (세로×가로×높이)mm		×		×		박스사이즈 (세로×가로×높이)mm		×		×	
원가		지배가격		판매가	98	unit중량	kg			판매가	118	unit중량	kg			판매가	365	원가		지배가		판매가	365
상품특징	감미로움과 감칠맛에 정성드려 만들었습니다, 구라타 식품의 오리지널 간장 라면국물 입니다. 다른 국물에 풀지 말고 그대로 사용해 주세요.					상품특징	감미로움과 감칠맛에 정성드려 만들었습니다, 구라타 식품의 오리지널 짬봉면용의 돈코츠 간장국물입니다. 다른 국물에 풀지 말고 그대로 사용해 주세요.					상품특징	가정에서 만들기 어려운 본격파 절여구운 돼지고기입니다. 취향에 따라 잘라 드실 수 있도록 100g 덩어리로 포장했습니다. 맛있는 라면을 한층 더 즐길 수 있는 없어서는 안되는 1품입니다.					상품특징	가정에서 만들기 어려운 본격파 절여구운 돼지고기입니다. 편히 드실 수 있도록 7장으로 포장했습니다. 맛있는 라면을 한층 더 즐길 수 있는 없어서는 안되는 1품입니다.				

쿠라타식품유한회사 업무용생면 상품소개서 (출하시 사이즈 D270 x W395 x H390)

상품명	15번 납짝면				상품명	16번 납짝 꼬불면				상품명	16번 굵은 면				상품명	16번 납짝 꼬불면 T			
JAN코드			제조사명		JAN코드			제조사명		JAN코드			제조사명		JAN코드			제조사명	
면중량(g)	120	유효기간	D+ 9	20 개포장	면중량(g)	120	유효기간	D+ 9	20 개포장	면중량(g)	120	유효기간	D+ 9	5 개포장	면중량(g)	120	유효기간	D+ 9	5 개포장
물양 소량	함수 ○		치자나무 색소 ×		물양 소량	함수 ○		치자나무 색소 ×		물양 다량	함수 ○		치자나무 색소 ×		물양 다량	함수 ○		치자나무 색소 ×	
전란 ○	흰자 ○		노른자 ×		전란 ○	흰자 ○		노른자 ×		전란 ○	흰자 ×		노른자 ×		전란 ○	흰자 ×		노른자 ×	
Unit중량	15.8 kg		판매가		Unit중량	15.8 kg		판매가		Unit중량	19.4 kg		판매가		Unit중량	17.0 kg		판매가	
상품특징	빈고 지방의 독특한 소량의 물을 상용한 면으로 후쿠야마 지역에서는 일반적으로 사용되는 납짝 면입니다. 깔끔한 간장 맛에고 진한 간장 맛에도 잘 어울립니다. 국물에 뒤지지 않도록 식감을 고려하여 단단한 탄력감과 쫄깃함을 살렸습니다.				상품특징	빈고 지방에서는 대중적인 소량의 물을 더해만든 납짝면에 약간 웨이브를 준 면입니다.후쿠야마 지역에서는 여러가지 이름으로 불리고 있습니다.납짝 면이지만 찰기가 강한 면으로 진한 간장 맛과 된장 맛과도 절묘한 궁합을 이룹니다.납짝 면을 사용한 차가운 중화면에도 추천해 드립니다.				상품특징	츠케멘으로 최고의 궁합을 자랑하는 면으로 오사카 스타일의 굵은 면 야키소바용으로도 인기가 좋습니다.다량의 물을 더해 숙성시킨 면으로 쫄깃쫄깃 탱탱한 식감과 매우 굵은 면에서만 느껴지는 식감,밀의 향기를 충분히 살린 면 본연의 독특한 맛이 특징입니다.한 덩어리 150g 으로 볼륨감 있는 면입니다.				상품특징	다량의 물을 더해 숙석시킨 면으로 당사의 면중에서 가장 물의 양을 많이 사용한 면입니다.뜨거운 물에 잘 불지 않고 개성이 강한 진한 국물에도 잘 어울립니다. 또한 츠케멘과의 궁합도 좋아 냉온의 츠케멘에 모두 적합니다.			
삶는 시간	온	1분30초～1분50초	냉	약2분30초	삶는 시간	온	1분30초～2분	냉	약2분30초	삶는 시간	온	5분～6분	냉	6분～7분30초	삶는 시간	온	2분30초～3분	냉	3분～3분30초

상품명	16번 납짝면				상품명	16번 둥근면				상품명	18번 굵은 면				상품명	18번 흰색 납짝 면			
JAN코드			제조사명		JAN코드			제조사명		JAN코드			제조사명		JAN코드			제조사명	
면중량(g)	120	유효기간	D+ 9	5 개포장	면중량(g)	120	유효기간	D+ 9	20 개포장	면중량(g)	120	유효기간	D+ 9	5 개포장	면중량(g)	120	유효기간	D+ 9	5 개포장
물양 소량	함수 ○		치자나무 색소 ×		물양 중량	함수 ○		치자나무 색소 미량		물양 중량	함수 ○		치자나무 색소 ×		물양 중량	함수 ○		치자나무 색소 ×	
전란 ○	흰자 ○		노른자 ×		전란 ○	흰자 ○		노른자 ○		전란 ○	흰자 ○		노른자 ○		전란 ○	흰자 ×		노른자 ×	
Unit중량	15.8 kg		판매가		Unit중량	15.8 kg		판매가		Unit중량	15.8 kg		판매가		Unit중량	15.8 kg		판매가	
상품특징	오노미치 지역에서는 일반적인 소량의 물을 사용한 납짝 면으로 "오노미치 라멘"하면 이 타입이 주류입니다. 깔끔하고 시원한 간장 맛에도 진한 간장 맛에도 잘 어울립니다.국물에 잘 퍼지도록 식감은 약간 부드럽게 만들었습니다.				상품특징	이 면은 전통 짬뽕면용의 둥근 면입니다.찰기와 쫄깃함이 뛰어난 면으로 삶아도 면발이 잘 불지 않아 2분 정도 끓여서 물로 헹군 후 찌게 등을 드신 후 찌게 국물에 이 면을 넣고 충분히 데펴서 드시는 방법도 추천해 드립니다.짬뽕면으로 사용할 경우에는 면을 3분간 삶은 뒤 취향혜 따라 부재료를 함께 넣고 조금 더 끓여서 드서 보세요.				상품특징	쫄깃한 식감의 굵은 면으로 중간양의 물을 사용해서 만들었습니다.진한 된장 맛에도 개운한 소금 맛 국물에도 잘 어울리는 개성적인 면입니다.삶는 시간은 2분30초부터 3분 정도입니다.또한 2분30초간 삶아 물로 헹군 후 야키소바용으로 사용하시면 오사카풍의 굵은 면 야키소바를 즐길 수 있습니다.				상품특징	오노미치 라면에 가장 적합한 면으로 16번 납짝 면보다도 약간 얇은 편입니다.등기름을 뛰은 진하고 풍부한 간장 맛과의 궁합을 고려하여 개발한 면으로 이른바" 오노미치 라멘"이 되겠습니다.			
삶는 시간	온	1분20초～1분50초	냉		삶는 시간	온	2분～3분정도	냉		삶는 시간	온	2분30초～3분	냉		삶는 시간	온	1분～1분30초	냉	

