日清製粉 welna

業務用総合カタログ

GENERAL CATALOG For Professional

業務用営業部	〒103-8544	東京都中央区日本橋小網町19-12	TEL (03)5641-8115
東日本支店 東部営業所	〒103-8544	東京都中央区日本橋小網町19-12	TEL (03)5641-8115
西日本支店 中部営業所	〒461-0008	愛知県名古屋市東区武平町5-1 名古屋栄ビル	TEL (052)972-8970
西日本支店 西部営業所	〒532-0003	大阪府大阪市淀川区宮原3-5-36 新大阪トラストタワー	TEL (06)6350-6005
西日本支店 九州営業所	〒812-0011	福岡県福岡市博多区博多駅前3-19-5 博多石川ビル	TEL (092)472-4881

株式会社 日清製粉ウェルナ

ホームページアドレス
https://pro.nisshin-seifun-welna.com

2025.1

日清製粉 welna

Wellness by nutrition from nature

自然の恵みで、世界の人々に健康をお届けする

多様化する食生活が、いつの時代も健康で、より豊かであるように。
自然の持つ無限の可能性を技術とアイデアで探求し、新しい価値を創造していきます。
「食の求道者」として新しい道を切り拓く存在であり続けたい。
私たちは、食のインフラ企業として、自然の恵みをグローバルに広げていきます。

日清製粉ウェルナが業務用市場を活性化します！

日清製粉ウェルナは、依然厳しい状況が続く業務用市場において業態の変化や多様化するニーズに応え、外食・中食の課題解決に向けた製品の提案を行って参ります。

継続する人手不足 ／ 市場ニーズの変化 ／ 原材料や人件費のコストアップ

↓

簡便製品 **オペレーションの効率化** × 経時耐性 **出来立ての おいしさの維持** × アプリケーション強化 **メニュー・売り方 提案の強化**

プロのための業務用食品サイト

詳しくはこちら

「日清製粉ウェルナclub」新規メンバー登録受付中！

「日清製粉ウェルナclub」は、外食や中食、施設、加工工場等、業務用の食に携わる皆様へ向けた情報サイトです。各業態のニーズに合った旬の情報やアレンジテクニック等、ビジネスに役立つ情報を発信して参ります。なお、メンバー登録（無料）いただくと閲覧できるようになるお役立ちコンテンツも一部ございます。

詳しくはこちら

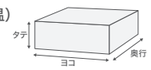
CONTENTS

天ぷら粉・冷凍天ぷら Tempura Mix / Frozen Tempura P.3
から揚げ粉 Karaage Mix P.7
バッター・打ち粉 他 Batter Mix・Breader Mix… P.9
和風メニュー（お好み焼・たこ焼 他） Japanese Menu P.11
洋風メニュー（スイーツ 他） Western Menu P.13
ロングパスタ Long Pasta P.17
ショートパスタ Short Pasta P.21
調理済みパスタ Prepared Pasta P.24
トレイ・フォーク付き With Tray and Fork P.27
パスタソース Pasta Sauce P.28
具材一体型冷凍ソース All-In-One Frozen Sauce P.30
ディ・チェコ DE CECCO P.31

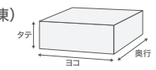
外装・個包装サイズについて

外装サイズ（単位：mm）

- 段ボールサイズ（常温）
  長側面を正面にして、
  タテ×ヨコ×奥行の表示



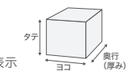
- 段ボールサイズ（冷凍）
  長側面を正面にして、
  奥行×ヨコ×タテの表示



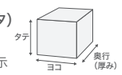
- クラフト袋サイズ
  正面から見て、
  タテ×ヨコ×厚みの表示

個包装サイズ（単位：mm）

- 袋もの、箱もの
  パッケージ表を正面にして、
  タテ×ヨコ×奥行（厚み）の表示



- 袋もの（冷凍ロングパスタ）
  パッケージ表を正面にして、
  タテ×奥行（厚み）×ヨコの表示



- 缶もの
  直径×高さの表示

天ぷら粉・冷凍天ぷら
Tempura Mix / Frozen Tempura

常温

天ぷら粉かるサク衣 1kg
かるくてサクサクした食感が長持ちする天ぷら粉です。外食のテイクアウト需要や惣菜売場にも適しています。

荷　　姿：1kg×10
段ボール：175×509×255
個 包 装：300×195×40
ケース重量：10.8kg
POSコード：4902110332445
GTINコード：14902110332442
マークコード：332440

賞味期間 12ヶ月

天ぷら粉かるサク衣 10kg
かるくてサクサクした食感が長持ちする天ぷら粉です。外食のテイクアウト需要や惣菜売場にも適しています。

荷　　姿：10kg
クラフト袋：468×340×92
ケース重量：10.3kg
POSコード：――――――
GTINコード：――――――
マークコード：395320

賞味期間 10ヶ月

天ぷら粉パックに入れてもかるサク衣
パックに入れてもサクッとかるい食感が長持ちする天ぷら粉です。そのままご使用いただいてもサクッとした食感に仕上がります。

荷　　姿：1kg×10
段ボール：175×509×255
個 包 装：320×210×40
ケース重量：10.8kg
POSコード：4902110271386
GTINコード：14902110271383
マークコード：271380

賞味期間 12ヶ月

天ぷら粉打ち粉いらずのかるサク衣
従来必要な打ち粉工程が必要ないことから、省作業、省スペース化が可能です。また粉で調理台を汚しません。初めて天ぷらを揚げる方にも作りやすい画期的な天ぷら粉です。

荷　　姿：1kg×10
段ボール：175×509×255
個 包 装：310×195×40
ケース重量：10.8kg
POSコード：4902110394818
GTINコード：14902110394815
マークコード：394810

賞味期間 12ヶ月

天ぷら粉揚げ上手 1kg
カラッと揚がり、時間経過後もサクサクした食感が残る画期的な天ぷら粉。冷水で仕込みをする必要も無く、ハンドリングも簡単なため、天ぷらを揚げるのに必要とされていたコツもいりません。スーパーの惣菜からレストランまで幅広くご使用いただけます。

荷　　姿：1kg×10
段ボール：175×509×255
個 包 装：310×195×40
ケース重量：10.8kg
POSコード：4902110334517
GTINコード：14902110334514
マークコード：334510

賞味期間 12ヶ月

天ぷら粉揚げ上手 10kg
カラッと揚がり、時間経過後もサクサクした食感が残る画期的な天ぷら粉。冷水で仕込みをする必要も無く、ハンドリングも簡単なため、天ぷらを揚げるのに必要とされていたコツもいりません。スーパーの惣菜からレストランまで幅広くご使用いただけます。

荷　　姿：10kg
クラフト袋：468×340×92
ケース重量：10.3kg
POSコード：――――――
GTINコード：――――――
マークコード：334570

賞味期間 10ヶ月

天ぷら粉吸油を抑えた揚げ上手
当社業務用「天ぷら粉揚げ上手」と比較して、衣の吸油を20%抑える事ができます（裏面調理方法でのえび天による試験）。冷水いらず、コツいらず、カンタン上手に揚げられます。衣の吸油量が少ないので、衣が油っぽくなりません。

荷　　姿：1kg×10
段ボール：175×509×255
個 包 装：320×210×40
ケース重量：10.8kg
POSコード：4902110272628
GTINコード：14902110272625
マークコード：272620

賞味期間 12ヶ月

天ぷら粉追い種いらずの揚げ上手 打ち粉不要
打ち粉と追い種いらずで簡単に本格的な天ぷらが揚げられます。手が汚れにくく、作業効率が向上します。外食のテイクアウト需要や惣菜売場にも適しています。

荷　　姿：1kg×10
段ボール：175×509×255
個 包 装：310×190×40
ケース重量：10.8kg
POSコード：4902110381689
GTINコード：14902110381686
マークコード：381680

賞味期間 12ヶ月

天ぷら粉打ち粉いらずの揚げ上手
打ち粉をする作業が省けます。また、軽くゆすって揚げるだけで、追いバッターも必要がない画期的な天ぷら粉です。保存に便利なチャック付きです。軽い食感で、外食に適しています。

荷　　姿：1kg×10
段ボール：175×509×255
個 包 装：320×210×40
ケース重量：10.8kg
POSコード：4902110395082
GTINコード：14902110395089
マークコード：395080

賞味期間 12ヶ月

常温

天ぷら粉かる～い揚げ上手
誰でも美味しく上手に揚がる「揚げ上手」がかる～い食感に。時間がたってもカラッとしたおいしさが長持ち。揚げる際の余分な衣の散りを抑えているため、かき揚げも簡単、ソフトに仕上がります。

荷　　姿：1kg×10
段ボール：175×509×255
個 包 装：310×195×40
ケース重量：10.8kg
POSコード：4902110305630
GTINコード：14902110305637
マークコード：305630

賞味期間 12ヶ月

天ぷら粉レンジでサクサク揚げ上手
天ぷらを電子レンジで温めなおしてもしんなりしない食感の、経時耐性がある天ぷら粉です。食欲をそそる細かい花咲きに仕上がります。

荷　　姿：1kg×10
段ボール：175×509×255
個 包 装：310×195×40
ケース重量：10.8kg
POSコード：4902110334876
GTINコード：14902110334873
マークコード：334870

賞味期間 12ヶ月

天ぷら粉揚げ上手Cタイプ 1kg
「揚げ上手」のコンセプトはそのままに、黄橙色を濃くし、スーパー、CVS惣菜向けに改良したタイプです。

荷　　姿：1kg×10
段ボール：175×509×255
個 包 装：310×195×40
ケース重量：10.8kg
POSコード：4902110334692
GTINコード：14902110334699
マークコード：334690

賞味期間 12ヶ月

天ぷら粉揚げ上手Cタイプ 10kg
「揚げ上手」のコンセプトはそのままに、黄橙色を濃くし、スーパー、CVS惣菜向けに改良したタイプです。

荷　　姿：10kg
クラフト袋：468×340×92
ケース重量：10.3kg
POSコード：――――――
GTINコード：――――――
マークコード：334610

賞味期間 10ヶ月

天ぷら粉揚げ上手Jタイプ 1kg
「揚げ上手」のコンセプトはそのままに、黄橙色を濃くし適度に塩味をつけました。揚げ種の風味をより一層引き立てます。

荷　　姿：1kg×10
段ボール：175×509×255
個 包 装：310×195×40
ケース重量：10.8kg
POSコード：4902110334739
GTINコード：14902110334736
マークコード：334730

賞味期間 12ヶ月

天ぷら粉揚げ上手Jタイプ 10kg
「揚げ上手」のコンセプトはそのままに、黄橙色を濃くし適度に塩味をつけました。揚げ種の風味をより一層引き立てます。

荷　　姿：10kg
クラフト袋：468×340×92
ケース重量：10.3kg
POSコード：――――――
GTINコード：――――――
マークコード：334620

賞味期間 10ヶ月

おいしい天ぷら粉
手作り天ぷら用の高級粉。小麦粉のグルテンを分解する酵素プロテアーゼが小麦粉の粘りを抑え、サクッとした仕上がりになります。揚げ色が鮮やかで見栄えが良く、美味しい天ぷらが揚がります。保存に便利なチャック付きです。

荷　　姿：1kg×10
段ボール：185×509×255
個 包 装：320×210×40
ケース重量：10.8kg
POSコード：4902110340488
GTINコード：14902110340485
マークコード：340480

賞味期間 12ヶ月

国内麦小麦粉使用おいしい天ぷら粉
天ぷら粉に使用している小麦粉はすべて国内麦小麦粉です。小麦粉のグルテンを分解する酵素プロテアーゼと米粉を程良く配合することで、仕上がりをサクッとした食感にしております。

荷　　姿：1kg×10
段ボール：175×509×255
個 包 装：310×195×40
ケース重量：10.8kg
POSコード：4902110334869
GTINコード：14902110334866
マークコード：334860

賞味期間 12ヶ月

天ぷら粉・冷凍天ぷら
Tempura Mix / Frozen Tempura

常温

天ぷら粉軽やか衣
上質な薄力小麦粉の風味を大切にした、シンプルで上品な味わいの衣が特徴。素材本来の持ち味を活かしたサクッと軽い食感に仕上がります。専門店でしか味わえなかった「揚げたての軽さと旨さ」を実現。保存に便利なチャック付きです。

荷　　姿：1kg×10
段ボール：185×509×255
個 包 装：320×210×40
ケース重量：10.8kg
POSコード：4902110305951
GTINコード：14902110305958
マークコード：305950

賞味期間 12ヶ月

天ぷら粉味わい衣
小麦粉本来の持ち味を活かし、素材を引き立てる天ぷら粉です。ソフトで口溶けが良い食感で明るい白色に仕上がります。

荷　　姿：1kg×15
段ボール：175×440×340
個 包 装：275×105×85
ケース重量：15.7kg
POSコード：4902110346862
GTINコード：14902110346869
マークコード：346860

賞味期間 15ヶ月

天ぷら粉Aタイプ 10kg
花咲きが良く、明るい白色に揚がり、しかもボリューム感のある、軽い食感が味わえる天ぷら粉。汎用タイプですので、独自の味付けにより、幅広くお使いいただけます。

荷　　姿：10kg
クラフト袋：530×340×92
ケース重量：10.3kg
POSコード：――――――
GTINコード：――――――
マークコード：340020

賞味期間 12ヶ月

天ぷら粉Aタイプ 20kg
花咲きが良く、明るい白色に揚がり、しかもボリューム感のある、軽い食感が味わえる天ぷら粉。汎用タイプですので、独自の味付けにより、幅広くお使いいただけます。

荷　　姿：20kg
クラフト袋：595×470×92
ケース重量：20.4kg
POSコード：――――――
GTINコード：――――――
マークコード：340430

賞味期間 12ヶ月

天ぷら粉A2タイプ
「天ぷら粉Aタイプ」をベースに、一層水溶きを良くした天ぷら粉。作業性に優れ、よりカラッとした食感で、明るい色の天ぷらが揚がります。

荷　　姿：20kg
クラフト袋：595×470×92
ケース重量：20.4kg
POSコード：――――――
GTINコード：――――――
マークコード：340490

