



商品カタログ

MUSASHINO FOODS PRODUCT CATALOG



株式会社 武蔵野フーズ



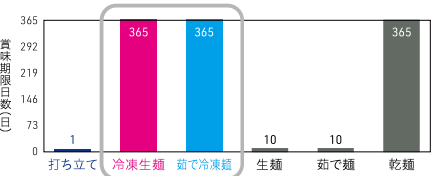
武蔵野フーズ 冷凍麺の特徴

当社は、厳選された原料を使用し、冷凍の強みである「打ち立てと同様のコシ・香り」
「製造より約1年という賞味期限の長さ」を活かした本格的な麺類を製造しています。

1

賞味期限が長い

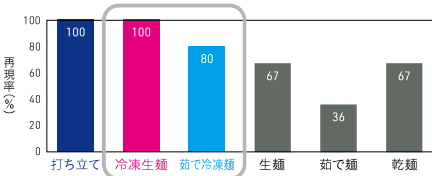
-18℃以下で保存することで腐敗や食中毒の原因となる細菌が活動できず、衛生状態をキープします。



2

味の再現性が高い

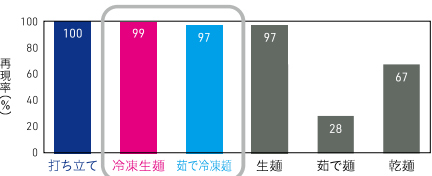
急速凍結された食品は細胞を壊さず味・栄養を保持します。特に生冷凍は出来立てをそのまま凍結しているため、打ち立てと遜色ありません。



3

食感の再現性が高い

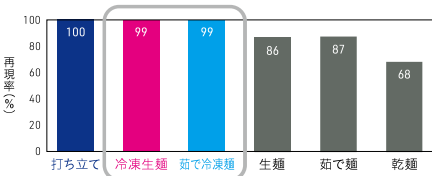
急速凍結され適切に保存された麺は、茹で伸びや老化が進行せず、打ち立てと遜色ありません。



4

香りの再現性が高い

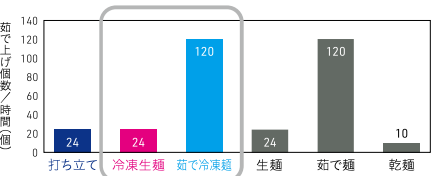
香りは温度が上がるにつれ減少していきますが、冷凍条件では減少せず、打ち立てと遜色ありません。



5

調理時間が短い

茹で冷凍麺は工場で適切な茹で工程を経ており、30～60秒の解凍で使用可能です。



(自社分析)

切刃と番手について

切刃とは、麺を切り出す器具です。30mm幅を何本に切るかで太さ(番手)を定義しています。
また、3種類の切刃を用途によって使い分けることで、最適な食感を生みだしています。

番手	幅 (mm)	ほぼ原寸	主な用途	切刃の種類
太	2	15.0	やせうま	角刃 一般的な切刃 【主な用途】 そば・ラーメン
	3	10.0	ほうとう	
	5	6.0	きしめん	薄刃 刃先が鋭利になっており、 麺の角立ちが良くなる切刃 【主な用途】 うどん
	8	3.75		
	9	3.33		
	10	3.0	うどん	
	14	2.2		
	16	1.875		
	18	1.7		
	20	1.5	そば・ラーメン	丸刃 麺の断面が丸くなる切刃 【主な用途】 ちゃんぽん・焼きそば
	22	1.4		
細	26	1.2		

取り扱い上の注意



冷凍保管中、昇華により水分が失われ乾燥して白っぽくなる現象です。衛生上の問題は
ありませんが、味および食感が悪くなります。主な要因は下記2点となります。

- ①霜取りや開閉による温度変化
- ②開封による乾燥

開封後は密閉して冷凍保管をしてください。

アイコンの説明

本文中に使用しているアイコンを説明します。

製造工場

東
東京麺工場

福
福岡麺工場

調理法

ゆで
茹でる

流水
流水解凍

用途

温
温メニューに
適しています

冷
冷メニューに
適しています

冷凍麺 うどん

歯応えのあるうどんから、のど越しの良い軟らかめのうどんまで、
太さも各種取り揃えており、ご当地うどんにも対応しております。



麺の旅路 武蔵野うどん 東



調理法	用途	その他
ゆで	温 冷	肉汁うどん、カレーうどん、焼うどん 等

埼玉県産小麦の「さとのそら」を使用。特殊切り刃を使用した極太麺で、小麦の旨味とワシワシ食感をお楽しみいただけます。



規格	200g	番手	#6,7,8 乱切り
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	571×213×179mm
JAN	4903134508908	ITF	14903134508899

■ 麺の旅路 武蔵野うどん (食塩不使用) ➡P.22

麺の挑戦 武蔵野うどん彩 東



調理法	用途	その他
ゆで	温 冷	肉汁うどん、カレーうどん、焼うどん 等

埼玉県産小麦「あやひかり」を使用。武蔵野うどんらしさを保ちながらモチモチしている新しい食感のうどんです。



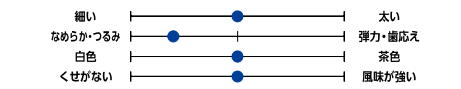
規格	200g	番手	#6,7,8 乱切り
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	571×213×179mm
JAN	4903134514589	ITF	14903134514586