쿠라타식품유한회사 업무용생면 상품소개서 (출하시 사이즈 D270 x W395 x H390)

상품명	18번 납짝 면				
JAN코드		제조사명			
면중량(g)	120	유효기간	D+ 9	5	개포장
물양 중량	함수 ○	치자나무 색소 ○			
전란 ○	흰자 ○	노른자 ○			
Unit중량	15.8 kg		판매가		
상품특징	빈고 지역의 잔한 간장 라면용으로 개발한 면입니다. 일본 각 지역의 다양한 된장과 돈코츠,소금 등 여러가지 국물에 잘 어울리는 만능 면으로 중간 양의 물을 더해 숙성시킨 면입니다.츠케멘과 냉면에도 모두 잘 어울립니다.약1분 30초부터 2분정도 끓여 드시면 색다른 식감을 즐기실 수 있습니다.				
삶는 시간	온	1분30초~2분15초	냉		

상품명	18번 각면				
JAN코드		제조사명			
면중량(g)	120	유효기간	D+ 9	5	개포장
물양 중량	함수 ○	치자나무 색소 미량			
전란 ○	흰자 ○	노른자 ○			
Unit중량	15.8 kg		판매가		
상품특징	쫄깃하고 탄탄한 이 약간 굵은 면은 중간양의 물을 더해 만든 면입니다.미량의 치자나무 색소로 빛갈을 더했습니다.진한 된장 라면에 맞춰 개발된 면으로 돈코츠간장에도 담백한 간장 맛에도 잘 어울립니다.이 면도 역시 삶은 후 냄비에 넣어 드시거나 야키소바로 만들어서 드시면 맛 있습니다.				
삶는 시간	온	약2분30초	냉		

상품명	20번 삿포로 면				
JAN코드		제조사명			
면중량(g)	130	유효기간	D+ 9	5	개포장
물양 다량	함수 ○	치자나무 색소 ×			
전란 ○	흰자 ○	노른자 ×			
원가	지배가		판매가		
상품특징	강한 탄탄한 맛을 즐길 수 있는 면입니다.찰기와 쫄깃함에 매끈하게 빠진 면으로 다량의 물을 더해 숙석시킨 꼬불 면입니다.데치기전에 손으로 주물려주시면 식감이 한결 더 부더러워 집니다.20분30초간 삶아서 진한 된장국물에 넣어 드십시오.또한 돈코츠나 냉면,츠케멘에도 잘 어울립니다.노란빛의 외관으로 식욕을 한층 더 돋궈 줍니다.				
Unit중량	17.0	kg			

상품명	20번 레몬 면				
JAN코드		제조사명			
면중량(g)	120	유효기간	D+ 9	20	개포장
물양 중량	함수 ○	치자나무 색소 미량			
전란 ×	흰자 ×	노른자 ×			
Unit중량	15.8 kg		판매가		
상품특징	옛날부터 인기있는 중화소바라고 볼 수 있습니다.일본 전국어디에서나 통하는 굵기와 식감을 가진 만능 면입니다.레몬 면이라고하는 것은 약간레몬색을 띠고 있기 때문이고 흰색과 노란색의 중간 정도의 연한 노란빛의 면입니다.				
삶는 시간	온	약2분	냉		

상품명	20번 노란색 면				
JAN코드		제조사명			
면중량(g)	120	유효기간	D+ 9	20	개포장
물양 다량	함수 ○	치자나무 색소 ○			
전란 ○	흰자 ×	노른자 ○			
Unit중량	15.8 kg		판매가		
상품특징	보통 굵기지만 약간 얇게 뽑은 다가수 숙성면입니다.중화요리 전문점에서 주로 사용되며 쫄깃하고 잘 불지 않는 매끈한 면입니다.간장,된장,단단멘등 다양한 스타일로 드실 수 있으며 쪄서 야키소바로 사용하는 가게도 있습니다.				
삶는 시간	온	약2분	냉		

상품명	22번 흰색 면				
JAN코드		제조사명			
면중량(g)	120	유효기간	D+ 9	20	개포장
물양 중량	함수 ○	치자나무 색소 미량			
전란 ○	흰자 ○	노른자 ○			
Unit중량	15.8 kg		판매가		
상품특징	빈고 지역부터 오카야마 지역까지 가장 많이 사용되는 면입니다.당사의 "오카야마 중화소바"에도 이면이 사용되고 있습니다.시원하고 담백한 중화소바에도 진한 돈코츠라면에도 잘 어울립니다.맛있는 밀의 맛이 느껴지는 면입니다.				
삶는 시간	온	2분~3분정도	냉		

상품명	22번 등근 면				
JAN코드		제조사명			
면중량(g)	120	유효기간	D+ 9	5	개포장
물양 중량	함수 ○	치자나무 색소 ×			
전란 ○	흰자 ○	노른자 ○			
Unit중량	15.8 kg		판매가		
상품특징	히로시마 특유의 중간 정도의 물을 사용한 등근 면입니다.히로시마라면으로 유명한 가게에서 가장 많이 사용되는 면입니다.밀가루의 향미를 충분히 느낄 수 있도록 배합에 신경쓴 면입니다. 1분 30초부터 1분50초정도 삶아서 감칠맛이 강한 간장돈코츠국물에 마늘즙을 넣으면 더욱 맛있습니다.2분정도 끓여서 차가운 물에 식혀 매운 츠케멘으로 드셔도 좋습니다.				
삶는 시간	온	1분30초~1분50초	냉	약2분	