賞味期間 10ヶ月

天ぷら粉Bタイプ
花咲きが良く、鮮やかな黄橙色の天ぷらが揚がる天ぷら粉。粘度安定性が良いため、機械適性に優れ、時間経過後も良好な食感を保つタイプです。大量生産に適し、惣菜用としてもお使いいただけます。

荷　　姿：20kg
クラフト袋：595×495×92
ケース重量：20.4kg
POSコード：――――――
GTINコード：――――――
マークコード：334640

賞味期間 10ヶ月

おそば屋さん・うどん屋さんの天ぷら粉 つゆにのせてもしっかり衣
つゆにのせても、サクッとした食感が持続する当社独自配合の天ぷら粉です。

荷　　姿：10kg
クラフト袋：531×340×92
ケース重量：10.3kg
POSコード：4902110394993
GTINコード：――――――
マークコード：394990

賞味期間 10ヶ月

おそば屋さん・うどん屋さんの天ぷら粉 つゆ溶け衣
口溶け良い食感が、つゆにのせても、つゆにのせなくても持続します。ほのかな黄橙色に揚がります。

荷　　姿：10kg
クラフト袋：531×340×92
ケース重量：10.3kg
POSコード：4902110394986
GTINコード：――――――
マークコード：394980

賞味期間 10ヶ月

天ぷら粉DELUXE
全卵粉を程良く配合した、薄衣タイプの天ぷら粉です。際立った揚げ色の白さは、素材の美味しさを一層引き立てます。

荷　　姿：10kg
クラフト袋：502×340×92
ケース重量：10.3kg
POSコード：4902110334593
GTINコード：――――――
マークコード：334590

賞味期間 10ヶ月

様々なお客様のニーズにお応えするバラエティー豊かな製品群

冷凍

人手不足の現場でも手揚げのような外観のかき揚げの販売が可能です。外食店やスーパーなどの天ぷら調理の現場にある、品質のバラツキやチャンスロス等、多くの課題を解決します。

粉からこだわる サックリ野菜かき揚げ
かさが高い冷凍野菜かき揚げ。カラッと揚がり、時間が経ってもサックリとした食感です。

冷凍

【径】約85mm
【高さ】約30mm
160℃ 約1分20秒（裏表）
冷凍のまま揚げてください

荷　　姿：2700g（36個）×2
段ボール：302×392×（169×2）
ケース重量：6.5kg
POSコード：――――――
GTINコード：34902110291422
マークコード：291420

賞味期間 15ヶ月

粉からこだわる ミニ野菜かき揚げ
使いやすいミニサイズの冷凍野菜かき揚げ。カラッと揚がり、時間が経ってもサックリとした食感です。自然解凍も可能です。

冷凍

【径】約70mm
【高さ】約20mm
160℃ 約1分（裏表）
冷凍のまま揚げてください

荷　　姿：4200g（350g（10個）×12）×2
段ボール：340×467×（184×2）
個 包 装：250×240×55
ケース重量：9.8kg
POSコード：――――――
GTINコード：34902110291439
マークコード：291430

賞味期間 15ヶ月

標準ゆで時間　流水解凍　冷蔵解凍　自然解凍　電子レンジ　フライ　オーブン　フライパン　蒸し　ゆで・湯せん　トースター　ラウンドアップ

から揚げ粉
Karaage Mix

THE KARAAGEの製品特長を紹介する特設ページはこちら >

常温

THE KARAAGE
日本唐揚協会 認定
Japan"KARAAGE"Association

「THE KARAAGE」シリーズは
食感・経時耐性・外観において
衣にとことんこだわった
から揚げ粉です。

THE KARAAGE から揚げ粉
お肉ジューシータイプ 1kg

水溶きから揚げ粉で下味いらず、調理も簡単です。衣はソフトな食感で、発酵調味料粉末使用によりお肉がとてもジューシーに仕上がります。日本唐揚協会認定製品です。

荷　　姿	1kg×10
段ボール	246×390×310
個 包 装	330×225×40
ケース重量	11kg
POSコード	4902110337594
GTINコード	14902110337591
マークコード	337590

賞味期間 13ヶ月

THE KARAAGE 薄衣サクサクから揚げ粉

薄衣でサクサク軽い食感に仕上がります。時間が経っても、パックに入れても衣の食感が残りやすく美味しく召し上がれます。お店の味付けを活かせるから揚げ粉です。日本唐揚協会認定製品です。

荷　　姿	1kg×10
段ボール	225×390×280
個 包 装	345×225×40
ケース重量	10.8kg
POSコード	4902110271300
GTINコード	14902110271307
マークコード	271300

賞味期間 12ヶ月

THE KARAAGE ザクザクから揚げ粉

米粉を配合し、ザクザクとした特徴のある食感に仕上がります。時間が経っても、パックに入れても衣の食感が残りやすく美味しく召し上がれます。お店の味付けを活かせるから揚げ粉です。日本唐揚協会認定製品です。

荷　　姿	1kg×10
段ボール	225×390×280
個 包 装	345×225×40
ケース重量	10.8kg
POSコード	4902110271331
GTINコード	14902110271338
マークコード	271330

賞味期間 12ヶ月

から揚げ粉
まぶしタイプ

チキンエキスとねぎエキスのダブルの旨味をベースに、数種のスパイスと香味野菜をきかせた、香り高く深い味わい。まぶすだけでから揚げ本来のおいしさであるジューシーさを保ちます。しかも粉落ちが抑えられますので油汚れも少なくてすみます。

荷　　姿	1kg×10
段ボール	200×390×310
個 包 装	330×225×40
ケース重量	11kg
POSコード	4902110337693
GTINコード	14902110337690
マークコード	337690

賞味期間 24ヶ月

から揚げ粉 聖地中津からあげセット しょうゆだれ 漬け込みまぶしタイプ

「聖地中津からあげの会」が監修。「漬け込み用たれ」と「サクサクから揚げ粉」がセットになっているので、本場の美味しさが誰にでも作れます。日本唐揚協会認定製品です。

荷　　姿	(ミックス360g+たれ200g)×16
段ボール	185×430×280
個 包 装	310×190×40
ケース重量	9.8kg
POSコード	4902110335163
GTINコード	14902110335160
マークコード	335160

賞味期間 12ヶ月

から揚げ粉 聖地中津からあげセット 塩だれ 漬け込みまぶしタイプ

「聖地中津からあげの会」が監修。「漬け込み用たれ」と「サクサクから揚げ粉」がセットになっているので、本場の美味しさが誰にでも作れます。日本唐揚協会認定製品です。

荷　　姿	(ミックス360g+たれ200g)×16
段ボール	185×430×280
個 包 装	310×190×40
ケース重量	9.8kg
POSコード	4902110335170
GTINコード	14902110335177
マークコード	335170

賞味期間 12ヶ月

から揚げミックス
水溶きタイプ

粉末状なので、まぶし揚げと水溶き揚げが可能。また、塩分控えめのため、各種調味料、香辛料を加えることにより、お好みの味で調理できます。

荷　　姿	2kg×5
段ボール	310×350×230
個 包 装	390×260×50
ケース重量	10.8kg
POSコード	4902110340914
GTINコード	14902110340911
マークコード	340910

賞味期間 6ヶ月

から揚げ粉 唐揚王 400g
水溶きタイプ

衣はサクッとしながら、お肉はソフトでジューシーな食感を実現しました。ふっくらと仕上がり歩留まりが良くリーズナブルです。

荷　　姿	400g×20
段ボール	175×420×310
個 包 装	240×145×30
ケース重量	8.8kg
POSコード	4902110335125
GTINコード	14902110335122
マークコード	335140

賞味期間 12ヶ月

常温

から揚げ粉 唐揚王 10kg
水溶きタイプ

衣はサクッとしながら、お肉はソフトでジューシーな食感を実現しました。ふっくらと仕上がり歩留まりが良くリーズナブルです。

荷　　姿	10kg
クラフト袋	482×340×92
ケース重量	10.3kg
POSコード	4902110335118
GTINコード	――――
マークコード	335150

賞味期間 6ヶ月

から揚げ粉 にんにく・しょうゆ風味
水溶きタイプ

素材にから揚げ粉と水を混ぜ合わせて揚げるだけで、本格的なから揚げができあがります。衣はカラッと、素材はジューシーに揚がり、冷めても、サクッと美味しさが長持ちします。香味豊かな和風タイプです。

荷　　姿	1kg×10
段ボール	175×390×310
個 包 装	330×225×40
ケース重量	10.8kg
POSコード	4902110335019
GTINコード	14902110335016
マークコード	335010

賞味期間 6ヶ月

から揚げ粉 #11-68
水溶きタイプ

各種香辛料で特徴づけしたチキンから揚げ用のミックスです。肉に下味をつけたり、製法の組み合わせによる応用が可能です。衣の食感は軽く、マイルドな味・香りを持つから揚げが作れます。

荷　　姿	20kg
クラフト袋	619×495×92
マークコード	470430

賞味期間 6ヶ月

たつた揚げ粉 #13-35
まぶしタイプ

表面に白い粉を吹き、フライ後の経時変化耐性にも優れたサックリとした食感のたつた揚げができます。

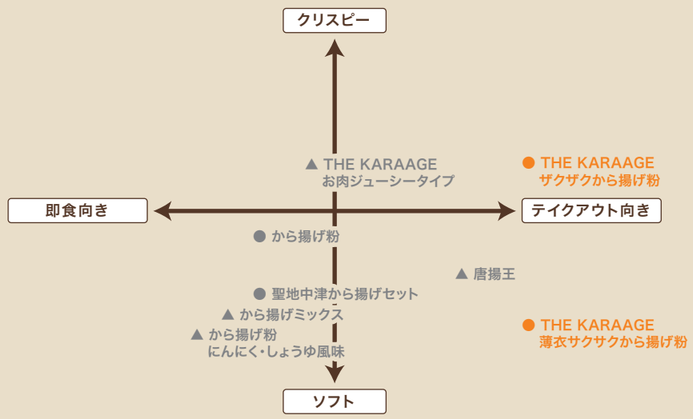
荷　　姿	20kg
クラフト袋	595×495×92
マークコード	471350

賞味期間 6ヶ月

から揚げ粉 ポジショニングMAP

様々なニーズに応えられる
製品ラインアップを展開

▲ 水溶き(味つき)　● まぶし(味なし)
● まぶし(味つき)



バッター・打ち粉 他
Batter Mix・Breader Mix...

常温

THE TONKATSU
バッターミックス1kg

「お肉ジューシー被膜製法」採用。パン粉付けした後、肉の周りに強力な被膜を形成することで、肉汁を逃さずにお肉がジューシーに仕上がります。打ち粉工程も必要ありません。

荷　　姿：1kg×10
段ボール：246×390×310
個 包 装：330×225×40
ケース重量：11kg
POSコード：4902110337617
GTINコード：14902110337614
マークコード：337610

賞味期間 13ヶ月

混ぜ込みミックス お肉ジューシー！22-NB

お肉の調味時に混ぜ込むだけで歩留まりが向上し、ジューシー感がアップします。唐揚げやとんかつにご使用ください。

荷　　姿：10kg
クラフト袋：518×340×92
ケース重量：10.3kg
POSコード：――――――
GTINコード：――――――
マークコード：432280

賞味期間 8ヶ月

バターミックス ジューシーキープ！24-DG

本製品を使用することで、肉の縮みを抑制して歩留まりが向上し、ジューシーに仕上がります。唐揚げやとんかつにご使用ください。

荷　　姿：10kg
クラフト袋：493×340×92
ケース重量：10.3kg
POSコード：――――――
GTINコード：――――――
マークコード：432290

賞味期間 8ヶ月

バターミックス これで結着！22-KE

打ち粉なしでは結着が難しいイカフライ・エビフライ等の魚介系や、トンカツ・メンチカツ・ハムカツ等の畜肉系にも結着性が高いバターミックスです。

荷　　姿：10kg
クラフト袋：493×340×92
ケース重量：10.3kg
POSコード：――――――
GTINコード：――――――
マークコード：410480

賞味期間 8ヶ月

バターミックス サクミ長持ち上手！23-NA

フライ後の経時変化耐性を付与したバターミックスです。サクミのある食感を維持。特にコロッケ、メンチカツに向いています。

荷　　姿：10kg
クラフト袋：518×340×92
ケース重量：10.3kg
POSコード：――――――
GTINコード：――――――
マークコード：410490

賞味期間 8ヶ月

パン粉が良くつく粉

打ち粉なしでも結着が良く、食感が軽くてジューシーに仕上がるバターミックスです。卵入りなので、素材の旨味を引き立てます。

荷　　姿：1kg×10
段ボール：215×390×310
個 包 装：345×225×40
ケース重量：10.8kg
POSコード：4902110274332
GTINコード：14902110274339
マークコード：274330

賞味期間 12ヶ月

打ち粉ミックス これで結着！

素材にピタッと結着し、肉汁等のしみ出しによる味と食感の低下を防止する、機能性打ち粉ミックス。衣浮きやはがれのない、ジューシーで美味しい揚げ物に仕上がります。

荷　　姿：1kg×10
段ボール：205×390×310
個 包 装：330×225×40
ケース重量：10.8kg
POSコード：4902110335057
GTINコード：14902110335054
マークコード：335050