筑後うどん 福



調理法	用途	その他
ゆで	温 冷	

九州産小麦「チクゴイズミ」を使用。ソフトでモチモチした食感が特徴のうどんです。



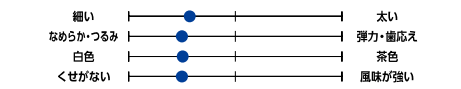
規格	200g	番手	#9
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	530×226×175mm
JAN	4903134502319	ITF	14903134502316
規格	250g	番手	#9
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	546×216×179mm
JAN	4903134516514	ITF	14903134516511

麺の旅路 稲庭風うどん 東



調理法	用途	その他
ゆで	温 冷	

稲庭うどんをモチーフにしたうどんです。北海道産小麦を使用し、のど越しが良く、ざるうどんに最適です。



規格	250g	番手	#12
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	540×213×178mm
JAN	4903134502005	ITF	14903134502002

麺の旅路 讃岐風うどん

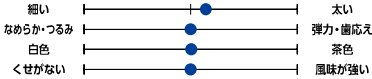


調理法
ゆで

用途
温 冷

その他

讃岐うどんをモチーフにしたうどんです。厳選した小麦粉と多加水ミキサーで弾力のある食感に仕上げました。



規格	250g	番手	# 8
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	560×213×178mm
JAN	4903134514572	ITF	14903134514579

きしめん

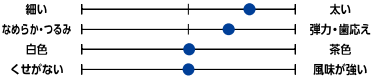


調理法
ゆで

用途
温 冷

その他

名古屋名物のきしめんをモチーフにした幅広のうどんです。温・冷どちらにでもご使用いただけます。



規格	250g	番手	# 5
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	545×222×178mm
JAN	4903134503460	ITF	14903134503467

埼玉県産小麦使用武蔵野うどん



調理法
ゆで 流水

用途
温 冷

その他
肉汁うどん、カレーうどん、焼きうどん等

埼玉県産小麦「あやひかり」を100%使用。埼玉県の武蔵野うどんをモチーフにしています。肉汁うどん、カレーうどんにお勧めです。流水解凍でも使用できます



規格	250g	番手	# 6
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	580×213×178mm
JAN	4903134503217	ITF	14903134503214

国産小麦のうどん

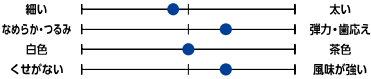


調理法
ゆで

用途
温 冷

その他

北海道産の小麦を使用。小麦本来の風味豊かなうどんです。



規格	250g	番手	# 10
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	546×213×179mm
JAN	4903134501879	ITF	14903134501876

国産小麦のほうとう

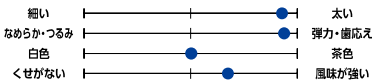


調理法
ゆで

用途
温 冷

その他

北海道産小麦を使用。冷凍のまま鍋で煮込むことで手軽にほうとうが楽しめます。



規格	200g	番手	# 3
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	581×223×184mm
JAN	4903134503095	ITF	14903134503092

やせうま風平麺

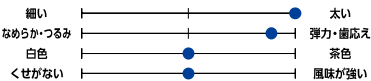


調理法
ゆで

用途
温 冷

その他

大分の郷土料理であるやせうまを再現しました。きな粉をまぶしてデザート感覚で頂いたり、団子汁や鍋に入れても美味しく召し上がれます。



規格	200g	番手	# 2
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	546×216×179mm
JAN	4903134502548	ITF	14903134502545

うどん霞

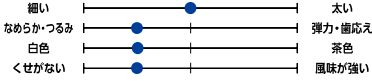


調理法
ゆで

用途
温 冷

その他

スタンダードタイプのうどんです。温冷両方の幅広いメニューでご利用できます。



規格	125g	番手	# 9
荷姿	10食×6袋×2合	箱外寸	540×213×188mm
JAN	4903134518860	ITF	14903134518867
規格	200g	番手	# 9
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	505×222×178mm
JAN	4903134503453	ITF	14903134503450
規格	250g	番手	# 9
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	540×222×178mm
JAN	4903134502142	ITF	14903134502149