상품명	22번 레모 면				
JAN코드		제조사명			
면중량(g)	120	유효기간	D+ 9	5	개포장
물양 중량	함수 ○	치자나무 색소 미량			
전란 ○	흰자 ○	노른자 ○			
Unit중량	15.8 kg		판매가		
상품특징	오카야마 지역을 의식해서 만든 쫄깃한 식감을 자랑하는 사각형의 면입니다.면발의 표면에서 약간 부드러움을 느낄 수 있도록 배합해서 만들었습니다.어떤 타입의 국물에도 잘 어울리며 같은 22번의 다른 면보다는 약간 두께감이 있습니다.				
삶는 시간	온	1분30초~1분50초	냉	약2분	

쿠라타식품유한회사 업무용생면 상품소개서 (출하시 사이즈 D270 x W395 x H390)

상품명	22번 노란새 면				
JAN코드		제조사명			
면중량(g)	120	유효기간	D+ 9	5 개포장	
물양 다량	함수 ○	치자나무 색소 ○			
전란 ○	흰자 ×	노른자 ○			
Unit중량	15.8 kg		판매가		
상품특징	20번 노란색 면을 한 사이트 가늘게 뽑은 면입니다.약간 얇게 완성한 다가수 숙성면으로 꽤 가늘게 느껴지는 면입니다.쫄깃하고 잘 불리지 않는 다가수 특유의 매끈한 면입니다.간장,된장.단단멘등 다양한 스타일로 즐기실 수 있습니다.쪄서 야키소바용으로 사용하는 가게도 있습니다.참고로 노란색면이란 보기 좋게 노란빛을 띠게 만든 면입니다.				
삶는 시간	온	1분30초～2분15초	냉	약2분	

상품명	22번 꼬불 면				
JAN코드		제조사명			
면중량(g)	120	유효기간	D+ 9	20 개포장	
물양 다량	함수 ○	치자나무 색소 ○			
전란 ○	흰자 ○	노른자 ○			
Unit중량	15.8 kg		판매가		
상품특징	이 면은 약간 웨이브가 있는 꼬불면으로 매끈하고 쫄깃쫄깃한 다가수 숙성면을 좋아하시는 분에게 딱 입니다.관동지방의 간장부터 단백한 간장까지,그리고 된장,소금,돈코츠,츠케멘,냉중화면에도 딱 입니다.잘 불지 않아 국물을 잘 조절해 넣어 드시면 모두 다 맛 있습니다.				
삶는 시간	온	1분30초～2분15초	냉	약2분	

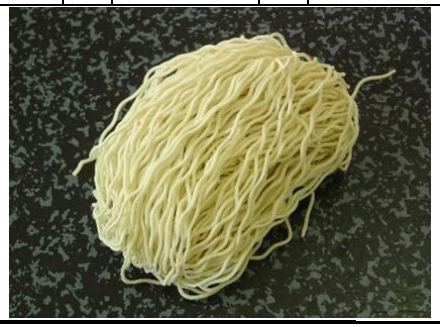
상품명	24번 각진 면				
JAN코드		제조사명			
면중량(g)	120	유효기간	D+ 9	5 개포장	
물양 중량	함수 ○	치자나무 색소 미량			
전란 ○	흰자 ×	노른자 ×			
Unit중량	15.8 kg		판매가		
상품특징	밀의 향을 충분히 느낄 수 있는 면으로 쫄깃함이 뛰어난 면입니다.인기가 많은 11번 흰색 면을 조금 가늘게 뽑은 것으로 이 또한 매우 맛있는 면으로 완성되었습니다.산뜻하고 담백한 맛부터 진하고 풍부한 맛까지 국물의 특징을 잘 살려서 면 자체의 풍미도 즐기실 수 있습니다.				
삶는 시간	온	1분20초～1분50초	냉		

상품명	24S 각진 면				
JAN코드		제조사명			
면중량(g)	120	유효기간	D+ 9	5 개포장	
물양 다량	함수 ○	치자나무 색소 ○			
전란 ○	흰자 ○	노른자 ×			
Unit중량	15.8 kg		판매가		
상품특징	진공혼합기를 사용해서 찰기있고 탱탱한 면을 완성했습니다.어떤타입의 국물에도 잘 어울리는 만능 면으로 뜨거운 물에 잘 불지 않고 엉키지 않는 것이 특징입니다.				
삶는 시간	온	1분30초～2분	냉		

상품명	24번 둥근 면				
JAN코드		제조사명			
면중량(g)	120	유효기간	D+ 9	20 개포장	
물양 중량	함수 ○	치자나무 색소 ×			
전란 ○	흰자 ×	노른자 ×			
Unit중량	15.8 kg		판매가		
상품특징	히로시마 라면,히로시마츠케멘과의 궁합이 좋은 중가수의 둥근 면을 가늘게 24번으로 뽑하냈습니다.엄선한 밀을 절묘하게 배합하여 입안에서 퍼지는 풍미가 일품입니다.온냉에 모두 잘 어울리는 가는 면을 찾는다면 바로 이 면을 추천해 드립니다.				
삶는 시간	온	1분20초～1분50초	냉		

상품명	28번 가는 흰색 면				
JAN코드		제조사명			
면중량(g)	120	유효기간	D+ 9	20 개포장	
물양 소량	함수 ○	치자나무 색소 ×			
전란 ○	흰자 ○	노른자 ×			
Unit중량	15.8 kg		판매가		
상품특징	후쿠오카의 하카타 지역 곳곳을 전전하며 라면 연구를 거듭한 끝에 탄생한 것이 바로 28번 가는 면입니다.부드럽게 데치더라도"바리카타"도"하리가네"도 맛에는 자신 있습니다.후쿠오카의 전통있는 면제조기 업체의 특수한 면제조용 가계를 사용해서 만든 매우 가는 면은 맛에 있어서는 본고장 하카타에 조금도 뒤지지 않을 정도록 자신 있습니다.				
삶는 시간	온	30초～1분	냉		

상품명	28번 가는 흰색 꼬불 면				
JAN코드		제조사명			
면중량(g)	120	유효기간	D+ 9	20 개포장	
물양 소량	함수 ○	치자나무 색소 ×			
전란 ○	흰자 ○	노른자 ×			
Unit중량	15.8 kg		판매가		
상품특징	생지를 최대한 얇게 늘려서 웨이브를 준 면입니다.식감은 좀 가늘게 느껴지지만 찰기가 강한것이 특징입니다.시원하고 담백한 간장라면에도 돈코츠라면에도 잘 어울리며,조금 단단하게 데쳐서 츠케메,단단한 야키소바,5가지 재료를 얹은 사라우동등 다양한 요리로 변신 가능한 면입니다.				
삶는 시간	온	30초～1분	냉		