賞味期間 12ヶ月

コロッケ用ミックス #23-58

しっかりとした衣に仕上がるので、パンクしにくく、コロッケだけではなくクリームコロッケにも適しています。

荷　　姿：20kg
クラフト袋：645×495×92
マークコード：472310

賞味期間 8ヶ月

コロッケ用ミックス #63-01

フライ後の経時変化耐性に優れた衣になります。サックリとした軽い食感の衣に仕上がります。

荷　　姿：20kg
クラフト袋：569×495×92
マークコード：453010

賞味期間 8ヶ月

トンカツ用ミックス #24-25

衣と肉の結着が良好で打ち粉なしでも衣が素材に良くつきます。

荷　　姿：20kg
クラフト袋：569×495×92
マークコード：274920

賞味期間 8ヶ月

魚フライ用ミックス #62-60

ソフトな食感でバッター切れに優れたミックスです。歩留まりが極めて良好です。

荷　　姿：20kg
クラフト袋：595×495×92
マークコード：452600

賞味期間 8ヶ月

常温

打ち粉ミックス #22-04

流動性の高い打ち粉で均一に素材に付着します。
魚介類にも適した結着性の高い打ち粉です。

荷　　姿：20kg
クラフト袋：595×495×92
マークコード：471440

賞味期間 8ヶ月

メンチカツ用ミックス #24-HU

衣と具材の結着が良好でサクみのある食感の衣に仕上がります。パン粉の付きも良好です。

荷　　姿：10kg
クラフト袋：518×340×92
マークコード：470850

賞味期間 8ヶ月

海老フライ用ミックス #22-43

軽い食感で素材のジューシーさを逃しません。カキフライ用にも使用できます。

荷　　姿：20kg
クラフト袋：595×495×92
マークコード：472090

賞味期間 8ヶ月

打ち粉ミックス（畜肉用）#24-93

極めて結着が良好な打ち粉で衣と素材のはがれをなくします。

荷　　姿：20kg
クラフト袋：595×495×92
マークコード：474930

賞味期間 8ヶ月

和風メニュー
（お好み焼・たこ焼 他）
Japanese Menu

常温

たこ焼粉
外はカリッと、中はとろ～りと仕上がるたこ焼粉です。丸くて色良い焼き上がりで、時間が経っても形が崩れにくいのでテイクアウトにも適しています。

荷　　姿：1kg×10
段ボール：180×509×255
個 包 装：310×210×40
ケース重量：10.8kg
POSコード：4902110313796
GTINコード：14902110313793
マークコード：313790

賞味期間 12ヶ月

お好み焼粉 山いも入り
山いも入りで、ふんわり口溶けの良いお好み焼粉です。均一に焼き色がつき、香ばしく仕上がります。自然な鰹だし風味で、どのような素材にも良く合います。

荷　　姿：1kg×10
段ボール：180×509×255
個 包 装：310×210×40
ケース重量：10.8kg
POSコード：4902110313789
GTINコード：14902110313786
マークコード：313780

賞味期間 12ヶ月

しっとり食感！鯛焼きミックス
水900mlと混ぜるだけで簡単に鯛焼きの生地が出来上がります。しっとりとした食感で、中の餡を変えるだけで多彩なバリエーションが楽しめます。大判焼きにもご使用いただけます。

荷　　姿：1kg×10
段ボール：175×509×255
個 包 装：310×190×40
ケース重量：10.8kg
POSコード：4902110348392
GTINコード：14902110348399
マークコード：348390

賞味期間 12ヶ月

たい焼ミックス #916
餡に合うパリッとした食感で、焼き上がりも光沢があり、ボリューム感のある美しいたい焼きができます。

荷　　姿：25kg
クラフト袋：658×495×92
マークコード：469160

賞味期間 6ヶ月

大判焼ミックス #913
なめらかで光沢のある表皮とボリューム感のあるソフトな食感が特徴の大判焼きが作れます。

荷　　姿：10kg
クラフト袋：518×340×92
マークコード：469130

賞味期間 6ヶ月

お好み焼ミックス #912
豚肉、キャベツなどの具と調和する適度な旨味をもち、ソフトでしっとりしてベタつきがないお好み焼きが作れます。

荷　　姿：10kg
クラフト袋：493×340×92
マークコード：469120

賞味期間 6ヶ月

たこ焼ミックス #9CD
焼き縮みが少なく、あっさりとした風味のたこ焼きが作れます。

荷　　姿：10kg
クラフト袋：556×340×92
マークコード：460270

賞味期間 6ヶ月

冷凍

たこ焼横丁 関西丸たこ焼
本場関西風の旨味の効いた味。カリッとした食感が活きるフライヤー調理がおすすめです。

冷凍

たこ焼6個当たり
1500W 約1分
冷凍のまま加熱してください
170~180℃ 約4分
冷凍のまま揚げてください

荷　　姿：800g（40個）×10
段ボール：291×386×309
個 包 装：340×230×40
ケース重量：8.5kg
POSコード：4902110385021
GTINコード：14902110385028
マークコード：385020

賞味期間 12ヶ月

たこ焼横丁 Nたこ焼
生地のとろみと旨みが特徴。レンジでもフライヤーでも美味しく仕上がります。

冷凍

たこ焼6個当たり
1500W 約1分10秒
冷凍のまま加熱してください
170~180℃ 約5分
冷凍のまま揚げてください

荷　　姿：800g（40個）×12
段ボール：291×386×349
個 包 装：340×230×40
ケース重量：10.0kg
POSコード：4902110387742
GTINコード：14902110387749
マークコード：387740

賞味期間 12ヶ月

たこ焼横丁 大玉たこ焼
一粒約30g！ボリュームたっぷり、生地の旨味ととろみが強く印象に残る大玉たこ焼です。

冷凍

たこ焼6個当たり
1500W 約1分30秒
冷凍のまま加熱してください
170~180℃ 約5分
冷凍のまま揚げてください

荷　　姿：10.8kg（900g（30個）×12）
段ボール：290×385×358
個 包 装：340×230×40
ケース重量：11.4kg
POSコード：――――――
GTINコード：14902110302551
マークコード：302550

賞味期間 12ヶ月

Rお好み横丁 ふんわりお好み焼（豚玉）
100%国産キャベツを使用。口溶けの良い生地に仕上げました。（豚肉入り）

冷凍

お好み焼1枚当たり
1500W 約3分10秒
冷凍のまま加熱してください
180℃ 約18分
冷凍のまま加熱してください

荷　　姿：1200g（5枚）×8
段ボール：355×355×238
個 包 装：345×170×100
ケース重量：10.2kg
POSコード：4902110309430
GTINコード：14902110309437
マークコード：309430

賞味期間 12ヶ月

ふんわりお好み焼（豚天）
軽い食感と口溶けの良さ。角切りのキャベツと保湿性を増す生地の配合で、パサつかない仕上がりに。たっぷりの卵と豚バラ肉が、旨みを引き出しています。

冷凍

お好み焼1枚当たり
1500W 約2分
冷凍のまま加熱してください
220℃ 約15分
冷凍のまま加熱してください

荷　　姿：900g（5枚）×8
段ボール：295×460×173
個 包 装：310×150×80
ケース重量：7.7kg
POSコード：4902110383065
GTINコード：14902110383062
マークコード：383060

賞味期間 12ヶ月

粉からこだわる包（パオ）バンズ
ふわふわ中華風蒸しパン。豚の角煮やエビチリ、その他様々な具材をはさんでお召し上がりください。

冷凍

約10分
冷凍のまま約100℃に温めた蒸し器で加熱してください

荷　　姿：400g（10個）×6×2
段ボール：237×567×（140×2）
個 包 装：295×275×45
ケース重量：5.9kg
POSコード：――――――
GTINコード：34902110291521
マークコード：291520

標準ゆで時間　流水解凍　冷蔵解凍　自然解凍　電子レンジ　フライ　オーブン　フライパン　蒸し　ゆで・湯せん　トースター　ラウンドアップ

洋風メニュー
（スイーツ 他）
Western Menu

常温

ふんわり食感！型のいらない ホットケーキミックス 厚焼き上手

セルクルなどの型を使用せずに、今までにない厚みのある、ホットケーキが焼き上がります。口溶けが良く、ふんわり軽い食感です。ダマになりにくいミックスで、作業性に優れています。保存に便利なチャック付きです。

荷　　姿	1kg×10
段ボール	175×509×255
個 包 装	320×210×40
ケース重量	10.8kg
POSコード	4902110348248
GTINコード	14902110348245
マークコード	348240

賞味期間 12ヶ月

達人厨房 しっとりパンケーキMIX

薄生地のパンケーキはしっとり、厚手のホットケーキはふっくら。甘さ控えめのヘルシーな美味しさで、食事メニューからデザートメニューまで、幅広いアレンジが可能です。

荷　　姿	1kg×10
段ボール	175×509×255
個 包 装	310×190×40
ケース重量	10.8kg
POSコード	4902110351057
GTINコード	14902110351054
マークコード	351050

賞味期間 12ヶ月

達人厨房 クレープMIX

なめらかな生地なので、薄くしなやかなクレープが作れます。作り置きしても、しっとり・モチモチ感が長続きします。ミール系に、デザート系に、メニューの幅も広がります。

荷　　姿	1kg×10
段ボール	175×509×255
個 包 装	310×190×40
ケース重量	10.8kg
POSコード	4902110350418
GTINコード	14902110350415
マークコード	350410

賞味期間 8ヶ月

水1リットルでできる 蒸しパンミックス(白)

水1ℓと混ぜて蒸すだけの簡単調理で、ボリュームのあるしっとりとした食感の蒸しパンに仕上がります。甘さ控えめなので、多彩なアレンジが可能です。

荷　　姿	1.25kg×8
段ボール	165×509×255
個 包 装	320×200×40
ケース重量	10.8kg
POSコード	4902110348255
GTINコード	14902110348252
マークコード	348250

賞味期間 12ヶ月

水1リットルでできる 蒸しパンミックス(黒) 黒糖風味

水1ℓと混ぜて蒸すだけの簡単調理で、ボリュームのあるしっとりとした食感で、コクのある黒糖風味の蒸しパンに仕上がります。甘さ控えめなので、多彩なアレンジが可能です。

荷　　姿	1.25kg×8
段ボール	165×509×255
個 包 装	320×200×40
ケース重量	10.8kg
POSコード	4902110348309
GTINコード	14902110348306
マークコード	348300

賞味期間 6ヶ月

ホットケーキミックス #503

やや甘味を抑えた風味の良いボリューム感のあるホットケーキが作れます。

荷　　姿	10kg
クラフト袋	518×340×92
マークコード	465030

賞味期間 6ヶ月

パンケーキミックス #505

ホットケーキより甘味とボリュームを抑えた、ソフトでしっとり、あっさりとした風味のスナックメニューが作れます。

荷　　姿	10kg
クラフト袋	518×340×92
マークコード	465050

賞味期間 6ヶ月

クレープミックス #707

口溶けの良い、ミルク風味のクレープが焼き上がります。生地は薄く伸ばしやすく作業性も良好です。

荷　　姿	2kg×6
段ボール	385×320×190
マークコード	467070

賞味期間 6ヶ月

常温

サクサク食感！ クリスピーワッフルミックス

水と油を混ぜるだけの簡単ハンドリングで、サクっとした食感のワッフルが焼き上がります。焼きムラの少ない、ボリューム感のあるクリスピーワッフルです。ケーキ生地タイプで、ブリュッセルタイプともいいます。

荷　　姿	1kg×10
段ボール	220×390×310
個 包 装	320×225×40
ケース重量	10.8kg
POSコード	4902110348187
GTINコード	14902110348184
マークコード	348180

賞味期間 6ヶ月

ふわふわ食感！ ソフトワッフルミックス

起泡性乳化油脂や製菓用起泡剤が不要なのに、ふんわりと口溶けの良い食感のワッフルが焼き上がります。クリーム等をサンドしても背折れしにくいワッフルです。ケーキ生地タイプで、アメリカンタイプともいいます。

荷　　姿	1kg×10
段ボール	220×390×310
個 包 装	320×225×40
ケース重量	10.8kg
POSコード	4902110348194
GTINコード	14902110348191
マークコード	348190

賞味期間 6ヶ月

イースト不要！ ベルギーワッフルミックス

イーストが不要、発酵不要なのに、短時間で風味豊かなワッフルが焼き上がります。パールシュガーやあられ糖を加えるのが一般的です。パン生地タイプで、リエージュタイプともいいます。

荷　　姿	1kg×10
段ボール	230×390×310
個 包 装	320×225×40
ケース重量	10.8kg
POSコード	4902110348200
GTINコード	14902110348207
マークコード	348200

賞味期間 6ヶ月

達人厨房 クリーミーホワイトソースMIX

水や牛乳で溶いて加熱するだけで、クリーミーで味わい深いホワイトソースに仕上がります。ダマにならずに作業もラクラク。本格洋風メニューのベースとしてご使用ください。

荷　　姿	1kg×10
段ボール	175×509×255
個 包 装	310×190×40
ケース重量	10.8kg
POSコード	4902110350388
GTINコード	14902110350385
マークコード	350380

賞味期間 12ヶ月

ミシェーラ ナポリ風ピッツァミックス

「本格ピッツァ＝石窯」の常識を覆すピッツァミックス。300～350℃のオーブンでも本格的なナポリ風ピッツァができます。数種類の小麦粉をブレンドし、クラストに香ばしさと甘さが引き立ちます。

荷　　姿	7kg
クラフト袋	429×300×92
ケース重量	7.3kg
POSコード	4902110348279
GTINコード	――――――
マークコード	348270

賞味期間 6ヶ月

ナポリ風ピッツァミックス

本格ナポリ風ピッツァを失敗なく作ることができます。伸ばしやすい生地、ふんわりモチッとしたコルニチョーネが特徴です。薪窯はもちろん、ガス窯や電気オーブンにおいても本格的に焼き上がります。

荷　　姿	2kg×6
段ボール	230×510×254
個 包 装	360×160×75
ケース重量	12.6kg
POSコード	4902110348019
GTINコード	14902110348016
マークコード	348010

賞味期間 8ヶ月

洋風メニュー
（スイーツ 他）
Western Menu

冷 凍

自然解凍ミニパンケーキ

自然解凍するだけ！時間が経ってもパサつきにくく、しっとりもちもち食感のミニパンケーキを提供できます。（直径約8cm）

冷凍

パンケーキ 3枚当たり

1500W 600W
約25秒 約50秒
500W
約1分10秒

冷凍のまま電子レンジ対応のお皿に並べて加熱してください

自然解凍 約30分
室温約20℃の場合

冷蔵解凍 約50分
冷蔵約4℃の場合

賞味期間 15ヶ月

荷　　姿	400g（20枚）×10×2
段ボール	342×447×（149×2）
個 包 装	280×245×40
ケース重量	9.7kg
POSコード	4902110386783
GTINコード	34902110386784
マークコード	386780