麺の伝承 五島うどん

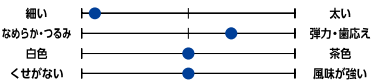


調理法
ゆで

用途
温 冷

その他

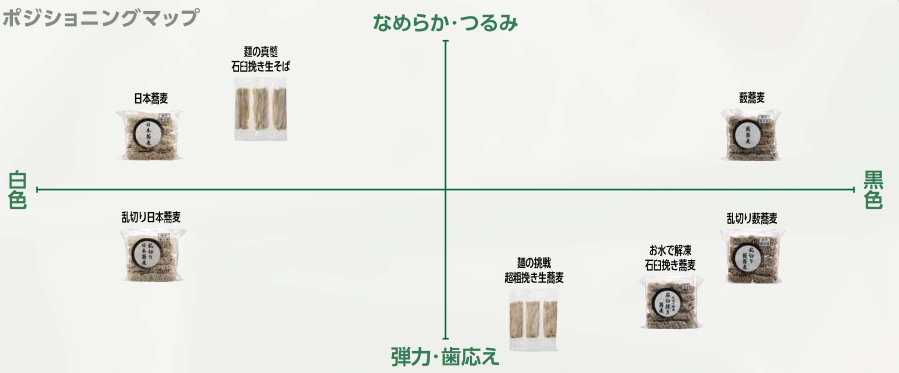
長崎県五島列島に伝わる乾麺を使用しました。つるみとのど越しが良く、食べやすいうどんです。



規格	220g	番手	乾麺
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	506×216×179mm
JAN	4903134505198	ITF	なし

冷凍そば

そば粉の風味を生かした冷凍生蕎麦から
簡便調理の茹で冷凍麺まで各種取り揃えております。



冷凍生麺について

3玉包装

3玉で大盛り、2玉で中盛り、1玉で
セットメニューと自由自在



2つ折り

ストレートで綺麗な麺線、麺の欠け
が少ない



厚み約1cm

茹でるときにほぐれやすく冷凍庫で
かさばらない



冷凍生麺の上手な茹で方



1 沸騰させ98℃以上にします。温度が下がり
ないよう大きい釜と強い火力が理想です。



2 折り返しを下にして投入します。逆向き
の場合、麺が網に絡まる場合があります。



3 沸騰により自然とほぐれますが、必要
に応じて、箸でほぐして下さい。



4 目安時間を参考に茹でて下さい。



5 流水で表面のぬめりを取り、冷水で
しっかりとめて下さい。



6 「温」の場合は冷水でしめた後、軽く
湯通しして下さい。

麺の挑戦 超粗挽き生蕎麦

東



調理法	用途	その他
ゆで	温 冷	

そば粉割合5割の生冷凍タイプのそばです。野性味あふれるゴツゴツした見た目や力強い味と粗挽きの豊かな風味が特徴です。

細い 太い
なめらか・つるみ 弾力・歯応え
白色 黒色
くせがない 風味が強い

規格	55g(茹で後:約100g)	番手	# 18
荷姿	3食×10袋×4合	箱外寸	256×221×137mm
JAN	4903134505662	ITF	14903134505669

麺の真髄 石臼挽き生そば

東



調理法	用途	その他
ゆで	温 冷	

そば粉割合5割の生冷凍タイプのそばです。風味豊かな石臼挽きのそば粉で作り上げる白く細い麺線が特徴です。

細い 太い
なめらか・つるみ 弾力・歯応え
白色 黒色
くせがない 風味が強い

規格	55g(茹で後:約100g)	番手	# 20
荷姿	3食×10袋×4合	箱外寸	256×221×137mm
JAN	4903134502890	ITF	14903134502897