상품명	28번가는 레몬 면				
JAN코드		제조사명			
면중량(g)	120	유효기간	D+ 9	5 개포장	
물양 중량	함수 ○	치자나무 색소 미량			
전란 ○	흰자 ○	노른자 ○			
Unit중량	15.8 kg		판매가		
상품특징	28번 가는 흰색면과 같은 칼을 사용한 가는 면입니다.흰자가루와 순수한 달걀가루로 더욱 찰기있는 면을 위한 밀의 배합으로 탄생한"바리카타"로 매니아의 대응하기 위한 면입니다.진한 국물에 잘 어울립니다.				
삶는 시간	온	30초～1분	냉		

쿠라타 식품유한회사 업무용 식제상품 가타로그

상품명	식채관 맛있는 간장라면 스프 1.8L					
JAN코드			제조사명		식채관	
내용량	1800cc	유효기간	D+ 179	줄하 혈태	상온	
수량	1800cc	×	6	발주 단위		
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
원가	재배가		판매가			
상품특징	풍부한 간장맛의 스프는 돼지와 닭의 진한 풍미와 잔물고기등으로 우려낸 국물입니다. 그리고 후쿠야마의 테라오카유기양조(주)의 마르고간장으로 간을 했습니다. 압도적인 지지로 전국각지에서 주문을 받고 있습니다. 각 가게에서 사용하는 국물에 썩어서 사용하는 것만으로도 맛이 배로 풍부해집니다. 일단은 드셔 보세요. 1인분 약27cc					

상품명	식채관 오노미치라면 스프 KT 1.8L					
JAN코드			제조사명		식채관	
내용량	1800cc	유효기간	D+ 179	줄하 혈태	상온	
수량	1800cc	×	6	발주 단위		
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
원가	재배가		판매가			
상품특징	진한 맛의 간장라면 스프와는 국물도 간장도 다른"오노미치 라면"을 강하게 의식한 스프입니다. 닭뼈를 기본으로 잔생선의 풍미를 살려 유명한 오노미치 라면 가게에서 주로 사용하는 간장을 사용했습니다. 진한 맛의 간장 라면 스프와 얼핏 비슷한 듯하지만 맛을 비교해 보시면 그 특징과 차이를 확실히 실감하실 수 있습니다. 오노미치					

상품명	식채관 세토우치 소금라면 스프 1.8L					
JAN코드			제조사명		식채관	
내용량	1800cc	유효기간	D+ 179	줄하 혈태	냉장	
수량	1800cc	×	6	발주 단위		
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
원가	재배가		판매가			
상품특징	돼지뼈와 닭뼈 그리고 야채를 함께 푹 끓여서 우려낸 뿌연 국물에 바지락과 잔멸치의 맛이 살아 있습니다. 세토우치의 깨끗한 해수로 만든 주식회사 아지노모토의 "세토의 소금"으로 간을 했습니다. 배추로 우려낸 야채의 풍미도 있습니다. 파기름과 닭기름의 맛을 살린 담백한 맛도 일품, 등기름을 듬뿍 띄운 진한 맛도 최고입니다. 이와 같이					

상품명	식채관 돈코츠 간장라면 스프1ｋｇ					
JAN코드			제조사명		식채관	
내용량	1kg	유효기간	D+ 89	줄하 혈태	상온	
수량	1kg	×	16	발주 단위		
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
원가	재배가		판매가			
상품특징	돼지뼈를 기본으로 닭뼈와 야채의 맛을 확실히 살린 진한국물은 일본의 돈코츠간장중에서도 개성있는 맛을 느끼실 수 있습니다. 히로시마의 경우 소량의 물을 사용한 중간정도의 등근면이 일반적입니다만 쫄깃한 굵은 면에도 물을 다량 사용한 얇은 면에도 다 잘 어울립니다. 쿠라타가 지신있게 내놓은 제품입니다. 1인분 약36cc스프를					

상품명	식채관 진한 돈코츠라면 스프KMA 1kg					
JAN코드			제조사명		식채관	
내용량	1kg	유효기간	D+ 299	줄하 혈태	상온	
수량	1kg	×	16	발주 단위		
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
원가	재배가		판매가			
상품특징	진한 돼지뼈 국물입니다. 마늘(garlic)에 맛을 들게 한 편치가 있는 이 스프는 그대로 뜨거운 물에 풀거나, 또한 간단한 국물에 풀어 드셔도 좋다고 생각됩니다. 알루미늄 파우치로 상온으로 300일간 보존을 할 수 있습니다.					

상품명	식채관 하카타 돈코츠라면 스프 2kg					
JAN코드			제조사명		식채관	
내용량	2kg	유효기간	D+ 179	줄하 혈태	상온	
수량	2kg	×	6	발주 단위		
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
원가	재배가		판매가			
상품특징	진한 돼지뼈 국물을 기본으로 사용한 하카타풍 돈코츠라면 스프입니다. 야채의 맛과 감칠맛의 스파이스가 포인트입니다. 매운 갓볶음과 김치, 그리고 매운 부추등 취향에 따라 다양하게 맞춰 드실 수 있어 더욱 인기있는 제품입니다. 한 끼의 사용량은 약 40g부터 45g 정도가 적당합니다.					

상품명	식채관 히로시마 츠케멘 소스 1kg					
JAN코드			제조사명		식채관	
내용량	1kg	유효기간	D+ 179	줄하 혈태	상온	
수량	1kg	×	16	발주 단위		
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
원가	재배가		판매가			
상품특징	쿠라타식품의 원조 히로시마 매운 츠케멘전용 소스입니다. 처음으로 매운 맛을 드시는 분들도 부담이 없는 매울정도 입니다. 라유나 참기름, 각종의 장, 고추등으로 간을 했습니다. 1인분 100cc면 10인분의 양입니다.					

상품명	식채관 히로시마 츠케멘 매운맛의 원료 KN800					
JAN코드			제조사명		식채관	
내용량	800g	유효기간	D+ 179	줄하 혈태	상온	
수량	800g	×	16	발주 단위		
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
원가	재배가		판매가			
상품특징	구라타 식품 원조 「히로시마 츠케멘」용의 아주 매운 소스입니다. 여러가지 장이나 향신료가 들어 있으므로 잘 섞어서 드셔 주세요. 단숨에 많이 사용하지 말고 작은 스푼으로 조금조금씩 넣어 주세요.					