自然解凍ミニパンケーキ抹茶味

自然解凍するだけ！時間が経ってもパサつきにくく、しっとりもちもち食感の抹茶味のミニパンケーキを提供できます。（直径約8cm）

冷凍

パンケーキ 3枚当たり

1500W 600W
約25秒 約50秒
500W
約1分10秒

冷凍のまま電子レンジ対応のお皿に並べて加熱してください

自然解凍 約30分
室温約20℃の場合

冷蔵解凍 約50分
冷蔵約4℃の場合

賞味期間 15ヶ月

荷　　姿	400g（20枚）×10×2
段ボール	342×447×（149×2）
個 包 装	280×245×40
ケース重量	9.7kg
POSコード	4902110291551
GTINコード	34902110291552
マークコード	291550

自然解凍パンケーキ

自然解凍するだけ！時間が経ってもパサつきにくく、しっとりもちもち食感のパンケーキを提供できます。（直径約10cm）

冷凍

パンケーキ 3枚当たり

1500W 600W
約30秒 約1分20秒
500W
約1分40秒

冷凍のまま電子レンジ対応のお皿に並べて加熱してください

自然解凍 約40分
室温約20℃の場合

冷蔵解凍 約70分
冷蔵約4℃の場合

賞味期間 15ヶ月

荷　　姿	340g（10枚）×12×2
段ボール	342×442×（159×2）
個 包 装	230×290×45
ケース重量	9.6kg
POSコード	4902110291544
GTINコード	34902110291545
マークコード	291540

チュロス（ハーフサイズ）フライ&ベイク

焼いても、揚げても美味しいチュロスです。冷めても美味しく、テイクアウトにもおすすめです。

冷凍

約190℃
8～10分
冷凍のまま加熱してください

165～175℃
約3分
冷凍のまま揚げてください

1000W
約4～5分
冷凍のまま加熱してください。
途中、焦げ目がついたら
アルミホイルをかぶせてください。
焼き上がったらグラニュー糖を
まぶしてください

賞味期間 12ヶ月

ハーフ

荷　　姿	625g（25本）×8
段ボール	323×433×164
個 包 装	320×220×60
ケース重量	5.6kg
POSコード	4902110291797
GTINコード	14902110291794
マークコード	291790

チュロス

表面はカリカリ、中身はソフトのスペイン生まれのスナック。シナモンフレーバーの軽やかな味わい。約40cmのロングサイズです。

冷凍

170～200℃
約5分
冷凍のまま加熱してください。
焼き上がったらグラニュー糖を
まぶしてください

賞味期間 12ヶ月

ロング

荷　　姿	5000g（25本×4）
段ボール	322×433×180
個 包 装	520×220×60
ケース重量	5.5kg
POSコード	――――――
GTINコード	14902110381334
マークコード	381330

チュロス（ミルク味）

表面はカリカリ、中身はソフト。軽い食感はそのままに、やさしく懐かしいミルクバターの風味を加えました。約40cmのロングサイズです。

冷凍

170～200℃
約5分
冷凍のまま加熱してください。
焼き上がったらグラニュー糖を
まぶしてください

賞味期間 12ヶ月

ロング

荷　　姿	5000g（25本×4）
段ボール	322×433×180
個 包 装	520×220×60
ケース重量	5.5kg
POSコード	――――――
GTINコード	14902110339366
マークコード	339360

チュロス（チョコ味）

ココアパウダーを加えた本格派。チョコの香ばしい香りが、食欲をそそります。約40cmのロングサイズです。

冷凍

170～200℃
約5分
冷凍のまま加熱してください。
焼き上がったらグラニュー糖を
まぶしてください

賞味期間 12ヶ月

ロング

荷　　姿	5000g（25本×4）
段ボール	322×433×180
個 包 装	520×220×60
ケース重量	5.5kg
POSコード	――――――
GTINコード	14902110308768
マークコード	308760

パクっとチュロス チョコ味・チョコソース入り

チョコ味の生地にチョコソースが入った食べやすいサイズ（約4.5cm）のチュロスです。大人数でのシェアメニューにもおすすめです。

冷凍

約190℃
約4分
冷凍のまま加熱してください

165～175℃
約1分
冷凍のまま揚げてください

1000W
約4分
冷凍のまま加熱してください。
途中、焦げ目がついたら
アルミホイルをかぶせてください

賞味期間 12ヶ月

ミニ

荷　　姿	500g×12
段ボール	388×292×246
個 包 装	310×210×45
ケース重量	6.5kg
POSコード	4902110291230
GTINコード	14902110291237
マークコード	291230

パクっとチュロス 抹茶味・こしあん入り

抹茶味の生地にこしあん※が入った食べやすいサイズ（約4.5cm）のチュロスです。大人数でのシェアメニューにもおすすめです。　※宇治抹茶使用、北海道産小豆のこしあん入り

冷凍

約190℃
約4分
冷凍のまま加熱してください

165～175℃
約1分
冷凍のまま揚げてください

1000W
約4分
冷凍のまま加熱してください。
途中、焦げ目がついたら
アルミホイルをかぶせてください

賞味期間 12ヶ月

ミニ

荷　　姿	500g×12
段ボール	388×292×246
個 包 装	310×210×45
ケース重量	6.5kg
POSコード	4902110291247
GTINコード	14902110291244
マークコード	291240

※チュロス、ミニチュロスは国内製造品です。グラニュー糖は添付されておりません。

冷 凍

ミニチュロス

表面はカリカリ、中身はソフトな食感が特徴のスナックです。通常約40cmのチュロスを、様々なデザートシーンにご利用いただける約5cmのミニサイズにカットしました。定番のシナモンフレーバーです。

冷凍

約190℃
5～7分
冷凍のまま加熱してください

1000W
約4～5分
冷凍のまま加熱してください。
途中、焦げ目がついたらアルミホイルをかぶせてください。
焼き上がったらグラニュー糖をまぶしてください

賞味期間 12ヶ月

ミニ

荷　　姿	500g×8袋
段ボール	326×416×209
個 包 装	250×400×40
ケース重量	4.8kg
POSコード	4902110388893
GTINコード	14902110388890
マークコード	388890

ミニチュロス（チョコ味）

表面はカリカリ、中身はソフトな食感が特徴のスナックです。ココアパウダーを配合した、チョコ味のチュロスを、様々なデザートシーンにご利用いただける約5cmのミニサイズにカットしました。

冷凍

約190℃
5～7分
冷凍のまま加熱してください

1000W
約4～5分
冷凍のまま加熱してください。
途中、焦げ目がついたらアルミホイルをかぶせてください。
焼き上がったらグラニュー糖をまぶしてください

賞味期間 12ヶ月

ミニ

荷　　姿	500g×8袋
段ボール	326×416×209
個 包 装	250×400×40
ケース重量	4.8kg
POSコード	4902110388923
GTINコード	14902110388920
マークコード	388920

標準ゆで時間　流水解凍　冷蔵解凍　自然解凍　電子レンジ　フライ　オーブン　フライパン　蒸し　ゆで・湯せん　トースター　ラウンドアップ

ロングパスタ
Long Pasta

常温

ま･マー THE PRO 早ゆでスパゲティ プロント 1.6mm

デュラムセモリナ100%の製品。当社独自の「早ゆで･スーパープロント製法」により、パスタ本来の美味しさはそのままにゆで時間を短縮しました。ゆで上げの美味しさをゆで時間たったの3分で提供できるスパゲティです。

【太さ】1.6mm 相当
【長さ】250mm

3分

賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	500g×15
段ボール	159×368×288
個包装	135×340×25
ケース重量	8.0kg
POSコード	4902110361964
GTINコード	14902110361961
マークコード	361960

ま･マー THE PRO 早ゆでスパゲティ プロント 1.6mm

デュラムセモリナ100%の製品。パスタ形状を3枚刃から4枚刃に改良し、よりアルデンテ食感が向上しました。ゆで時間は3分と通常の1.6mmスパゲティの約半分。また、2分ボイルにフライパン煽りや電子レンジでのボイル調理も可能となり、お客様の厨房環境に合わせてご利用いただけます。

【太さ】1.6mm 相当
【長さ】250mm

3分

賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	2.5kg×4
段ボール	234×283×253
個包装	270×330×50
ケース重量	10.4kg
POSコード	4902110271447
GTINコード	14902110271444
マークコード	271440

ま･マー THE PRO 早ゆでスパゲティ プロント 2.2mm

デュラムセモリナ100%の製品。独自の製法により4カ所に切れ込みを入れたことで、早ゆでとアルデンテ食感の両立を実現しました。

【太さ】2.2mm 相当
【長さ】250mm

8分

賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	2.5kg×4
段ボール	159×412×279
個包装	260×320×60
ケース重量	10.6kg
POSコード	4902110343984
GTINコード	14902110343981
マークコード	343980

ま･マー THE PRO スパゲティ 1.4mm

デュラムセモリナ100%の製品。ゆで上がった後の滑らかさと粘弾性が特徴のスパゲティです。

【太さ】1.4mm
【長さ】250mm

5分

賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	4kg×4
段ボール	245×285×255
個包装	260×320×60
ケース重量	16.6kg
POSコード	4902110395884
GTINコード	14902110395881
マークコード	395880

ま･マー THE PRO スパゲティ 1.6mm

デュラムセモリナ100%の製品。ゆで上がった後の滑らかさと粘弾性が特徴のスパゲティです。

【太さ】1.6mm
【長さ】250mm

7分

賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	4kg×4
段ボール	245×285×255
個包装	260×320×60
ケース重量	16.6kg
POSコード	4902110395891
GTINコード	14902110395898
マークコード	395890

ま･マー THE PRO スパゲティ 1.7mm

デュラムセモリナ100%の製品。ゆで上がった後の滑らかさと粘弾性が特徴のスパゲティです。

【太さ】1.7mm
【長さ】250mm

8分

賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	4kg×4
段ボール	245×285×255
個包装	260×320×60
ケース重量	16.6kg
POSコード	4902110395907
GTINコード	14902110395904
マークコード	395900

ま･マー THE PRO スパゲティ 1.9mm

デュラムセモリナ100%の製品。ゆで上がった後の滑らかさと粘弾性が特徴のスパゲティです。

【太さ】1.9mm
【長さ】250mm

12分

賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	4kg×4
段ボール	159×412×279
個包装	260×320×60
ケース重量	16.5kg
POSコード	4902110395952
GTINコード	14902110395959
マークコード	395950

ま･マー THE PRO スパゲティ 2.2mm

デュラムセモリナ100%の製品。ゆで上がった後の滑らかさと粘弾性が特徴のスパゲティです。

【太さ】2.2mm
【長さ】250mm

17分

賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	4kg×4
段ボール	159×412×279
個包装	260×320×60
ケース重量	16.5kg
POSコード	4902110395976
GTINコード	14902110395973
マークコード	395970

ま･マー THE PRO ミニスパゲティ 1.6mm

デュラムセモリナ100%の製品。ゆで上がった後の滑らかさと粘弾性が特徴のスパゲティです。

【太さ】1.6mm
【長さ】120mm

7分

賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	4kg×4
段ボール	158×421×286
個包装	135×305×140
ケース重量	16.7kg
POSコード	4902110395914
GTINコード	14902110395911
マークコード	395910

常温

ま･マー THE PRO ミニスパゲティ 1.7mm

デュラムセモリナ100%の製品。ま･マースパゲティを半分の長さにカットし、調理、加工適性をアップしました。

【太さ】1.7mm
【長さ】120mm

8分

賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	4kg×4
段ボール	158×421×286
個包装	135×305×140
ケース重量	16.7kg
POSコード	4902110395921
GTINコード	14902110395928
マークコード	395920

マッシモプレミオ #201 1.5mm 1kg

デュラムセモリナ100%の製品。色調と風味がやや強く、粘性･弾性も優れています。表面がとても滑らかで硬さの強い食感が魅力です。経時変化が少なく、ハーフボイル、ゆでたて両方のハンドリングに対応でき、温製メニューのほか惣菜弁当用にも適しています。

【太さ】1.5mm
【長さ】250mm

6分

賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	1kg×15
段ボール	149×412×282
個包装	120×320×20
ケース重量	15.5kg
POSコード	4902110364743
GTINコード	14902110364740
マークコード	364740

マッシモプレミオ #201 1.5mm 4kg

デュラムセモリナ100%の製品。色調と風味がやや強く、粘性･弾性も優れています。表面がとても滑らかで硬さの強い食感が魅力です。経時変化が少なく、ハーフボイル、ゆでたて両方のハンドリングに対応でき、温製メニューのほか惣菜弁当用にも適しています。

【太さ】1.5mm
【長さ】250mm

6分

賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	4kg×4
段ボール	159×412×279
個包装	260×320×60
ケース重量	16.5kg
POSコード	4902110364736
GTINコード	14902110364733
マークコード	364730

マッシモプレミオ #201 1.7mm 1kg

デュラムセモリナ100%の製品。色調と風味がやや強く、粘性･弾性も優れています。表面がとても滑らかで硬さの強い食感が魅力です。経時変化が少なく、ハーフボイル、ゆでたて両方のハンドリングに対応でき、温製メニューのほか惣菜弁当用にも適しています。

【太さ】1.7mm
【長さ】250mm

8分

賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	1kg×15
段ボール	149×412×282
個包装	120×320×20
ケース重量	15.5kg
POSコード	4902110364729
GTINコード	14902110364726
マークコード	364720

マッシモプレミオ #201 1.7mm 4kg

デュラムセモリナ100%の製品。色調と風味がやや強く、粘性･弾性も優れています。表面がとても滑らかで硬さの強い食感が魅力です。経時変化が少なく、ハーフボイル、ゆでたて両方のハンドリングに対応でき、温製メニューのほか惣菜弁当用にも適しています。

【太さ】1.7mm
【長さ】250mm

8分

賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	4kg×4
段ボール	159×412×279
個包装	260×320×60
ケース重量	16.5kg
POSコード	4902110364750
GTINコード	14902110364757
マークコード	364750