■ お水で解凍 石臼挽きそば ➡ P.21

日本蕎麦



東

日本蕎麦

ゆで
要冷凍

日本蕎麦

調理法

用途

その他

ゆで

温

冷

色目の白い標準的なそばです。そば本来の味わい、食感、香りを出しております。

細い

なめらか・つるみ

白色

くせがない

太い

弾力・歯応え

黒色

風味が強い

規格

200g

番手

18

荷姿

5食×6袋×2合

箱外寸

531×213×179mm

JAN

4903134507994

ITF

14903134507991

乱切り日本蕎麦



東

乱切り日本蕎麦

ゆで
要冷凍

乱切り日本蕎麦

調理法

用途

その他

ゆで

温

冷

日本蕎麦の乱切りタイプです。3種類の異なった形状を織り交ぜ、食感にバリエーションを持たせています。

細い

なめらか・つるみ

白色

くせがない

太い

弾力・歯応え

黒色

風味が強い

規格

200g

番手

10,15,19乱切り

荷姿

5食×6袋×2合

箱外寸

541×213×179mm

JAN

4903134508007

ITF

14903134508004

乱切り藪蕎麦



東

乱切り藪蕎麦

ゆで
要冷凍

乱切り藪蕎麦

調理法

用途

その他

ゆで

温

冷

藪蕎麦の乱切りタイプです。3種類の異なった形状を織り交ぜ、食感にバリエーションを持たせています。

細い

なめらか・つるみ

白色

くせがない

太い

弾力・歯応え

黒色

風味が強い

規格

230g

番手

10,15,19乱切り

荷姿

5食×6袋×2合

箱外寸

571×213×179mm

JAN

4903134508021

ITF

14903134508028

藪蕎麦



東

藪蕎麦

ゆで
要冷凍

藪蕎麦

調理法

用途

その他

ゆで

温

冷

色目の黒い標準的なそばです。そば本来の味わい、食感、香りを出しております。

細い

なめらか・つるみ

白色

くせがない

太い

弾力・歯応え

黒色

風味が強い

規格

200g

番手

18

荷姿

5食×6袋×2合

箱外寸

531×213×179mm

JAN

4903134508014

ITF

14903134508011

茶そば（八女抹茶使用）



東

茶そば（八女抹茶使用）

ゆで
要冷凍

茶そば（八女抹茶使用）

調理法

用途

その他

ゆで

温

冷

福岡県産の八女抹茶を使用しています。深みのある色と豊かな風味が特徴です。

細い

なめらか・つるみ

白色

くせがない

太い

弾力・歯応え

黒色

風味が強い

規格

200g

番手

20

荷姿

5食×6袋×2合

箱外寸

540×222×178mm

JAN

4903134504689

ITF

14903134504686

冷凍麺
中華麺

小麦の風味豊かな各種中華麺を製造しています。
スープのりがよい手打ち風の麺の他、ちゃんぽん、つけ麺等幅広く取り揃えております。



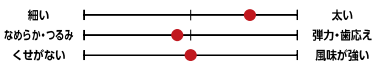
麺の真髄 手打式手もみ風中華麺

東



調理法	用途	その他
ゆで	醤油 塩 味噌 豚骨 冷やし 炒め調理	その他

佐野ラーメンや喜多方ラーメンをモチーフにした、もみを加えた中華麺です。あらゆるメニューで活用できます。



規格	230g	番手	# 12
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	545×222×178mm
JAN	4903134504856	ITF	14903134504853

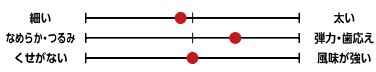
中太麺

東



調理法	ゆで
用途	醤油 塩 味噌 豚骨 冷やし 炒め調理 その他

スープ乗りを良くするためにウェーブをかけた中華麺です。濃厚なスープとの相性が良いです。



規格	200g	番手	# 18
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	551×213×179mm
JAN	4903134507185	ITF	14903134507182

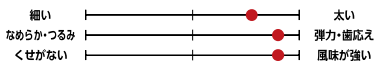
麺の真髄 つけ麺 極

東



調理法	ゆで
用途	醤油 塩 味噌 豚骨 冷やし 炒め調理 その他

小麦の風味と自然の色味を感じられる中華麺です。つけ麺だけでなく、まぜそば、焼きそばにもご使用いただけます。



規格	230g	番手	# 12
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	570×222×183mm
JAN	4903134502074	ITF	14903134502071

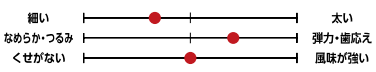
武蔵野ラーメン

東



調理法	ゆで
用途	醤油 塩 味噌 豚骨 冷やし 炒め調理 その他

2種類的小麦粉を使用。スタンダードなストレートタイプの中華麺です。



規格	200g	番手	# 20
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	541×223×180mm
JAN	4903134502555	ITF	14903134502552

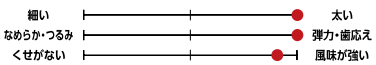
GGW ラーメン

東



調理法	ゆで
用途	醤油 塩 味噌 豚骨 冷やし 炒め調理 その他

二郎系ラーメンをモチーフにした中華麺です。ちぢれ形状にもみを加えることで特徴的な形状と食感が味わえます。



規格	200g	番手	# 8
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	571×213×179mm
JAN	4903134512066	ITF	14903134512063

博多風ラーメン

福



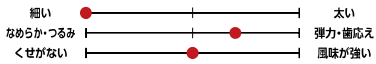
調理法

ゆで

用途

醤油	塩	味噌
○	○	△
豚骨	冷やし	炒め調理
○	○	○
その他		

低加水による硬さ、麺線の細さ、歯切れの良さが特徴の中華麺です。



規格	200g	番手	# 26
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	516×215×179mm
JAN	4903134519294	ITF	14903134519291

やんやーそば (沖縄風)

東



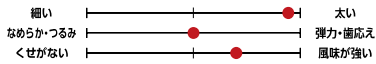
調理法

ゆで

用途

醤油	塩	味噌
○	○	△
豚骨	冷やし	炒め調理
○	○	○
その他		

沖縄そばをモチーフにした中華麺です。



規格	220g	番手	# 9
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	541×213×179mm
JAN	4903134500278	ITF	なし

冷やし中華 (卵つなぎ麺)

福



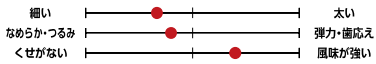
調理法

ゆで

用途

醤油	塩	味噌
○	○	△
豚骨	冷やし	炒め調理
○	○	○
その他		

冷やし麺専用に配合した中華麺です。つなぎに全卵を使用し、風味豊かに仕上げました。



規格	200g	番手	# 20
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	489×215×179mm
JAN	4903134500407	ITF	14903134500404

冷麺

東



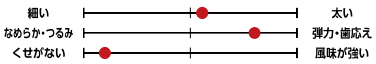
調理法

ゆで

用途

醤油	塩	味噌
○	○	△
豚骨	冷やし	炒め調理
○	○	○
その他		

盛岡冷麺をモチーフにした商品です。冷麺特有の弾力とコシがあります。



規格	200g	番手	# 16丸
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	570×222×178mm
JAN	4903134504788	ITF	14903134504785