쿠라타 식품유한회사 업무용 식제상품 가타로그

상품명	히로시마 마스야미소의 돈코츠 미소라면 스프 1kg								
JAN코드			제조사명		식채관				
내용량	1kg	유효기간	D+ 365	출하형태	상온				
수량	1kg	×	10	발주단위					
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	×		×						
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	290	×	290	×	290				
unit중량	11.0 kg			판매가					
상품특징	히로시마(廣島)의 전통있는 된장가게 「마스야미소」의 자랑인 시로미소(흰 빛깔의 된장), 쌀된장, 콩된장을 사용해서 만들어 낸 맛있고 진한 돼지뼈 국물 된장 라면 스프입니다. 입맛을 돋궈주는 참깨도 들어 있습니다. 한 잔 50g정도로서 약20잔분이 들어있습니다. 뜨거운 물 또는 국물에 풀어 주세요.								

상품명	식채관 어개돈코츠 간장라면 스프食彩館 1kg								
JAN코드			제조사명		식채관				
내용량	1kg	유효기간	D+ 299	출하형태	상온				
수량	1kg	×	16	발주단위					
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	×		×						
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	×		×						
원가	재배기			판매가					
상품특징	돼지뼈 간장에 어폐류로 맛을 더한 인기만점인 어개 돈코츠간장 스프입니다. 어개의 맛과 다시마의 풍미가 조화롭게 어우러진 스프로 라면은 물론, 온 츠케멘의 소스로도 본연의 맛을 듬뿍 느끼실 수 있습니다.								

상품명	식채관 오노미치 향미오일								
JAN코드			제조사명		식채관				
내용량	1kg	유효기간	D+ 179	출하형태	상온				
수량	1kg	×	10	발주단위					
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	×		×						
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	×		×						
원가	재배기			판매가					
상품특징	오노미치 향미오일은 오노미치 라면 국물에 가장 잘 어울립니다. 간장으로 우려낸 등기름의 큼지막한 고기 알갱이의 맛이 끝내줍니다. 5g부터 20g으로 취향에 따라 양을 조절해서 드시면 라면의 맛이 놀라울 정도로 달라지는 것을 실감할 수 있습니다. 그 비밀은 독자적인 제조방법과 엄선된 원료의 조화에 있습니다. 우선은 한 번 사용해 보세								

상품명	식채관 진하고 맛있는 등기름								
JAN코드			제조사명		식채관				
내용량	1kg	유효기간	D+ 179	출하형태	냉장				
수량	1kg	×	10	발주단위					
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	×		×						
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	×		×						
원가	재배기			판매가					
상품특징	오노미치 향미오일이 진한 간장의 대표적안 향미기름이라고 한다면, 이 오일은 만능의 오일입니다. 여러곳에 다양하게 상용할 수 있습니다. 고민이 되신다면 우선은 사용해 보세요. 다양한 원료로 조미료를 더한 등기름의 다진 고기가 어떤 타입의 국물에도 잘 어울립니다. 간장, 된장, 소금, 돈코츠, 돈코츠간장 등으로 라면의 맛을 한층 돋보								

상품명	간 드린 멘마(죽순)								
JAN코드			제조사명						
내용량	1kg	유효기간	D+ 120	출하형태	상온				
수량	1kg	×	10	발주단위					
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	×		×						
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	250	×	435	×	175				
unit중량	11.0 kg			판매가					
상품특징	중국의 제휴공장에서 엄격한 품질관리 하에 제조되고 있습니다. 부드러움과 씹는 맛이 절묘한 조화를 이룹니다. 씹을수록 멘마원래의 풍미가 느껴져 어떤 타입의 국물이나 면과도 잘 어울립니다. 취급하기 쉽게 폭을 조금 넓게 만들었습니다.								

상품명	소금 멘마								
JAN코드			제조사명						
내용량	2kg	유효기간	D+	120	출하형태	상온			
수량	2kg	×	10		발주단위				
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	×		×						
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	250	×	435	×	175				
unit중량	21.0 kg			판매가					
상품특징	중국의 제휴공장에서 엄격한 품질관리 하에 제조되고 있습니다. 부드러움과 씹는 맛이 절묘한 조화를 이룹니다. 씹을수록 멘마원래의 풍미가 느껴져 어떤 타입의 국물이나 면과도 잘 어울립니다. 취급하기 쉽게 폭을 조금 넓게 만들었습니다.								

상품명	돼지삼겹살・동글한 모양 500g								
JAN코드			제조사명						
내용량		유효기간	D+		출하형태				
수량	×				발주단위				
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	×		×						
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	×		×						
재배기				판매가					
상품특징	사용하기 편한 돼지삼겹살 돌글한 슬라이스 타입입니다. 비전의 소스로 푹 끓인 조림돼지를 얇게 썰어서 진공팩(vacuum packing) 으로 포장했습니다. 폐사고장의 업무점에서 압도적인 지지를 받고 있는 신뢰의 맛과 품질입니다. (수량은 약45장)								

상품명	돼지삼겹살 1kg								
JAN코드			제조사명						
내용량		유효기간	D+		출하형태				
수량	×				발주단위				
상품사이즈 (세로×가로×높이)mm	×		×						
박스사이즈 (세로×가로×높이)mm	×		×						
원가	재배기			판매가					
상품특징	사용하기 편한 슬라이스 돼지삼겹살입니다. 비전의 소스로 푹 끓인 조림돼지를 얇게 썰어서 진공팩(vacuum packing) 으로 포장했습니다. 폐사고장의 업무점에서 압도적인 지지를 받고 있는 신뢰의 맛과 품질입니다. (수량은 약90장)								

쿠라타 식품유한회사 업무용 식제상품 가타로그

상품명	구라타 스시야끼소바 150g					
JAN코드			제조사명			
내용량	150g	유효기간	D+ 364	출하형태		
수량	×			팔루타위		
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
원가	지배가		판매가			
상품특징	맛있는 면줄기를 만들기 위해서 생지를 Alkali ion 의 물로 마무리했습니다. 입맛이 쫄깃쫄깃하고 부드럽습니다. 냉동실에서 1년간 보존 가능합니다. 조리할 시 전자 레인지로 해동해서 드세요.					

상품명	구라타 스시야끼소바 1.5kg					
JAN코드			제조사명			
내용량	1.5kg	유효기간	D+ 364	출하형태		
수량	×			팔루타위		
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
원가	지배가		판매가			
상품특징	맛있는 면줄기를 만들기 위해서 생지를 Alkali ion 의 물로 마무리했습니다. 입맛이 쫄깃쫄깃하고 부드럽습니다. 냉동실에서 1년간 보존 가능합니다. 조리할 시 전자 레인지로 해동해서 드세요. 업무용의 1.5kg 입니다.					