標準ゆで時間　流水解凍　冷蔵解凍　自然解凍　電子レンジ　フライ　オーブン　フライパン　蒸し　ゆで･湯せん　トースター　ラウンドアップ

ロングパスタ
Long Pasta

冷凍

マ・マー THE PRO テイクアウト用生パスタスパゲティ
ゆで時間約30秒ですぐ解凍でき、時間が経っても食感が長持ちするので、カフェやレストランのテイクアウトメニューに最適です。即食用途にもお使いいただけます。

約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿：(220g×5)×4×2
段ボール：330×370×(130×2)
個 包 装：162×121×182
ケース重量：9.6kg
POSコード：4902110388930
GTINコード：34902110388931
マークコード：388930

押し出し製法
生地をダイス(穴)に向けて、
高圧で押し出すことにより、密度が高く、
なめらかでモチモチした食感を実現しました。

マ・マー THE PRO La Pasta Trafilataスパゲッティーニ
押し出し製法で、なめらかなモチモチ食感。どんなソースにも相性ピッタリの定番メニュー。麺幅約1.8mm。

約50秒
解凍してください
約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿：(200g×5)×4×2
段ボール：330×350×(130×2)
個 包 装：162×121×182
ケース重量：8.8kg
POSコード：4902110353211
GTINコード：34902110353212
マークコード：353210

マ・マー THE PRO La Pasta Trafilata リングイネ
押し出し製法で、なめらかなモチモチ食感。すずめの舌の形状のような楕円形のパスタは、独特の食感を生み出します。麺幅約2.8mm。

約50秒
解凍してください
約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿：(200g×5)×4×2
段ボール：330×350×(130×2)
個 包 装：162×121×182
ケース重量：8.8kg
POSコード：4902110353228
GTINコード：34902110353229
マークコード：353220

マ・マー THE PRO La Pasta Trafilataフェットチーネ(卵入り)
押し出し製法で、なめらかなモチモチ食感。幅広パスタならではの弾力。卵を入れ風味良く仕上げました。麺幅約6mm。

約50秒
解凍してください
約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿：(200g×5)×4×2
段ボール：330×360×(130×2)
個 包 装：162×121×182
ケース重量：8.8kg
POSコード：4902110353235
GTINコード：34902110353236
マークコード：353230

マ・マー THE PRO La Pasta Trafilataフェットチーネ(ほうれん草入り)
押し出し製法で、なめらかなモチモチ食感。幅広パスタならではの弾力。ほうれん草ペーストを練り込み色鮮やかに。麺幅約6mm。

約50秒
解凍してください
約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿：(200g×5)×4×2
段ボール：330×360×(130×2)
個 包 装：162×121×182
ケース重量：8.8kg
POSコード：4902110353242
GTINコード：34902110353243
マークコード：353240

マ・マー THE PRO La Pasta Trafilataタリオリーニ(卵入り)
押し出し製法で、なめらかなモチモチ食感。卵を配合した、細め平打ち麺。幅広いメニューにご使用いただけます。麺幅約3mm。

約50秒
解凍してください
約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿：(200g×5)×4×2
段ボール：330×350×(130×2)
個 包 装：162×121×182
ケース重量：8.8kg
POSコード：4902110353259
GTINコード：34902110353250
マークコード：353250

roundup™
「塩ゆで」したパスタを冷凍することで、
ほど良い塩味と噛みごたえのある食感を
実現しました。

マ・マー THE PRO ラウンドアップスパゲティ Super Hardタイプ 1.6mm《塩ゆで》180g
コシが強く、しっかりした噛みごたえ。麺が伸びにくく、時間が経っても弾力が持続します。

180g 約40秒
解凍してください
約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿：(180g×5)×4×2
段ボール：325×355×(130×2)
個 包 装：155×121×157
ケース重量：8.0kg
POSコード：4902110353044
GTINコード：34902110353045
マークコード：353040

冷凍

マ・マー THE PRO ラウンドアップスパゲティ Super Hardタイプ 1.6mm《塩ゆで》220g
コシが強く、しっかりした噛みごたえ。麺が伸びにくく、時間が経っても弾力が持続します。

220g 約50秒
解凍してください
約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿：(220g×5)×4×2
段ボール：330×390×(130×2)
個 包 装：162×121×182
ケース重量：9.6kg
POSコード：4902110353051
GTINコード：34902110353052
マークコード：353050

マ・マー THE PRO ラウンドアップスパゲティ Super Hardタイプ 1.6mm《塩ゆで》250g
コシが強く、しっかりした噛みごたえ。麺が伸びにくく、時間が経っても弾力が持続します。

250g 約60秒
解凍してください
約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿：(250g×5)×4×2
段ボール：330×410×(130×2)
個 包 装：162×121×192
ケース重量：10.8kg
POSコード：4902110353068
GTINコード：34902110353069
マークコード：353060

マ・マー THE PRO ラウンドアップスパゲティ 1.4mm《塩ゆで》
塩ゆでで旨みと食感が向上。細麺でもゆで伸びせず、コシの強さや噛みごたえはそのまま。

約50秒
解凍してください
約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿：(220g×5)×4×2
段ボール：330×355×(130×2)
個 包 装：162×121×182
ケース重量：9.6kg
POSコード：4902110353143
GTINコード：34902110353144
マークコード：353140

マ・マー THE PRO ラウンドアップスパゲティ 太麺タイプ 2.2mm《塩ゆで》
塩ゆでで旨みと食感が向上。もちもちした弾力ある2.2mmスパゲティが約30秒でゆで上がります。

約60秒
解凍してください
約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿：(220g×5)×4×2
段ボール：320×410×(130×2)
個 包 装：162×121×192
ケース重量：9.6kg
POSコード：4902110353181
GTINコード：34902110353182
マークコード：353180

マッシモプレミオ 冷凍スパゲティ《塩ゆで》
塩ゆでで旨みと食感が向上。製法にこだわった乾麺「マッシモプレミオ#201」1.7mmを使用。風味や色調が良く、歯ごたえがあります。

約50秒
解凍してください
約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿：(220g×5)×4×2
段ボール：330×390×(130×2)
個 包 装：162×121×182
ケース重量：9.6kg
POSコード：4902110353105
GTINコード：34902110353106
マークコード：353100

マ・マー THE PRO スパゲティ 1.7mm【湯煎タイプ】200g
湯せんに最適な形状を追求し、作業性を向上。コシの強さやおいしさは変わりません。

約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿：4000g((200g×5)×4)×2
段ボール：351×366×(119×2)
個 包 装：170×100×180
ケース重量：8.8kg
POSコード：————
GTINコード：34902110387958
マークコード：387950

マ・マー THE PRO スパゲティ 1.7mm【湯煎タイプ】250g
湯せんに最適な形状を追求し、作業性を向上。コシの強さやおいしさは変わりません。

約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください
賞味期間 12ヶ月

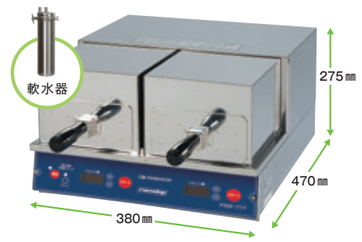
荷　　姿：5000g((250g×5)×4)×2
段ボール：351×411×(119×2)
個 包 装：170×100×190
ケース重量：10.8kg
POSコード：————
GTINコード：34902110387965
マークコード：387960

マ・マー THE PRO Cool's 冷製スパゲティR 1.4mm《塩ゆで》
塩ゆでで旨みと食感が向上。冷凍とは思えぬ食感と粘弾性がある、冷製専用のスパゲティ。

約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿：(180g×5)×4×2
段ボール：330×330×(130×2)
個 包 装：155×121×157
ケース重量：8.0kg
POSコード：4902110321241
GTINコード：34902110321242
マークコード：321240

冷凍パスタをスピード解凍!
冷凍パスタ・ラウンドアップシステム
ラウンドアップパスタチーマー PSW-777



マークコード　PSW-777：309310　軟水器：309490

標準ゆで時間　流水解凍　冷蔵解凍　自然解凍　電子レンジ　フライ　オーブン　フライパン　蒸し　ゆで・湯せん　トースター　ラウンドアップ

ショートパスタ
Short Pasta

IQFバラ凍結パスタの製品特長を紹介する特設ページはこちら

常温

マ･マー THE PRO MACARONI ブラウン 4-40
コシがあり、ゆで耐性が強く、ゆで上がった後のボリューム感が特徴です。デュラムセモリナ100%の製品です。

【径】4.0mm 【厚さ】1.2mm
【長さ】40mm

10分
賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	4kg×4
段ボール	164×557×373
個 包 装	500×280×65
ケース重量	16.8kg
POSコード	4902110330649
GTINコード	14902110330646
マークコード	330640

マ･マー THE PRO MACARONI マカロニ 4.7-30
硬さと粘弾性のバランスのとれたストレートタイプのマカロニです。サラダからグラタンまで幅広くご使用いただけます。デュラムセモリナ100%の製品です。

【径】4.7mm 【厚さ】1.1mm
【長さ】30mm

10分
賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	4kg×4
段ボール	164×557×373
個 包 装	430×260×85
ケース重量	16.8kg
POSコード	4902110300475
GTINコード	14902110300472
マークコード	300470

マ･マー THE PRO MACARONI ペンネリガーテ 7-25
ペン先型をしたマカロニ料理用です。ペンネアラビアータやグラタン料理にも最適です。デュラムセモリナ100%の製品です。

【径】7.0mm 【厚さ】1.1~1.3mm
【長さ】25mm

11分
賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	3kg×4
段ボール	151×548×373
個 包 装	410×280×75
ケース重量	12.7kg
POSコード	4902110344493
GTINコード	14902110344490
マークコード	344490

マ･マー THE PRO MACARONI サラダマカロニ
ワインコルクの栓抜きを型どったマカロニ。サラダ、グラタン、シチューなどにお使い下さい。デュラムセモリナ100%の製品です。

【径】6.2mm 【厚さ】1.0mm
【長さ】17mm

10分
賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	3kg×4
段ボール	160×557×373
個 包 装	410×280×85
ケース重量	12.7kg
POSコード	4902110361254
GTINコード	14902110361251
マークコード	361250

マ･マー THE PRO MACARONI クルル
らせん形のマカロニです。ソースで和えたり、サラダ、グラタン、シチューなどにお使い下さい。デュラムセモリナ100%の製品です。

【径】8.9mm 【厚さ】1.0mm
【長さ】30mm

8分
賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	3kg×4
段ボール	229×545×364
個 包 装	410×280×85
ケース重量	12.8kg
POSコード	4902110344424
GTINコード	14902110344421
マークコード	344420

マ･マー THE PRO MACARONI シェル
貝殻の形をしたマカロニ。サラダ、グラタン、シチューなどにお使い下さい。デュラムセモリナ100%の製品です。

【径】21.7mm
【厚さ】1.7mm

15分
賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	4kg×4
段ボール	183×557×373
個 包 装	480×280×65
ケース重量	16.8kg
POSコード	4902110330663
GTINコード	14902110330660
マークコード	330660

マ･マー THE PRO MACARONI シェルスモール
貝殻の形をした、小型のマカロニ。スープの浮き実や、サラダなどにお使い下さい。デュラムセモリナ100%の製品です。

【径】12.4mm
【厚さ】1.2mm

7分
賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	4kg×4
段ボール	175×557×373
個 包 装	480×280×65
ケース重量	16.8kg
POSコード	4902110330670
GTINコード	14902110330677
マークコード	330670

マ･マー THE PRO MACARONI ツイスト
ねじれた形のマカロニ。サラダ、グラタン、シチューなどにお使い下さい。デュラムセモリナ100%の製品です。

【径】7.0mm
【長さ】32mm

9分
賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	4kg×4
段ボール	205×557×373
個 包 装	460×280×70
ケース重量	16.8kg
POSコード	4902110330694
GTINコード	14902110330691
マークコード	330690

マ･マー THE PRO ミニラザニアシート
約2cm四方のミニラザニアシート。手間がかかる層を作る必要がなく、ソースと混ぜ合わせて焼成することでラザニアを作ることが可能です。

8分
賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	2kg×4
段ボール	208×513×343
個 包 装	400×300×80
ケース重量	8.7kg
POSコード	――――
GTINコード	14902110274896
マークコード	274890

冷凍

Quality to make you smile
マ･マー THE PRO

IQF
バラ凍結
Individual Quick Frozen

マ･マー THE PRO「IQFバラ凍結パスタ」シリーズは、ゆで時間約30秒で好きな量を好きな時に使用できる冷凍ショートパスタです。豊富なラインアップで外食・中食の様々な業態で幅広くご活用いただけます。

マ･マー THE PRO IQFバラ凍結パスタ ペンネリガーテ
ペン先の形をしたショートパスタです。リガーテとは「表面に筋のついた」という意味で、この筋にソースが入り込んで良く絡み、様々なタイプのソースに良く合います。

冷凍

約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	500g×12×2
段ボール	352×406×(199×2)
個 包 装	270×190×40
ケース重量	12.8kg
POSコード	4902110290219
GTINコード	34902110290210
マークコード	290210

マ･マー THE PRO IQFバラ凍結パスタ フィジリ
らせん状の形をしたショートパスタです。グルグルとねじれた溝にソースが程良く絡みます。シンプルなオイル系から濃厚なクリーム系まで様々なソースと良く合います。

冷凍

約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	500g×12×2
段ボール	352×406×(199×2)
個 包 装	270×190×40
ケース重量	12.8kg
POSコード	4902110290226
GTINコード	34902110290227
マークコード	290220

マ･マー THE PRO IQFバラ凍結パスタ リガトーニ
表面に溝が入った、太めの筒状ショートパスタです。ソースののりが良く食べ応えがあります。濃厚なソースに良く合います。

冷凍

約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	500g×12×2
段ボール	352×406×(199×2)
個 包 装	270×190×40
ケース重量	12.8kg
POSコード	4902110290233
GTINコード	34902110290234
マークコード	290230