ちゃんぽんめん

福



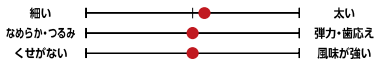
調理法

ゆで

用途

醤油	塩	味噌
○	○	△
豚骨	冷やし	炒め調理
○	○	○
その他		

長崎のちゃんぽんをモチーフにした中華麺です。



規格	180g	番手	# 16丸
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	489×215×179mm
JAN	4903134500117	ITF	なし

ちゃんぽんめん (極太)

福



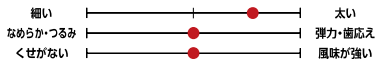
調理法

ゆで

用途

醤油	塩	味噌
○	○	△
豚骨	冷やし	炒め調理
○	○	○
その他		

食べ応えのある食感が特徴の中華麺です。鍋のしめとして煮込んでも煮崩れしにくくなっております。



規格	200g	番手	# 12丸
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	506×215×179mm
JAN	なし	ITF	なし

焼そば用中華麺

東



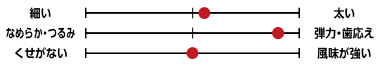
調理法

ゆで

用途

醤油	塩	味噌
○	○	△
豚骨	冷やし	炒め調理
○	○	○
その他		

解凍後炒めても食感が弱くなりにくい中華麺です。様々なバリエーションの味付けに適しています。



規格	200g	番手	# 16丸
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	570×222×178mm
JAN	4903134503415	ITF	14903134503412

- お水で解凍 中華麺 ➡ P.21
- お水で解凍 吟麗中華麺 ➡ P.21
- 国産小麦のラーメン ➡ P.23
- 国産小麦のちゃんぽん ➡ P.23

冷凍麺 パスタ

高品質なデュラム小麦のセモリナを使用したパスタです。
生パスタ製法のモチモチ食感と乾麺を使用したプリプリ食感の製法の違う商品を取り揃えています。

ポジショニングマップ



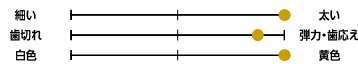
フェットチーネ

東



調理法	用途	その他
ゆで	トマト系 △ ミート系 ○	オイル系 △ 和風系 ○
	クリーム系 ○	冷製パスタ -

デュラム小麦のセモリナ100%使用。様々なソースとの相性が良いモチモチとした食感の生パスタです。



規格	180g	番手	#6
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	546×213×179mm
JAN	4903134509448	ITF	14903134509445

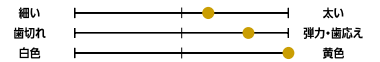
スパゲティ (生パスタ使用)

東



調理法	用途	その他
ゆで	トマト系 ○ ミート系 ○	オイル系 ○ 和風系 ○
	クリーム系 ○	冷製パスタ △

デュラム小麦のセモリナを100%使用したモチモチとした食感の生パスタです。太麺のため、粘度のあるソースと相性が良い商品です。



規格	200g	番手	#14丸
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	541×213×179mm
JAN	4903134503170	ITF	14903134503177

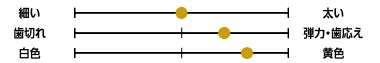
スパゲティ (乾麺使用)

福



調理法	用途	その他
ゆで	トマト系 ○ ミート系 ○	オイル系 ○ 和風系 ○
	クリーム系 ○	冷製パスタ △

良質なデュラムセモリナ100%の乾麺を使用した商品です。



規格	200g	番手	乾麺 (1.7mm)
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	546×215×179mm
JAN	なし	ITF	なし
規格	220g	番手	乾麺 (1.7mm)
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	546×215×179mm
JAN	4903134500070	ITF	14903134500077
規格	250g	番手	乾麺 (1.7mm)
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	576×215×179mm
JAN	4903134502920	ITF	14903134502927

その他の冷凍麺

当社は、業務用冷凍麺の利用シーンにおいて
ニーズに合わせた商品も取り揃えております。

経時変化対応商品

調理後時間が経過してもおいしい食感が
キープできる茹で伸びや老化に強い冷凍麺です。



学校給食・高齢者対応商品

お子様や高齢者等、通常の麺が
食べにくいお客様向けの冷凍麺です。



お水で解凍 うどん

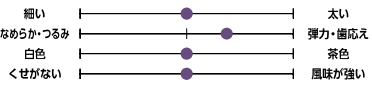
東

経時変化対応商品



調理法	用途	その他

時間が経過しても茹でたての食感が保たれるうどんです。
レンジアップ商品にも適しています。



規格	200g	番手	# 9
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	520×222×178mm
JAN	4903134503422	ITF	14903134503429
規格	250g	番手	# 9
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	520×222×178mm
JAN	4903134519348	ITF	14903134519345

お水で解凍 中華麺

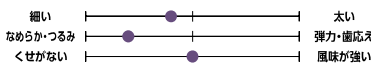
東

経時変化対応商品



調理法	用途
	醤油 塩 味噌
	豚骨 冷やし 炒め調理
	その他

色調豊かな中華麺です。流水解凍でもご使用いただけます。



規格	200g	番手	# 20
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	530×222×178mm
JAN	4903134516385	ITF	14903134516382