상품명	식채관 우동스프 1.8L					
JAN코드			제조사명		식채관	
내용량	1800cc	유효기간	D+ 179	출하형태	상온	
수량	1800cc	×	6	팔루타위		
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
원가	지배가		판매가	1200		
상품특징	고등어, 눈퉁멸, 가다랭이로 우려낸 국물을 확실하게 발휘한 오리지널인 우동 스프입니다. 그대로 뜨거운 물에 풀어서도 먹을 수 있습니다만, 다시마와 가다랭이로 우려낸 국물에 드시면 더욱 시원합니다. 우선은 드셔보세요! 일인분 25cc~27cc를 300cc의 뜨거운 물이나 우려낸 흰 국물에 풀어 드셔보세요!					

상품명	식채관 맛있는 등지방 deluxe					
JAN코드			제조사명		식채관	
내용량	1kg	유효기간	D+ 179	출하형태	냉장	
수량	1kg	×	10	팔루타위		
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
원가	지배가		판매가	950		
상품특징	대인기의 진한 맛 등지방의 등지방 함유량을 20% 올리고, 게다가 향기로운 치킨 오일을 첨가했습니다. (almighty)계 입니다. 범용적으로 사용하실 수 있습니다. 고민되신다면 우선은 이것을 드셔보세요. 여러가지 원료를 사용하셔서 별미로운 등지방의 다진 고기가 어떤 스프하고도 잘 어울립니다. 간장·된장·소금·돼지뼈 국물·돼지뼈 국					

상품명	식채관 돼지뼈 간장 라면 스프 HB55					
JAN코드			제조사명		이치방식품(주)	
내용량	55g	유효기간	D+ 179	출하형태	상온	
수량	50入り	×	6袋	팔루타위		
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	540	×	255	×	230	
unit중량	16.5 kg		판매가			
상품특징	돼지뼈 국물을 바탕으로 닭뼈·야채의 감미로움을 확실히 발휘한 진한 스프는, 전국의 돼지뼈 간장 국물 안에서도 남다르게 느껴질 것 입니다. 히로시마(廣島)라면 보통 굵기에 물을 가함한 둥근 면이 정평입니다만, 【못치리】계의 굵은 면도 물을 많이 가함한 가는 면도 그 어떤 면도 다 잘 어울립니다. 구라타의 자신작입니다. 1인분 한봉지를 300cc의 스프로 녹여 주세요. 뜨거운 물만으로도 맛있게 조리 하실 수 있습니다.					

상품명	식채관 오노미치라면스프 KT50					
JAN코드			제조사명		(유)식채관	
내용량	50g	유효기간	D+ 179	출하형태	상온	
수량	50g	×	200	팔루타위		
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	350	×	260	×	210	
unit중량	10 kg		판매가			
상품특징	맛이 진한 간장라면 스프와는 우려낸 국물도 간장도 다릅니다. 「오노미치(尾道)라면」을 강하게 의식한 스프입니다. 닭뼈를 바탕으로 작은 물고기의 풍미를 발휘해, 오노미치(尾道)라면 유명점에서 정평적으로 사용되고 있는 간장을 사용했습니다. 일인분 한봉지를 300cc의 스프로 녹여 주세요. 뜨거운 물만으로도 맛있게 조리 하실 수 있습니다.					

상품명	식채관 맛있는 간장라면스프 50					
JAN코드			제조사명		(유)식채관	
내용량	50g	유효기간	D+ 179	출하형태	상온	
수량	50g	×	200	팔루타위		
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	350	×	260	×	210	
unit중량	10 kg		판매가			
상품특징	풍부한 간장맛의 스프입니다. 돼지와 닭의 농후한 풍미와 작은 물고기로 우려낸 국물 등을 후쿠야마(福山)의 데라오카(寺岡) 유기양조 (주)의 【마루고】 간장의 유기농 간장으로 맛을 냈습니다. 압도적인 지지로 전국의 라면집에서 주문을 받고 있습니다. 일인분 한봉지를 300cc의 스프로 녹여 주세요. 뜨거운 물만으로도 맛있게 조리 하실 수 있습니다.					

상품명	식채관 맛있는 돈코츠 라면스프					
JAN코드			제조사명		(유)식채관	
내용량	50g	유효기간	D+ 179	출하형태	상온	
수량	50g	×	200	팔루타위		
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	350	×	260	×	210	
unit중량	10 kg		판매가			
상품특징	진한 돼지뼈 국물 엑기스를 충분히 사용한 하카타(博多)풍 돼지뼈 국물 라면 스프입니다. 야채의 감미로움과 별미로운 스파이스, 크리미사가 자랑입니다. 일인분 한봉지를 300cc의 스프로 녹여 주세요. 뜨거운 물만으로도 맛있게 조리 하실 수 있습니다.					

쿠라타 식품유한회사 업무용 식제상품 가타로그

상품명	麺蔵 돼지뼈 간장라면 KMA					
JAN코드			제조사명		(유)식채관	
내용량	50g	유효기간	D+ 365	출하형태	상온	
수량	40入	×	10袋	발주단위	1	
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	500	×	310	×	255	
unit중량	20 kg			판매가		
상품특징	진한 돼지뼈 국물 엑기스를 충분히 사용한 규슈(九州) 구루메(久留米)풍 돼지뼈 국물 라면 스프입니다. 풍미가 높은 농후 돼지뼈 국물 라면 스프에 진한 향의 마늘 엑기스가 결정적 수단입니다. 일인분 한봉지를 300cc의 스프로 녹여 주세요. 뜨거운 물만으로도 맛있게 조리 하실 수 있습니다.					

상품명	히로시마 마스야 돼지뼈 된장라면 스프					
JAN코드			제조사명		(유)식채관	
내용량	50g	유효기간	D+ 365	출하형태	상온	
수량	250	×	1	발주단위	1	
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	370	×	320	×	210	
unit중량	12.5 kg			판매가		
상품특징	히로시마(廣島)의 전통된장가게 「마스야 된장」이 자랑하는 흰 된장, 쌀된장, 콩된장을 사용해서 만들어 낸 감미롭고 농후한 돼지뼈 국물 된장라면 스프입니다. 풍미와 식감이 accent가 되는 참깨도 들어 있습니다. 300cc에서 360cc의 뜨거운 물이나 스프로 풀어 주세요.					