マ･マー THE PRO IQFバラ凍結パスタ カサレッチャ
断面がS字形のシチリア発祥のショートパスタです。豆のソースとの相性が良く、ミートソースにもおすすめです。

冷凍

約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	500g×12×2
段ボール	352×406×(199×2)
個 包 装	270×190×40
ケース重量	12.8kg
POSコード	4902110290288
GTINコード	34902110290289
マークコード	290280

マ･マー THE PRO IQFバラ凍結パスタ パッケリ
南イタリア発祥の大きなチューブ形状のショートパスタです。濃厚な肉のラグーソースがおすすめです。ナポリなどでは具材を詰めて使われることもあります。

冷凍

約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	400g×12×2
段ボール	352×406×(199×2)
個 包 装	270×190×40
ケース重量	10.4kg
POSコード	4902110290295
GTINコード	34902110290296
マークコード	290290

マ･マー THE PRO IQFバラ凍結パスタ MINI フィジリ
スプーンにのるような小さなサイズのらせん状にねじれたショートパスタです。ソースが良く絡むため様々なメニューにご使用いただけます。

冷凍

約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	500g×12×2
段ボール	352×406×(199×2)
個 包 装	270×190×40
ケース重量	12.8kg
POSコード	4902110290424
GTINコード	34902110290425
マークコード	290420

マ･マー THE PRO IQFバラ凍結パスタ MINI ストレートマカロニ
スプーンにのるような短いサイズのストレートマカロニです。サラダやグラタンなどのメニューにご使用いただけます。

冷凍

約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	500g×12×2
段ボール	352×406×(199×2)
個 包 装	270×190×40
ケース重量	12.8kg
POSコード	4902110290448
GTINコード	34902110290449
マークコード	290440

マ･マー THE PRO IQFバラ凍結パスタ MINI リガトーニ
スープやサラダ、ガロニ等の副菜や小鉢メニューとしてご使用いただける、太めの筒状の小型パスタです。

冷凍

約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	500g×12×2
段ボール	352×406×(199×2)
個 包 装	270×190×40
ケース重量	12.8kg
POSコード	4902110290950
GTINコード	34902110290951
マークコード	290950

標準ゆで時間　流水解凍　冷蔵解凍　自然解凍　電子レンジ　フライ　オーブン　フライパン　蒸し　ゆで・湯せん　トースター　ラウンドアップ

ショートパスタ
Short Pasta

冷凍

マ･マー THE PRO IQFバラ凍結パスタ MINI ペンネリガーテ（トマトパウダー入り）

スープやサラダにご使用いただける、ペン先の形をした小型パスタです。トマトパウダーを使用しています。

冷凍

約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください

賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	500g×12×2
段ボール	352×396×（189×2）
個 包 装	230×190×30
ケース重量	12.8kg
POSコード	4902110290943
GTINコード	34902110290944
マークコード	290940

マ･マー THE PRO IQFバラ凍結パスタ MINI ペンネリガーテ（ほうれん草ペースト入り）

スープやサラダにご使用いただける、ペン先の形をした小型パスタです。ほうれん草ペーストを使用しています。

冷凍

約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください

賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	500g×12×2
段ボール	352×406×（199×2）
個 包 装	270×190×40
ケース重量	12.8kg
POSコード	4902110290967
GTINコード	34902110290968
マークコード	290960

マ･マー THE PRO IQFバラ凍結パスタ ペンネリガーテ 5kg×2

ペン先形状のショートパスタです。パスタの溝がソースと絡み多様なメニューにご使用いただけます。外食･中食でさらに活用の幅が広がる大容量サイズです。

冷凍

約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください

賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	5kg×2
段ボール	350×500×220
個 包 装	570×420×50
ケース重量	10.9kg
POSコード	――――
GTINコード	14902110290667
マークコード	290660

調理済みパスタ
Prepared Pasta

パスタ･ステラの製品特長を紹介する特設ページはこちら

冷凍

ママー THE PRO PASTA STELLA パスタ ステラ

冷凍レンジ用パスタ

簡単調理で高品質メニューを提供し、お店の単価アップを実現する「マ･マー THE PRO パスタ･ステラ」シリーズ！

マ･マー THE PRO PASTA STELLA ソテーナポリタン

香ばしい炒め感が魅力。玉ねぎ、にんじんなどの野菜と、ケチャップの旨みあふれるソースに、粗挽きソーセージとピーマンのトッピング。麺は食べ応えのある太さ2.2mmの太麺スパゲティです。

冷凍

1500W 約1分50秒　600W 約5分
500W 約6分
冷凍のまま加熱してください

賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	320g×8×4
段ボール	320×（200×2）×（150×2）
個 包 装	146×26×235
ケース重量	11.0kg
POSコード	4902110290035
GTINコード	34902110290036
マークコード	290030

マ･マー THE PRO PASTA STELLA クリーミーボロネーゼ

じっくり煮込んだミートソースと、クリームソースをあわせた濃厚でクリーミーな味わいのソースに、まいたけのトッピング。細めの平麺パスタ「タリオリーニ」を使用しています。

冷凍

1500W 約1分50秒　600W 約4分50秒
500W 約5分30秒
冷凍のまま加熱してください

賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	275g×8×4
段ボール	320×（200×2）×（150×2）
個 包 装	146×26×235
ケース重量	9.6kg
POSコード	4902110290042
GTINコード	34902110290043
マークコード	290040

マ･マー THE PRO PASTA STELLA ポルチーニクリーム ※ポルチーニペースト、ポルチーニ香料使用

ポルチーニの芳醇な香り、生クリームとチーズのコクを加えた濃厚で旨みのあるソースに、ベーコンとぶなしめじのトッピング。平たくて幅広のパスタ「フェットチーネ」を使用しています。

冷凍

1500W 約1分30秒　600W 約4分30秒
500W 約5分30秒
冷凍のまま加熱してください

賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	270g×8×4
段ボール	320×（200×2）×（150×2）
個 包 装	146×26×235
ケース重量	9.4kg
POSコード	4902110290059
GTINコード	34902110290050
マークコード	290050

マ･マー THE PRO PASTA STELLA 濃厚海老トマトクリーム

アメリケーヌソースを使用し、海老の旨みあふれる味わい。ソースとの絡みが良く、もちもち食感の平たくて幅広のパスタ「フェットチーネ」を使用しています。

冷凍

1500W 約1分50秒　600W 約5分
500W 約5分50秒
冷凍のまま加熱してください

賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	275g×8×4
段ボール	320×（200×2）×（150×2）
個 包 装	146×26×235
ケース重量	9.6kg
POSコード	4902110290066
GTINコード	34902110290067
マークコード	290060

マ･マー THE PRO PASTA STELLA 濃厚カルボナーラ

麺線は生パスタフェットチーネを使用し、もちもち麺にソースが絡まるおいしさ。チーズのコク深い味わいが特徴。ベーコンをトッピングしています。

冷凍

1500W 約1分30秒　600W 約4分50秒
500W 約5分30秒
冷凍のまま加熱してください

賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	285g×8×4
段ボール	320×（200×2）×（150×2）
個 包 装	146×26×235
ケース重量	10.2kg
POSコード	4902110290844
GTINコード	34902110290845
マークコード	290840

マ･マー THE PRO PASTA STELLA 和風たらこ

国産の細切りきざみのりを別添。昆布の風味とかつお節の一番だしとのバランスで、風味豊かな味わいをお楽しみいただけます。麺は太さ1.7mmの乾物パスタを使用しています。

冷凍

きざみのり付き

1500W 約1分20秒　600W 約4分
500W 約4分40秒
冷凍のまま加熱してください

賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	265.2g×8×4
段ボール	320×（200×2）×（150×2）
個 包 装	146×26×235
ケース重量	9.5kg
POSコード	4902110290851
GTINコード	34902110290852
マークコード	290850

マ･マー THE PRO PASTA STELLA ペペロンチーニ

トッピングに斜め切りのポークウインナー･ブロッコリー･レッドピーマンスライス･イエローピーマンスライス･パセリ（乾燥）を使用し、華やかな彩りです。麺は太さ1.7mmの乾物パスタを使用しています。

冷凍

1500W 約1分40秒　600W 約4分30秒
500W 約5分
冷凍のまま加熱してください

賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	280g×8×4
段ボール	320×（200×2）×（150×2）
個 包 装	146×26×235
ケース重量	10.0kg
POSコード	4902110290868
GTINコード	34902110290869
マークコード	290860

マ･マー THE PRO PASTA STELLA ソテー和風醤油

ソースと麺を高温で炒め、丸大豆醤油の香ばしさが引き立つ味わいです。ほうれん草･ベーコン･揚げなすをトッピング。麺は太さ1.9mmの乾物パスタを使用しています。

冷凍

1500W 約1分50秒　600W 約4分50秒
500W 約5分30秒
冷凍のまま加熱してください

賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	275g×8×4
段ボール	320×（200×2）×（150×2）
個 包 装	146×26×235
ケース重量	9.9kg
POSコード	4902110291025
GTINコード	34902110291026
マークコード	291020

標準ゆで時間　流水解凍　冷蔵解凍　自然解凍　電子レンジ　フライ　オーブン　フライパン　蒸し　ゆで･湯せん　トースター　ラウンドアップ

調理済みパスタ
Prepared Pasta

冷凍

マ･マー THE PRO レンジ用ソテースパゲティ ナポリタン

ナポリタンソースと絡めたパスタをソテーし、香ばしく仕上げました。ピーマン、ソーセージをトッピングし彩り豊かにしています。

冷凍

1500W 約1分30秒 600W 約4分20秒
500W 約4分50秒
冷凍のまま加熱してください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	260g×12×2
段ボール	246×353×150
個 包 装	146×26×235
ケース重量	7.0kg
POSコード	4902110321401
GTINコード	34902110321402
マークコード	321400

マ･マー THE PRO レンジ用スパゲティ カルボナーラ

クリーミーなカルボナーラソースにベーコンをトッピング、ブラックペッパーをアクセントにしています。

冷凍

1500W 約2分 600W 約5分30秒
500W 約6分30秒
冷凍のまま加熱してください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	300g×12×2
段ボール	246×353×150
個 包 装	146×26×235
ケース重量	8.0kg
POSコード	4902110321395
GTINコード	34902110321396
マークコード	321390

マ･マー THE PRO レンジ用スパゲティ ミートソース

肉は牛肉のみを使用し、デミグラスソースで仕立てた、味わい深いミートソーススパゲティです。

冷凍

1500W 約2分10秒 600W 約5分
500W 約6分
冷凍のまま加熱してください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	310g×12×2
段ボール	246×353×150
個 包 装	146×26×235
ケース重量	8.2kg
POSコード	4902110387711
GTINコード	34902110387712
マークコード	387710

マ･マー THE PRO レンジ用スパゲティ たらこと舞茸

たらこ風味豊かな和風仕立てのソース。舞茸をトッピングし、食感にアクセントを加えました。

冷凍

1500W 約1分40秒 600W 約4分20秒
500W 約5分
冷凍のまま加熱してください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	250g×12×2
段ボール	246×353×150
個 包 装	146×26×235
ケース重量	6.8kg
POSコード	4902110321425
GTINコード	34902110321426
マークコード	321420

マ･マー THE PRO レンジ用スパゲティ プレーン

レンジ調理で、アルデンテのゆで上がりを再現。1.7mmの乾麺を使用し、下味をつけています。様々なソースと組み合わせれば、多彩なメニューが提供できます。

冷凍

1500W 約1分強 600W 約3分10秒
500W 約3分30秒
冷凍のまま加熱してください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	4400g(220g×20)×2
段ボール	330×340×(130×2)
個 包 装	165×250×25
ケース重量	9.6kg
POSコード	――――――
GTINコード	34902110382397
マークコード	382390

マ･マー THE PRO N惣菜用 焼きスパゲティ ナポリタン《2.2mm》

解凍後、そのまま提供できるよう具材をトッピングした1人前用。売り場で目立つ色鮮やかなソースと、経時耐性に優れた2.2mmのパスタをソテーしています。

冷凍

約20分
冷凍のまま
内袋ごと蒸してください

1食当たり
1500W 約1分40秒 600W 約4分30秒
500W 約4分50秒
冷凍のまま加熱してください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	(230g×2食入り)×6×3
段ボール	310×210×189
個 包 装	150×65×200
ケース重量	9.5kg
POSコード	4902110333749
GTINコード	34902110333740
マークコード	333740

マ･マー THE PRO N惣菜用 焼きスパゲティ ナポリタン

解凍後、そのまま提供できるように具材をトッピングした1人前用。パスタをソースと合わせてソテーしているので、味の馴染みが良く、懐かしい味です。

冷凍

約20分
冷凍のまま
内袋ごと蒸してください

1食当たり
1500W 約1分40秒 600W 約4分30秒
500W 約4分50秒
冷凍のまま加熱してください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	(260g×2食入り)×6×3
段ボール	360×250×170
個 包 装	150×65×200
ケース重量	10.6kg
POSコード	4902110333756
GTINコード	34902110333757
マークコード	333750

マ･マー THE PRO N付け合せ用 ナポリタン

色鮮やかで、付け合わせにピッタリのナポリタンスパゲティ。盛り付けやすいハーフサイズのパスタを使用。小ロットのお弁当にも使いやすい300g入りです。

冷凍

約30分
冷凍のまま
内袋ごと蒸してください

1食当たり
1500W 約1分30秒 600W 約5分
500W 約5分30秒
冷凍のまま加熱してください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	(300g×2食入り)×6×3
段ボール	221×376×162
個 包 装	150×65×200
ケース重量	12.0kg
POSコード	4902110333770
GTINコード	34902110333771
マークコード	333770

マ･マー THE PRO N付け合せ用 塩バター

パセリの緑色が効いたスパゲティ。付け合わせはもちろん、そのままでも一品となる塩バター風味です。盛り付けやすいハーフサイズのパスタを使用しています。

冷凍

約30分
冷凍のまま
内袋ごと蒸してください

1食当たり
1500W 約1分30秒 600W 約5分
500W 約5分30秒
冷凍のまま加熱してください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	(300g×2食入り)×6×3
段ボール	221×376×162
個 包 装	150×65×200
ケース重量	12.0kg
POSコード	4902110333787
GTINコード	34902110333788
マークコード	333780