お水で解凍 吟麗中華麺

福

経時変化対応商品



調理法	用途
	醤油 塩 味噌
	豚骨 冷やし 炒め調理
	その他

異なる配合の生地を三層に重ねた特殊製法により、時間が経過しても茹でたての食感が保たれる中華麺です。



規格	200g	番手	# 20
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	506×216×179mm
JAN	4903134503057	ITF	14903134503054

お水で解凍 石臼挽きそば

東

経時変化対応商品



調理法	用途	その他

時間が経過しても茹でたての食感が保たれるそばです。
石臼挽きそば粉を使用。風味豊かに仕上げました。



規格	200g	番手	# 16
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	540×222×178mm
JAN	4903134510826	ITF	14903134510823

麺の旅路 武蔵野うどん（食塩不使用）

東

学校給食・高齢者対応商品



調理法	用途	その他
ゆで	温 冷	

埼玉県産小麦「さとのそら」と水のみを使用。学校給食用に麺線を短くし、経時変化も強くなっております。

細い |-----| 太い
なめらか・つるみ |-----| 弾力・歯応え
白色 |-----| 茶色
くせがない |-----| 風味が強い

規格	200g	番手	#6
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	581×223×184mm
JAN	4903134507796	ITF	14903134507793

国産小麦のラーメン

東

学校給食・高齢者対応商品



調理法	用途	その他
ゆで	醤油 塩 味噌 ○ ○ ○ 豚骨 冷やし 炒め調理 ○ ○ ○	

国産小麦粉を使用。学校給食用に麺線を短くし、経時変化に強くなっております。

細い |-----| 太い
なめらか・つるみ |-----| 弾力・歯応え
くせがない |-----| 風味が強い

規格	250g	番手	#18
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	586×223×174mm
JAN	4903134516163	ITF	14903134516160

学給うどん（国産小麦使用）

福

学校給食・高齢者対応商品



調理法	用途	その他
ゆで	温 冷	

九州産小麦「チクゴイズミ」を主体としたうどんです。麺線も15cmとお子様ที่召し上がりやすい長さになっております。

細い |-----| 太い
なめらか・つるみ |-----| 弾力・歯応え
白色 |-----| 茶色
くせがない |-----| 風味が強い

規格	250g	番手	#9
荷姿	30食×2合	箱外寸	506×216×179mm
JAN	なし	ITF	なし

国産小麦のちゃんぽん

東

学校給食・高齢者対応商品



調理法	用途	その他
ゆで	醤油 塩 味噌 - - - 豚骨 冷やし 炒め調理 ○ - ○	

長崎ちゃんぽんをモチーフにしました。国産小麦粉を使用。学校給食用に麺線を短くし、経時変化に強くなっております。

細い |-----| 太い
なめらか・つるみ |-----| 弾力・歯応え
くせがない |-----| 風味が強い

規格	200g	番手	#14丸
荷姿	5食×6袋×2合	箱外寸	511×223×179mm
JAN	4903134516170	ITF	14903134516177

冷凍パン

食パン／バuns／ロールパン・ドッグ

当社では低温長時間醗酵により、通常醗酵のものに比べ「こく味」のある業務用冷凍パンを各種取り揃えております。

冷凍パンの取扱方法

- 賞味期限は製造日より180日となります。
- 保管は-18℃以下とし、一度解凍したものは再冷凍しないでください。
- 解凍後はお早めにお召し上がりください。
- 解凍方法

種類	常温	トースター	フライヤー	※お使いの機器や室温により異なります。
食パン	約120分*	約2分*		
ロールパン	約40分*			[揚げパン] 凍ったまま180℃の油で表裏2分ずつ ○解凍後のパンでも、表裏1分半ずつ調理で揚げパンをお楽しみいただけます。
ソフトフランス	約30分*			

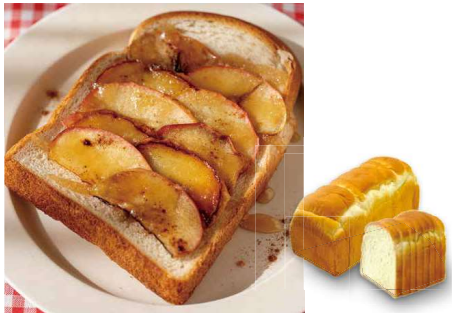
食パン（角）



上質の小麦を使用。ゆっくりと発酵させた香り豊かな食パンです。ソフトでしっとりとした口溶けで風味豊かな味わいに仕上げました。

幅	118mm	高さ	130mm
長さ	1本：365mm	重量	1本：1,270g
スライス	4枚切り：28mm 6枚切り：18mm 8枚切り：14mm	荷姿	3斤1本：6本 1斤スライス：18袋

食パン（山）



上質の小麦を使用。ゆっくりと発酵させた香り豊かな食パンです。ソフトでしっとりとした口溶けと香ばしいクラストをもった食パンに仕上げました。

幅	118mm	高さ	150mm
長さ	1本：365mm	重量	1本：1,270g
スライス	4枚切り：28mm 6枚切り：18mm 8枚切り：14mm	荷姿	3斤1本：5本 1斤スライス：15袋