상품명	【MEAT-FREE】소금 돼지뼈 라면 스프 1.8ℓ					
JAN코드			제조사명		(유)식채관	
내용량	1.8ℓ	유효기간	D+ 365	출하형태	상온	
수량	×			발주단위		
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
원가	지배가			판매가		
상품특징	고기유래의 성분을 일체 사용하지 않고, 고기가 금지품이 되여 있는 북미·호주·유럽 등쪽으로 수출하기 위해서 개발했습니다. 다만, 확실히 제대로 돼지뼈 국물을 지어내 스프에 맞춘 규슈(九州)계의 소스입니다. 향유나 라드(lard)와의 맞춘 방법도 중요한 본격 스프를 짜는 가게용입니다 .					

상품명	【MEAT-FREE】돼지뼈 라면 스프 1ｋｇ					
JAN코드			제조사명		(유)식채관	
내용량	1ｋｇ	유효기간	D+ 180	출하형태	상온	
수량	×			발주단위		
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×		×			
원가	지배가			판매가		
상품특징	Meat-free와도 타협은 일체 하지 않고, 일본의 맛있는 돼지뼈 국물 라면을 그대로 완성했습니다. 고기유래의 성분을 일체 사용하지 않고, 고기가 금제품인 북미·호주·유럽 등쪽으로 수출하기 위해서 개발했습니다. 이 소스를 여러 베이스 스프로 풀어 주세요. 치킨·포크 농도가 높을수록 맛있어 집니다 .					

상품명	【MEAT-FREE】간장라면 스프					
JAN코드			제조사명		(유)식채관	
내용량	39g	유효기간	D+ 365	출하형태	상온	
수량	39g	×	400	발주단위	1	
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	95	×	80	×	5	
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	480	×	335	×	175	
unit중량	kg			판매가		
상품특징	고기와 계란을 사용하지 않고 맛있는 라면 스프를 만들기 위해 도전하고 또 도전하여, 결국 완성된 작품입니다.연하게 우려낸 국물감과 깊은 감미로움이 사라있는 간장 라면입니다. Meat-free와도 타협은 일체 하지 않고, 일본의 맛있는 라면 그대로 완성했습니다. 고기유래의 성분을 일체 사용하지 않고, 고기가 금제품인 북미·호주·유럽 등쪽으로 수출하기 위해서 개발했습니다					

상품명	【MEAT-FREE】된장라면 스프					
JAN코드			제조사명		(유)식채관	
내용량	55g	유효기간	D+ 365	출하형태	상온	
수량	55g	×	250	발주단위	1	
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	80	×	119	×	6	
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	370	×	325	×	205	
unit중량	kg			판매가		
상품특징	고기와 계란을 사용하지 않고 맛있는 라면 스프를 만들기 위해 도전하고 또 도전하여, 결국 완성된 작품입니다.연하게 우려낸 국물감과 깊은 감미로움이 사라있는 두반장을 조금 사용해 매운맛의 된장 라면입니다. Meat-free와도 타협은 일체 하지 않고, 일본의 맛있는 라면 그대로 완성했습니다. 고기유래의 성분을 일체 사용하지 않고, 고기가 금제품인 북미·호주·유럽 등쪽으로					

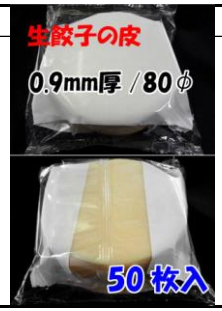
상품명	【MEAT-FREE】소금라면 스프					
JAN코드			제조사명		(유)식채관	
내용량	40g	유효기간	D+ 365	출하형태	상온	
수량	40g	×	500	발주단위	1	
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	80	×	99	×	5	
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	505	×	305	×	245	
원가	지배가			판매가		
상품특징	고기와 계란을 사용하지 않고 맛있는 라면 스프를 만들기 위해 도전하고 또 도전하여, 결국 완성된 작품입니다.연하게 우려낸 국물감과 깊은 감미로움이 사라있는 참기름과 참깨가루를 발휘한 소금 라면입니다.Meat-free와도 타협은 일체 하지 않고, 일본의 맛있는 라면 그대로 마무리했습니다. 고기유래의 성분을 일체 사용하지 않고, 고기가 금제품이 북미·호주·유럽 등쪽으로 수출					

상품명	【MEAT-FREE】돼지뼈라면 스프					
JAN코드			제조사명		(유)식채관	
내용량	38.4g	유효기간	D+ 365	출하형태	상온	
수량	38.4g	×	300	발주단위		
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	100	×	80	×	5	
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	420	×	310	×	195	
원가	지배가			판매가		
상품특징	Meat-free와도 타협은 일체 하지 않고, 일본의 맛있는 라면 그대로 완성했습니다. 고기유래의 성분을 일체 사용하지 않고, 고기가 금제품인 북미·호주·유럽 등쪽으로 수출하기 위해서 개발했습니다.이 소스를 여러 베이스 스프로 풀어 주세요. 치킨·포크 농도가 높을수록 더욱더 맛있어 집니다 .					

쿠라타 식품유한회사 업무용 식제상품 가타로그

상품명	생만두피 0.5mm/75 직경					상품명	생만두피 0.6mm/80직경					상품명	생만두피 0.6mm/85직경					상품명	생만두피 0.6mm/90직경				
JAN코드			제조사명	(유)식채관		JAN코드			제조사명	(유)식채관		JAN코드			제조사명	(유)식채관		JAN코드			제조사명	(유)식채관	
내용량	50枚	유효기간	D+ 364	출하형태	냉동	내용량	50枚	유효기간	D+ 364	출하형태	냉동	내용량	50枚	유효기간	D+ 364	출하형태	냉동	내용량	50枚	유효기간	D+ 364	출하형태	냉동
수량	×			발주단위		수량	×			발주단위		수량	1800cc	×	6	발주단위		수량	×			발주단위	
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×			×		상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×			×		상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×			×		상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×			×	
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×			×		박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×			×		박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×			×		박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×			×	
원가	지배가			판매가		원가	지배가			판매가		원가	지배가			판매가	1200	원가	지배가			판매가	
상품특징	업무용 만두피 (50장), 두께와 직경의 크기에 따라 식감이 다름으로, 사이즈를 선택해 주세요. 냉동 보존은 1년, 해동후 10일간안에 만두를 싸서 다시 냉동 보존에도 가능한 만두피입니다 .					상품특징	업무용 만두피 (50장), 두께와 직경의 크기에 따라 식감이 다름으로, 사이즈를 선택해 주세요. 냉동 보존은 1년, 해동후 10일간안에 만두를 싸서 다시 냉동 보존에도 가능한 만두피입니다 .					상품특징	업무용 만두피 (50장), 두께와 직경의 크기에 따라 식감이 다름으로, 사이즈를 선택해 주세요. 냉동 보존은 1년, 해동후 10일간안에 만두를 싸서 다시 냉동 보존에도 가능한 만두피입니다 .					상품특징	업무용 만두피 (50장), 두께와 직경의 크기에 따라 식감이 다름으로, 사이즈를 선택해 주세요. 냉동 보존은 1년, 해동후 10일간안에 만두를 싸서 다시 냉동 보존에도 가능한 만두피입니다 .				