冷凍

マ･マー THE PRO 惣菜用バリエーションパスタ ナポリタン

時間が経っても照りがあるナポリタンスパゲティです。冷めても美味しくお召し上がりいただけます。

冷凍

約30分
冷凍のまま
内袋ごと蒸してください
賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	330g×12×2
段ボール	248×355×(154×2)
個 包 装	146×42×235
ケース重量	8.8kg
POSコード	4902110290110
GTINコード	34902110290111
マークコード	290110

標準ゆで時間　流水解凍　冷蔵解凍　自然解凍　電子レンジ　フライ　オーブン　フライパン　蒸し　ゆで・湯せん　トースター　ラウンドアップ

トレイ・フォーク付き
With Tray and Fork

トレイ・フォーク付き製品の製品特長を紹介する特設ページはこちら

冷凍

マ・マー もちもち生パスタ なすとほうれん草のボロネーゼ(フォーク付き)

もちもち食感生パスタに、煮込んだお肉の旨味とデミグラスソース、複雑なスパイスで作り上げたクセになる味わいです。

冷凍

1食当たり
1600W 約2分20秒 600W 約5分10秒
500W 約5分50秒
冷凍のまま加熱してください
賞味期間 12ヶ月

荷姿	305g×12×2
段ボール	285×390×(155×2)
個包装	130×40×170
ケース重量	8.4kg
POSコード	4902110291131
GTINコード	34902110291132
マークコード	291130

マ・マー もちもち生パスタ ベーコンとほうれん草のカルボナーラ(フォーク付き)

もちもち食感生パスタと、チーズのコク深い味わいが特徴の濃厚カルボナーラソースです。

冷凍

1食当たり
1600W 約2分20秒 600W 約5分
500W 約6分
冷凍のまま加熱してください
賞味期間 12ヶ月

荷姿	299g×12×2
段ボール	285×390×(155×2)
個包装	130×40×170
ケース重量	8.4kg
POSコード	4902110291148
GTINコード	34902110291149
マークコード	291140

マ・マー もちもち生パスタ 喫茶店風の太麺ナポリタン(フォーク付き)

もちもち食感太麺生パスタに、ケチャップの酸味とウスターソースのコクが効いた喫茶店風の懐かしい味わいです。

冷凍

1食当たり
1600W 約2分 600W 約4分50秒
500W 約5分20秒
冷凍のまま加熱してください
賞味期間 12ヶ月

荷姿	282g×12×2
段ボール	285×390×(155×2)
個包装	130×40×170
ケース重量	8.0kg
POSコード	4902110291179
GTINコード	34902110291170
マークコード	291170

マ・マー もちもち生パスタ 海老ときのこの明太子クリーム(フォーク付き)

もちもち食感生パスタと、明太子の辛みと旨味が溶け込んだクリームソースにゆずの香り広がる味わいです。

冷凍

1食当たり
1600W 約2分10秒 600W 約5分
500W 約5分40秒
冷凍のまま加熱してください
賞味期間 12ヶ月

荷姿	286g×12×2
段ボール	285×390×(155×2)
個包装	130×40×170
ケース重量	8.0kg
POSコード	4902110291162
GTINコード	34902110291163
マークコード	291160

マ・マー もちもち生パスタ 海老たっぷりトマトクリーム(フォーク付き)

もちもち食感生パスタと、海老とトマトの旨味が溶け込んだ濃厚トマトクリームです。

冷凍

1食当たり
1600W 約2分20秒 600W 約5分30秒
500W 約6分
冷凍のまま加熱してください
賞味期間 12ヶ月

荷姿	288g×12×2
段ボール	285×390×(155×2)
個包装	130×40×170
ケース重量	8.0kg
POSコード	4902110291155
GTINコード	34902110291156
マークコード	291150

マ・マー もちもち生パスタ 3種きのことベーコンの和風醤油(フォーク付き)

豊かなだしの香りと3種類のきのこの旨みが広がる和風醤油の味わい。

冷凍

1食当たり
1600W 約2分10秒 600W 約5分20秒
500W 約6分10秒
冷凍のまま加熱してください
賞味期間 12ヶ月

荷姿	280g×12×2
段ボール	285×390×(155×2)
個包装	130×40×170
ケース重量	7.8kg
POSコード	4902110291377
GTINコード	34902110291378
マークコード	291370

もちもち生麺 ごま香る汁なし担々麺(フォーク付き)

国内麦小麦粉を使用した生麺に、ごまの風味、豆板醤・唐辛子の辛みのきいたソースが特長の汁なし担々麺

冷凍

1食当たり
1600W 約1分50秒 600W 約4分20秒
500W 約5分10秒
冷凍のまま加熱してください
賞味期間 12ヶ月

荷姿	264g×12×2
段ボール	285×390×(155×2)
個包装	130×40×170
ケース重量	7.5kg
POSコード	4902110291360
GTINコード	34902110291361
マークコード	291360

もちもち生麺 魚粉香る濃厚ダレの台湾まぜそば(フォーク付き)

国内麦小麦粉を使用した生麺に、豆板醤、唐辛子の辛み、鰹節(粉末)の旨みを感じるソースの台湾まぜそばです。

冷凍

1食当たり
1600W 約1分50秒 600W 約4分10秒
500W 約4分50秒
冷凍のまま加熱してください
賞味期間 12ヶ月

荷姿	265g×12×2
段ボール	285×390×(155×2)
個包装	130×40×170
ケース重量	7.4kg
POSコード	4902110291513
GTINコード	34902110291514
マークコード	291510

パスタソース
Pasta Sauce

常温

マ・マー THE PRO TRADITIONAL ボロネーゼ

個食使い切りタイプ。挽き肉と香味野菜をしっかり炒めて旨みを引き出し、じっくり煮込んで仕上げたこだわりのコク深さです。

賞味期間 18ヶ月

荷姿	140g×12×4
段ボール	182×393×283
個包装	160×125×13
ケース重量	8.2kg
POSコード	4902110331752
GTINコード	14902110331759
マークコード	331750

マ・マー THE PRO TRADITIONAL ミートソース 3kg

粗挽き肉と香味野菜を炒め、完熟トマト果肉とともにじっくりと煮込んだ風味豊かなミートソースです。くせのない味なのでアレンジしやすくパスタ料理はもちろんピッツァ、グラタン、リゾットなどいろいろなメニューに活かせます。

賞味期間 24ヶ月

荷姿	3kg×6
段ボール	187×476×321
個包装	155×179
ケース重量	20.5kg
POSコード	4902110332919
GTINコード	14902110332916
マークコード	395680

マ・マー THE PRO TRADITIONAL ミートソース 1kg

粗挽き肉と香味野菜を炒め、完熟トマト果肉とともにじっくりと煮込んだ風味豊かなミートソースです。くせのない味なのでアレンジしやすくパスタ料理はもちろんピッツァ、グラタン、リゾットなどいろいろなメニューに活かせます。

賞味期間 18ヶ月

荷姿	1kg×6×2合
単箱	130×365×240
ケース(2合)	260×365×240
個包装	350×230×25
ケース重量	12.8kg
POSコード	4902110395563
GTINコード	34902110395564
マークコード	395560

マ・マー THE PRO 具入りケチャッピー ナポリタン

ボトルタイプのパスタソースで、使いたい時に使いたい分だけ使用できます。にんじん、玉ねぎ、ピーマン、ベーコンと数種類の香辛料を使っているので、ケチャップだけでは作れないおいしさが味わえます。数回に分けて好きな量を使用でき、ナポリタンはもちろん、オムライスやピザトーストなど幅広い料理にご使用いただけます。

賞味期間 12ヶ月

荷姿	500g×20
単箱	358×234×231
個包装	240×80×60
ケース重量	10.8kg
POSコード	4902110274325
GTINコード	14902110274322
マークコード	274320

標準ゆで時間 流水解凍 冷蔵解凍 自然解凍 電子レンジ フライ オーブン フライパン 蒸し ゆで・湯せん トースター ラウンドアップ

パスタソース
Pasta Sauce

冷凍

マ･マー THE PRO ボロネーゼ

牛肉･豚肉と野菜を煮込んで素材のおいしさを引き出しました。バターと赤ワインを使用し、コク深く仕上げています。

冷凍

約5分
冷凍のまま沸騰したお湯で茹でてください

賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	(140g×5)×4×2
段ボール	188×288×(165×2)
個 包 装	180×150×10
ケース重量	6.5kg
POSコード	4902110386615
GTINコード	34902110386616
マークコード	386610

マ･マー THE PRO ナポリタンソース

色鮮やかで太麺との相性は抜群。野菜の甘さとトマトの酸味がしっかりとした味わいです。

冷凍

約5分
冷凍のまま沸騰したお湯で茹でてください

賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	(120g×5)×4×2
段ボール	188×288×(165×2)
個 包 装	180×150×10
ケース重量	5.7kg
POSコード	4902110386585
GTINコード	34902110386586
マークコード	386580

マ･マー THE PRO 完熟トマトソース

イタリア産の完熟トマト果肉を使用した、程良い酸味のさわやかなソース。さまざまな具材やクリーム系のソースとの相性も抜群です。

冷凍

約5分
冷凍のまま沸騰したお湯で茹でてください

賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	(150g×5)×4×2
段ボール	188×288×(165×2)
個 包 装	180×150×10
ケース重量	6.9kg
POSコード	4902110386608
GTINコード	34902110386609
マークコード	386600

マ･マー THE PRO なめらかカルボナーラソース（1kg）

とろけるようになめらかでクリーミーな口当たりが魅力の上質カルボナーラソース。卵黄とパルメザンチーズの豊かなコクに、ブラックペッパーがアクセントです。

冷凍

1kgタイプはベーコンが入っておりません。

約20分
冷凍のまま沸騰したお湯で茹でてください

賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	1kg×4×2
段ボール	200×310×(150×2)
個 包 装	300×200×20
ケース重量	8.8kg
POSコード	4902110290714
GTINコード	34902110290715
マークコード	290710

マ･マー THE PRO なめらかカルボナーラソース（個食用）

とろけるようになめらかでクリーミーな口当たりが魅力の上質カルボナーラソース。卵黄とパルメザンチーズの豊かなコクに、ブラックペッパーがアクセントです。（ベーコン入り）

冷凍

ベーコン入り。

約5分
冷凍のまま沸騰したお湯で茹でてください

賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	(140g×5)×4×2
段ボール	186×281×(154×2)
個 包 装	180×150×10
ケース重量	6.4kg
POSコード	4902110327755
GTINコード	34902110327756
マークコード	327750

マ･マー THE PRO たらこソース（チューブ入･パスタ用）

人気の和風パスタ、たらこ。ゆでたてのパスタに絡めるだけです。必要な時に必要な量だけ使える便利なチューブタイプです。

冷凍

必要な時に
必要な量だけ使える
便利なチューブタイプ

冷蔵解凍 ご使用前にあらかじめ冷蔵庫または流水にて解凍してください

賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	240g×20×2
段ボール	230×283×(186×2)
個 包 装	230×100×45
ケース重量	10.9kg
POSコード	4902110333688
GTINコード	34902110333689
マークコード	333680

マ･マー THE PRO 明太子ソース（チューブ入･パスタ用）

人気の和風パスタ、明太子。ゆでたてのパスタに絡めるだけです。必要な時に必要な量だけ使える便利なチューブタイプです。

冷凍

必要な時に
必要な量だけ使える
便利なチューブタイプ

冷蔵解凍 ご使用前にあらかじめ冷蔵庫または流水にて解凍してください

賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	240g×20×2
段ボール	230×283×(186×2)
個 包 装	230×100×45
ケース重量	10.9kg
POSコード	4902110333695
GTINコード	34902110333696
マークコード	333690

具材一体型 冷凍ソース
All-In-One Frozen Sauce

冷凍

プロッコリー・ベーコン入り
クリームシチュー

パンやパイなどの生地に本製品を乗せて焼くだけで、誰でも簡単に具材入りの惣菜パン等に仕上げることができる新機軸の製品「ポンとおくだけ！ポーションソース」シリーズ。簡単ハンドリングで人手不足の現場に最適です。

ポンとおくだけ!ポーションソース ベーコン･ズッキーニ入りトマトソース

調理用ソースをブロック状に凍結したものです。生地の上に冷凍のまま置いて焼成することでおいしいフィリング入りパンができます。イタリア産完熟トマト果肉と、ベーコンと揚げズッキーニをトッピング

冷凍

200℃ 約20分
冷凍のまま加熱してください

賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	177g(6個)×12×3
段ボール	256×338×(183×3)
個 包 装	155×260×30
ケース重量	7.7kg
POSコード	4902110291384
GTINコード	34902110291385
マークコード	291380

ポンとおくだけ!ポーションソース なす入りミートソース

調理用ソースをブロック状に凍結したものです。生地の上に冷凍のまま置いて焼成することでおいしいフィリング入りパンができます。赤ワイン仕立てのミートソースに揚げなすをトッピング

冷凍

200℃ 約20分
冷凍のまま加熱してください

賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	195g(6個)×12×3
段ボール	256×338×(183×3)
個 包 装	155×260×30
ケース重量	8.3kg
POSコード	4902110291391
GTINコード	34902110291392
マークコード	291390

ポンとおくだけ!ポーションソース ほうれん草･パプリカ入りカレーソース

調理用ソースをブロック状に凍結したものです。生地の上に冷凍のまま置いて焼成することでおいしいフィリング入りパンができます。7種類のスパイスの味わいを楽しめるカレーソースにほうれん草とグリルパプリカをトッピング

冷凍

200℃ 約20分
冷凍のまま加熱してください

賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	168g(6個)×12×3
段ボール	256×338×(183×3)
個 包 装	155×260×30
ケース重量	7.3kg
POSコード	4902110291339
GTINコード	34902110291330
マークコード	291330