グラハム食パン



小麦胚芽（グラハム）原料を使用。しっとりソフトで風味の良い食パンです。

幅	123mm	高さ	130mm
長さ	1本：380mm	重量	1本：1,230g
スライス	4枚切り：29mm 6枚切り：19mm 8枚切り：14mm	荷姿	3斤1本：6本 1斤スライス：18袋

GE食パン

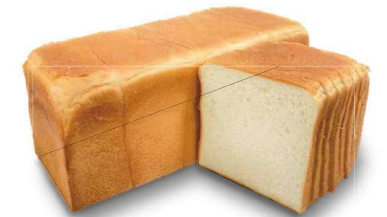


食塩相当量50%以上オフ、耳まで柔らかいソフトな食感の食パンです。モーニングトーストや耳付きサンドイッチにおすすめです。

食パン100gあたりの食塩相当量 一般的な食パン：1.3g/100g
GE食パン：0.6g/100g

幅	118mm	高さ	130mm
長さ	—	重量	1枚：90g
スライス	4枚切り：28mm	荷姿	4枚入：15袋

SW食パン



耳を落としても使いやすいサンドイッチに適した大きいサイズの食パンです。チルドでもしっとり食感ですので、どんな食材にも合う使い勝手の良い食パンです。

幅	123mm	高さ	130mm
長さ	1本：380mm	重量	1本：1,330g
スライス	4枚切り：29mm 6枚切り：19mm 8枚切り：14mm	荷姿	3斤1本：6本

RS パンズ



どんな具材にも合うように、シンプルな配合にしました。引きのある食感が特徴です。

短径	100mm	高さ	50mm
長径	102mm	重量	1個：57g
荷姿	15個入：5袋 ※カット有り		

ビッグパンズ



ボリュームのある120mmサイズのごま付きパンズです。歯切れが良く、しっとりとした食感が特徴です。

短径	118mm	高さ	45mm
長径	120mm	重量	1個：70g
荷姿	12個入：6袋 ※カット有り		

リッチパンズ



北海道産生クリームを配合。しっとりとした歯切れの良い食感が特徴のパンズです。優しい甘さなのでデザート系にも使用できます。

短径	100mm	高さ	45mm
長径	102mm	重量	1個：58g
荷姿	15個入：5袋 ※カット有り		

グレインパンズ



粗挽き全粒粉とオートミールを配合した穀物の香ばしい香りが特徴のパンズです。ガッツリ系のメニューにも健康系のメニューにも使用できます。

短径	100mm	高さ	45mm
長径	102mm	重量	1個：56g
荷姿	15個入：5袋 ※カット有り		

スライダーパンズ



直径7cm程のふんわりソフトな食感のミニパンズです。焼成・スライス済みで時短調理が可能です。

短径	68mm	高さ	42mm
長径	71mm	重量	1個：27g
荷姿	30個入：6袋 ※カット有り		

ごまパン



ごまを上部にトッピングしたしっとりソフトなパンです。食事の付け合わせとしても美味しく食べられます。

短径	68mm	高さ	42mm
長径	71mm	重量	1個：27g
荷姿	35個入：6袋		

バターロール



上質の小麦を使用。クレセント成型したバター風味豊かなロールパンです。しっとりソフトな食感が特徴です。

幅	68mm	高さ	48mm
長さ	85mm	重量	1個：28g
荷姿	2個入：60袋 6個入：12袋×2合		

プレーンロール



上質の小麦を使用。ゆっくりと発酵させたほんのり甘いロールパンです。しっとりとして弾力のある食感と歯切れの良さが特徴です。

幅	55mm	高さ	45mm
長さ	175mm	重量	1個：55g
荷姿	18個入：6袋		

ふんわりロール



上質の小麦を使用。ゆっくりと発酵させたふんわり食感が特徴のロールパンです。サンドイッチや揚げパンなど幅広くご使用いただけます。

幅	62mm	高さ	55mm
長さ	170mm	重量	1個：56g
荷姿	15個入：5袋		

プレーンドッグ



上質の小麦を使用し、ゆっくりと発酵させたセミハードタイプのロールパンです。発酵種を使用しすっきりとした風味のパンに仕上げました。

幅	50mm	高さ	40mm
長さ	140/170mm	重量	140mm：33g/170mm：48g
荷姿	18個入：6袋		

ソフトフランス



小麦の香りが豊かなセミハードパンです。そのまま食べてもトーストしても様々な具材とも相性抜群です。

幅	65mm	高さ	50mm
長さ	170mm	重量	1本：56g
荷姿	15個入：5袋		

白焼きロール



白焼きにしたロールパンです。そのまま具材を挟んだり、プレスして焼くとパニーニなど、幅広くご使用いただけます。

短径	60mm	高さ	50mm
長径	175mm	重量	1個：67g
荷姿	15個入：5袋 ※カット有り		

ブリオッシュ



北海道産クリームを使用。油脂もリッチに配合したブリオッシュです。経時変化にも強く、しっとりとお召し上がりいただけます。

短径	85mm	高さ	45mm
長径	89mm	重量	1個：41g
荷姿	20個入：5袋		

クルトン

焙焼クルトン／電極クルトン

当社は、2種類の製法による食感の異なるクルトンを取り揃えております。
スープの浮き身やサラダの具材、お菓子やおつまみ、デザートのトッピングなど
幅広いシーンでご利用いただけます。