상품명	생만두피 0.9mm/80직경					상품명	생만두피 0.8mm/90직경					상품명	냉동 생만두 14ｇ					상품명	냉동 흙돼지 쥬시만두 16ｇ				
JAN코드			제조사명	(유)식채관		JAN코드			제조사명	(유)식채관		JAN코드			제조사명	후지식품(フジフーズ)		JAN코드			제조사명	후지식품(フジフーズ)	
내용량	50枚	유효기간	D+ 364	출하형태	냉동	내용량	50枚	유효기간	D+ 364	출하형태	냉동	내용량	14g x 12	유효기간	D+ 364	출하형태	냉동	내용량	16g x 10	유효기간	D+ 364	출하형태	냉동
수량	55g	×	300	발주단위		수량	50g	×	200	발주단위		수량	12	×	20	발주단위		수량	10	×	20	발주단위	
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×			×		상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×			×		상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×			×		상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×			×	
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×			×		박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×			×		박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×			×		박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	×			×	
원가	지배가			판매가		원가	지배가			판매가		원가	지배가			판매가		원가	지배가			판매가	
상품특징	업무용 만두피 (50장), 두께와 직경의 크기에 따라 식감이 다름으로, 사이즈를 선택해 주세요. 냉동 보존은 1년, 해동후 10일간안에 만두를 싸서 다시 냉동 보존에도 가능한 만두피입니다 .					상품특징	업무용 만두피 (50장), 두께와 직경의 크기에 따라 식감이 다름으로, 사이즈를 선택해 주세요. 냉동 보존은 1년, 해동후 10일간안에 만두를 싸서 다시 냉동 보존에도 가능한 만두피입니다 .					상품특징	생만두를 구워 내는 것이므로, 야채, 고기등 각 소재의 맛을 마음껏 즐길 수 있습니다. 또한, 오이스터(oyster) 엑스의 감춘맛이 더욱 특별합니다. 구워지면서 가볍게 날개가 붙고, 맛있는 만두향이 퍼집니다.					상품특징	국산 흙돼지를 100%사용하고, 신중하게 소재를 고른 업무용 생만두입니다. 부추도 듬뿍사용하고, 각소재를 즐기실 수 있습니다.				



쿠라타식품유한회사 상품가타로그 잡은봉지 상품

상품명	소미 도리가라 쇼유라면스프					상품명	소미 키타노 미소라면 스프					상품명	소미 하크토(백탕)					상품명	소미 츠케멘다래				
JAN코드	4973918 132025		제조사명		소미식품	JAN코드	4973918 122354		제조사명		소미식품	JAN코드	4973918 131967		제조사명		소미식품	JAN코드	4973918 140297		제조사명		소미식품
내용량	42g	유효기간	D+ 269	출하형태	상온	내용량	50g	유효기간	D+ 269	출하형태	상온	내용량	40ml	유효기간	D+ 269	출하형태	상온	내용량	56g	유효기간	D+ 269	출하형태	상온
수량	50	×	7	발주단위	1	수량	50	×	6	발주단위	1	수량	50	×	6	발주단위	1	수량	50	×	5	발주단위	1
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	110	×	80	×	8	상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	120	×	85	×	8	상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	80	×	110	×	8	상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	120	×	80	×	8
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	385	×	290	×	200	박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	385	×	290	×	200	박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	385	×	290	×	200	박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	385	×	290	×	200
원가	지배가			판매가	68	원가	지배가			판매가	78	원가	지배가			판매가	78	원가	지배가			판매가	98
상품특징	신선한 닭뼈국물을 바탕으로 야채의 풍미화 향이 들어있는 간장라면 스프입니다.					상품특징	엄선한 된장과 야채등으로 특별하게 만든 진하고 질리지 않는 본격적인 미소라면 스프입니다.					상품특징	돼지뼈와 닭뼈로 우려낸 국물이 듬뿍 담긴 본격적인 큐슈풍의 라면스프입니다.					상품특징	음미한 고등어등의 어패류와 돼지뼈 국물을 함께 푹 끓여 만들어낸 진한 츠케멘다래 입니다.				

상품명	태				쇼유라면 스프	상품명					소미식품	상품명					소미식품	상품명					
JAN코드	4902542 202415		제조사명		후지식품	JAN코드	4973918 257513		제조사명		소미식품	JAN코드	4973918 257520		제조사명		소미식품	JAN코드	4973918 232206		제조사명		소미식품
내용량	55g	유효기간	D+ 179	출하형태	상온	내용량	40ml	유효기간	D+ 269	출하형태	상온	내용량	40ml	유효기간	D+ 269	출하형태	상온	내용량	60ml	유효기간	D+ 269	출하형태	상온
수량	250	×	1	발주단위	1	수량	50	×	6	발주단위	1	수량	50	×	6	발주단위	1	수량	50	×	5	발주단위	1
상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	95	×	110	×	8	상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	100	×	90	×	8	상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	100	×	90	×	8	상품사이즈 (세로×가로×높이)㎜	120	×	90	×	8
박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜		×		×		박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	385	×	290	×	200	박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	385	×	290	×	200	박스사이즈 (세로×가로×높이)㎜	405	×	275	×	215
원가	지배가			판매가	98	원가	지배가			판매가	35	원가	지배가			판매가	35	원가	지배가			판매가	38
상품특징	돼지뼈와 닭뼈로 푹 끓여내여 맛이 아주 진합니다. 둥둥뜨여있는 등지방도 즐길수 있습니다.					상품특징	소미츠유의 맛을 그대로 나타냈습니다.메밀국수,우동등의 국물로 사요하세요.					상품특징	소미츠유의 맛을 그대로 나타냈습니다.메밀국수,우동등의 국물로 사요하세요.					상품특징	메밀국수 ,우동등의 국물로 사요해 주세요.				