ポンとおくだけ!ポーションソース ブロッコリー･ベーコン入りクリームシチュー

調理用ソースをブロック状に凍結したものです。生地の上に冷凍のまま置いて焼成することでおいしいフィリング入りパンができます。北海道産牛乳を使用したクリームシチューにブロッコリーとベーコンをトッピング

冷凍

200℃ 約20分
冷凍のまま加熱してください

賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	162g(6個)×12×3
段ボール	256×338×(183×3)
個 包 装	155×260×30
ケース重量	7.1kg
POSコード	4902110291346
GTINコード	34902110291347
マークコード	291340

標準ゆで時間　流水解凍　冷蔵解凍　自然解凍　電子レンジ　フライ　オーブン　フライパン　蒸し　ゆで･湯せん　トースター　ラウンドアップ

ディ・チェコ
DE CECCO

ディ・チェコの製品特長を
紹介する特設ページはこちら >

常温

徹底的に吟味された原料、こだわりの製法、美味への飽くなき探究心。
1831年製粉業を開始し、1886年にパスタを作り始めて以来、
世界中で高品質として認められてきたパスタです。

世界中で愛されるクオリティ

ディ・チェコのパスタは、1886年、イタリアのローマから東へ約200kmに位置するファーラ・サン・マルティーノで生まれました。以来120年以上、高品質を保つための独自のパスタ製法を守り続け、今では世界各国で高品質のパスタとして認められ、多くの人々に愛されています。

代々受け継がれる技術と知識

創業者の父が水車小屋で製粉に携わっていたことから、ディ・チェコ家では代々、小麦挽きの技術と小麦を見極める目が受け継がれてきました。またディ・チェコ工場には、二世代・三世代にわたり働く人々もおり、ディ・チェコの品質は伝統を受け継ぐパスタ職人に守られています。

No.7 Linguine
（リングイーネ）500g

「小さな舌」という意味の断面が楕円型の平麺。麺が平たいのでソースが良くのり、弾力のある食感も特徴です。

【幅】3.0mm
【厚さ】1.0mm
12分
賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	500g×24
段ボール	282×298×178
個 包 装	85×310×20
ケース重量	13.0kg
POSコード	8001250002419
ITFコード	08001250002426
マークコード	273520

No.8 Linguine piccole
（リングイーネ ピッコレ）

リングイーネよりもやや幅が小さいタイプのパスタ。リングイーネ同様、麺が平たいのでソースが良くのり、弾力のある食感も特徴です。

【幅】2.0mm
【厚さ】1.0mm
8分
賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	500g×24
段ボール	282×298×178
個 包 装	85×310×20
ケース重量	13.0kg
POSコード	8001250002433
ITFコード	08001250002440
マークコード	273530

No.9 Capellini
（カッペリーニ）

その細さを「髪の毛」（capelli）に喩えたところからそう呼ばれる太さ0.9mmの極細パスタ。冷製パスタにおすすめ。ソースとの絡み具合も抜群。スープの具にも適しています。

【太さ】0.9mm
2分
賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	500g×24
段ボール	282×298×178
個 包 装	85×310×20
ケース重量	13.0kg
POSコード	8001250001849
ITFコード	08001250001832
マークコード	273540

No.10 Fedelini
（フェデリーニ）500g

太さ1.4mmのやや細麺タイプ。トマト系からオイル系まで幅広いソースに合います。

【太さ】1.4mm
6分
賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	500g×24
段ボール	282×298×178
個 包 装	85×310×20
ケース重量	13.0kg
POSコード	8001250001863
ITFコード	08001250001856
マークコード	273550

No.10 Fedelini
（フェデリーニ）1kg

太さ1.4mmのやや細麺タイプ。トマト系からオイル系まで幅広いソースに合います。

【太さ】1.4mm
6分
賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	1kg×12
段ボール	282×298×178
個 包 装	110×310×30
ケース重量	13.0kg
POSコード	8001250160102
ITFコード	――――
マークコード	350850

No.10 Fedelini
（フェデリーニ）5kg

太さ1.4mmのやや細麺タイプ。トマト系からオイル系まで幅広いソースに合います。

【太さ】1.4mm
6分
賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	5kg×2
段ボール	175×300×235
個 包 装	290×300×80
ケース重量	10.5kg
POSコード	8001250170101
ITFコード	――――
マークコード	363200

常温

No.11 Spaghettini
（スパゲッティーニ）500g

太さ1.6mm。ロングパスタの定番。多くのソースに合う万能タイプです。

【太さ】1.6mm
9分
賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	500g×24
段ボール	282×298×178
個 包 装	85×310×20
ケース重量	13.0kg
POSコード	8001250001887
ITFコード	08001250001870
マークコード	273500

No.11 Spaghettini
（スパゲッティーニ）1kg

太さ1.6mm。ロングパスタの定番。多くのソースに合う万能タイプです。

【太さ】1.6mm
9分
賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	1kg×12
段ボール	282×298×178
個 包 装	110×310×30
ケース重量	13.0kg
POSコード	8001250160119
ITFコード	――――
マークコード	350750

No.11 Spaghettini
（スパゲッティーニ）5kg

太さ1.6mm。ロングパスタの定番。多くのソースに合う万能タイプです。

【太さ】1.6mm
9分
賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	5kg×2
段ボール	175×300×235
個 包 装	290×300×80
ケース重量	10.5kg
POSコード	8001250170118
ITFコード	――――
マークコード	363210

No.12 Spaghetti
（スパゲッティ）500g

太さ1.9mmのやや太めのパスタ。ボリューム感を出したい時や、コクのあるしっかりしたソースに良く合います。

【太さ】1.9mm
12分
賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	500g×24
段ボール	282×298×178
個 包 装	85×310×20
ケース重量	13.0kg
POSコード	8001250001900
ITFコード	08001250001894
マークコード	273510

No.12 Spaghetti
（スパゲッティ）5kg

太さ1.9mmのやや太めのパスタ。ボリューム感を出したい時や、コクのあるしっかりしたソースに良く合います。

【太さ】1.9mm
12分
賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	5kg×2
段ボール	175×300×235
個 包 装	290×300×80
ケース重量	10.5kg
POSコード	8001250170125
ITFコード	――――
マークコード	363220

No.13 Maccheroni alla Chitarra
（マッケローニ・アッラ・キタッラ）

アブルッツォ発祥の断面が四角のロングパスタです。肉類のソースとの相性が良く、このパスタと合う最も伝統的な料理は子羊のラグーです。

【太さ】約1.6mm
10分
賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	500g×24
段ボール	282×298×178
個 包 装	320×95×20
ケース重量	12.5kg
POSコード	8001250120137
ITFコード	――――
マークコード	363410

No.14 Bucatini Piccoli
（ブカティーニ・ピッコリ）

ナポリ発祥の穴の空いたロングパスタです。バター、パンチェッタ、野菜、肉、チーズや卵のソースにおすすめです。

【太さ】約2.5mm
8分
賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	500g×24
段ボール	282×303×178
個 包 装	320×105×20
ケース重量	12.7kg
POSコード	8001250120144
ITFコード	――――
マークコード	363420

No.170 Vermicelli
（ヴェルミチェッリ）

ナポリ発祥の太めのスパゲッティ形状のロングパスタで、パスタの最も古い形状の一つと考えられています。

【太さ】約2.1mm
14分
賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	500g×24
段ボール	282×298×178
個 包 装	320×95×20
ケース重量	12.4kg
POSコード	8001250121707
ITFコード	――――
マークコード	363460

No.1 Lasagna
（ラザーニャ）

平たい板状のパスタ。ベシャメルソース、ミートソースに合わせるのがおすすめです。

【長さ】170mm【幅】80mm
沸騰したお湯で茹でたのち、オーブンで焼いてください
4分 ＋ 約20分
賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	500g×20
段ボール	205×445×377
個 包 装	190×90×80
ケース重量	11.0kg
POSコード	8001250110015
ITFコード	――――
マークコード	362990

標準ゆで時間　流水解凍　冷蔵解凍　自然解凍　電子レンジ　フライ　オーブン　フライパン　蒸し　ゆで・湯せん　トースター　ラウンドアップ

ディ・チェコ
DE CECCO

常温

No.25 Millerighe
（ミッレ リーゲ）

「千本の線」という意味の直径約12mmの太めの筒状ショートパスタ。表面に溝が入っているためソースののりが良く食べ応えがあります。

【径】約12mm【厚さ】約1.1mm
【長さ】約40mm

13分

賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	500g×24
段ボール	332×548×258
個 包 装	250×155×45
ケース重量	12.7kg
POSコード	8001250120250
ITFコード	――
マークコード	368600

No.34 Fusilli
（フスィリ）

らせん状の形をしたパスタ。グルグルとねじれた溝にソースが程良く絡みます。シンプルなオイル系から濃厚なクリーム系まで様々なソースと良く合います。

【径】約10mm【厚さ】約1.4mm
【長さ】約40mm

11分

賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	500g×24
段ボール	292×548×258
個 包 装	270×155×45
ケース重量	12.7kg
POSコード	8001250120342
ITFコード	――
マークコード	368610

No.41 Penne Rigate
（ペンネ リガーテ）

ペン先の形をしたパスタ。リガーテとは「表面に筋のついた」という意味で、この筋にソースが入り込んで良く絡み、様々なタイプのソースに良く合います。

【径】約8mm【厚さ】約1.25mm
【長さ】約40mm

12分

賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	500g×24
段ボール	292×508×238
個 包 装	240×145×45
ケース重量	12.7kg
POSコード	8001250120410
ITFコード	――
マークコード	368640

No.50 Conchiglie Rigate
（コンキリエ リガーテ）

「貝殻」という名のパスタ。貝形のくぼみにソースが絡まり、味の一体感が楽しめます。貝形の中にあらかじめ具を詰めて料理することもあります。魚介メニューやトマト風味で仕上げるメニューに良く合います。

【幅】約40mm
【厚さ】1.15～1.4mm

13分

賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	500g×24
段ボール	352×548×258
個 包 装	270×145×55
ケース重量	13.0kg
POSコード	8001250120502
ITFコード	――
マークコード	368650

No.88 Casareccia
（カサレッチャ）

断面がS字形のシチリア発祥のショートパスタです。豆のソースとの相性が良く、ミートソースにもおすすめです。

【厚さ】約1.3mm
【長さ】約40mm

11分

賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	500g×24
段ボール	292×508×238
個 包 装	240×140×45
ケース重量	12.9kg
POSコード	8001250120885
ITFコード	――
マークコード	368500

No.91 Orecchiette
（オレキエッテ）

プーリア地方の最も典型的な耳たぶ形状のショートパスタです。伝統的にはブロッコリーやポテトと一緒にゆでて料理します。野菜のラグー、羊とリコッタのラグーにもおすすめです。

【径】約20mm
【厚さ】約1.3mm

11分

賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	500g×24
段ボール	272×508×238
個 包 装	240×140×45
ケース重量	12.9kg
POSコード	8001250120915
ITFコード	――
マークコード	363440

No.93 Farfalle
（ファルファーレ）

「蝶々」という名の結んだリボン形状のパスタ。結び目のもっちりとした弾力と平たい部分との食感の違いが楽しめます。ひだの部分にソースが良く絡み、サラダにもおすすめです。

【幅】約40mm
【厚さ】約1.35mm

13分

賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	500g×24
段ボール	352×548×258
個 包 装	260×145×55
ケース重量	12.7kg
POSコード	8001250120939
ITFコード	――
マークコード	368700

No.118 Zita Tagliata
（ジータ・タリアータ）

南部イタリアのチューブ形状のショートパスタです。肉と野菜のラグーや、トマトソース、ピーマン、ナス、ズッキーニ、オリーブ、ケーパー入りの野菜ソースがおすすめです。

【厚さ】約1.15mm
【長さ】約50mm

11分

賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	500g×24
段ボール	312×548×258
個 包 装	240×155×45
ケース重量	12.9kg
POSコード	8001250121189
ITFコード	――
マークコード	363480

No.125 Paccheri
（パッケリ）

南部イタリアの大きなチューブ形状のショートパスタです。濃厚な肉のラグーソースがおすすめです。ナポリなどでは具材を詰めて使われることもあります。

【径】約28mm【厚さ】約1.2mm
【長さ】約46mm

16分

賞味期間 36ヶ月

荷　　姿	500g×12
段ボール	293×497×395
個 包 装	265×140×95
ケース重量	7.4kg
POSコード	8001250121257
ITFコード	――
マークコード	363450

常温

No.303 Fettuccine
（フェットゥチーネ）

卵を練り込んだ幅広の平打ちパスタ。クリーム系やチーズ系、ミートソースなどのコクのあるソースと良く合います。

7分

賞味期間 24ヶ月

荷　　姿	250g×20
段ボール	229×386×391
個 包 装	215×145×75
ケース重量	6.2kg
POSコード	8001250243034
ITFコード	――
マークコード	363280

No.310 Fettuccine con spinaci
（フェットゥチーネ コン スピナーチ）

ホウレン草入りのフェットゥチーネ。緑色を生かして、トマトソースやクリームソースなどと合わせると美しい彩りになります。

7分

賞味期間 24ヶ月

荷　　姿	250g×20
段ボール	229×386×391
個 包 装	215×145×75
ケース重量	6.2kg
POSコード	8001250511072
ITFコード	――
マークコード	362510

冷凍

冷凍パスタ No.11 Spaghettini
（スパゲッティーニ）

ディ・チェコ原麺を使用した冷凍パスタ。太さ1.6mmの乾物スパゲッティーニを使用。どんなソースにも相性ピッタリです。

冷凍

約50秒
解凍してください

約30秒
冷凍のまま沸騰したお湯で温めてください

賞味期間 12ヶ月

荷　　姿	(220g×5)×4×2
段ボール	330×390×(130×2)
個 包 装	162×121×182
ケース重量	9.6kg
POSコード	4902110321128
GTINコード	34902110321129
マークコード	321120

標準ゆで時間　流水解凍　冷蔵解凍　自然解凍　電子レンジ　フライ　オーブン　フライパン　蒸し　ゆで・湯せん　トースター　ラウンドアップ