焙焼クルトン



クルトン専用の配合で焼き上げたパンを使用。口溶け良くサクッとした食感とオープンで焼いた香ばしさをお楽しみいただけます。

ノンフライで約30%カロリーカット
※フライドクルトン比（当社調べ）

電極クルトン



クルトン専用の電極窯を用いて焼成したパンを使用。カリッとした歯応えのある、経時変化に強いクルトンです。スープの浮き身やサラダの具材としてご使用いただけます。

ノンフライで約15%カロリーカット
※フライドクルトン比（当社調べ）

クルトン B (プレーン)



サイズ	10mm角／15mm角
包装形態	7g×800袋（10mm角のみ） 100g×50袋 5kg×3袋

クルトン O (オー)



サイズ	4mm角／6mm角
包装形態	5g×1000袋（6mm角のみ） 200g×30袋 1kg×6袋、4kg×2袋 5kg×3袋（4mm角のみ）

クルトン B (GP)



サイズ	10mm角／15mm角
包装形態	7g×800袋（10mm角のみ） 100g×50袋 5kg×3袋

クルトン (プレーン)



サイズ	10mm角
包装形態	10g×20袋×20袋 1kg×6袋 4kg×2袋

クルトン 6M



サイズ	5mm角
包装形態	5kg×3袋

武蔵野フーズ 工場のご紹介

東京麺工場

最新の設備と徹底した品質管理による製品造り、
冷凍麺の生産拠点となる工場です。

平成13年3月埼玉県新座市に冷凍麺の生産拠点工場として稼働しました。最新鋭設備の導入により、高品質で安定した麺の製造を維持し徹底した品質管理を行っています。製品完成後の包装・箱詰め・パレット積載・冷凍設備への搬入といった一連の工程も全自動となっており、省力化が図られた工場となっています。当工場では冷凍ゆで麺に加え、製麺後茹でずに生のまま冷凍した"冷凍生通しシリーズ"も製造しております。

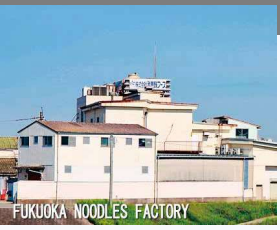


住所：埼玉県新座市野火止1-13-51
取得認証：ISO22000
取得認定：日本冷凍めん協会RMK認定

福岡麺工場

業界でも希少なそば粉フリーの
冷凍麺工場です。

平成8年3月福岡県みやま市に冷凍麺の生産工場として稼働しました。令和2年より、そばの製造を東京麺工場に完全移行し、アレルギー対策を強化しております。特に、学校給食など厳格なアレルギー対応が求められるお客様に、高く評価いただいています。筑後うどん、ちゃんぽん麺、やんやーそば等、九州地方のご当地麺も豊富に取り扱っております。



住所：福岡県みやま市瀬高町上庄1788
取得認証：JFS-B規格
取得認定：日本冷凍めん協会RMK認定、日本冷凍食品協会

カムス第1

製パン集中熟成監視システムによって完璧な
トレーサビリティを構築した最先端の工場です。

平成9年5月に竣工した「カムス第1工場」は、埼玉県比企郡嵐山町で稼働しています。業務用パン、パン粉、クルトンを中心に製造しております。パン粉・クルトンは焙焼式を採用することにより、サクサクとした食感を提供しています。当社は独自の「低温長時間醗酵」製法により高品質で安全・安心なパンを日々製造しております。

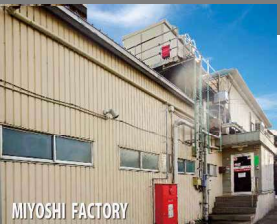


住所：埼玉県比企郡嵐山町花見台4-1
取得認証：ISO22000、ISO9001

三芳工場

武蔵野フーズの原点となる
パン粉・クルトン工場です。

昭和53年5月埼玉県入間郡三芳町にパン粉・クルトンの生産工場として稼働しました。当工場では、電極式を採用することにより、カムス第1工場の焙焼式とは異なるザクザクとしたパン粉・クルトンを製造しております。



住所：埼玉県入間郡三芳町大字上富2018
取得認証：JFS-B規格、ISO9001

うどん

そば

中華
麺

パスタ

その他の冷凍
麺

冷凍パン・クルトン



株式会社 武蔵野フーズ

[お問合せ先]

営業部 〒351-0034 埼玉県朝霞市西原 1-1-1
TEL : 048-487-3022 FAX : 048-475-0250
URL : <https://www.ms-net.co.jp/ms-foods/>



Online Store



@nen_musashino



@nen_musashino

2025.08