

揚げ麺の夜明ぜよ！

揚げ麺 雑穀 新

東洋軒

NAGASAKI
NOODLE
CORPORATION
TOYOKEN



揚げ麺と侮るなかれ！



NAGASAKI
NOODLE
CORPORATION
TOYOKEN

麺の違いで味に差がつく

食の多様化に合わせた麺づくり



揚げ麺は、香ばしく、パリパリとした食感が特徴ですが、太さ、揚げ方、素材によって食感、味が変わってきます。軽食感覚で食べれる麺から、お腹いっぱい満足のいく麺、おやつ感覚の麺と多種多様。食の多様化にともない、皿うどんに限らずいろんな料理にもご使用いただけるよう、弊社ではご要望にお応えする麺作りをいたしております。

太麺

細麺

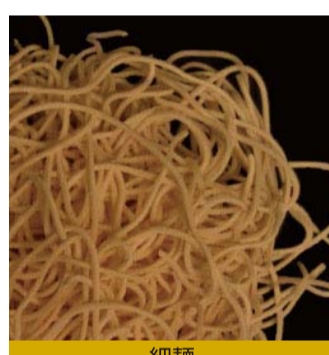
お好みにより麺の太さが変えられます。



太麺



中太麺



細麺



唐辛子麺



にんじん麺



クチナシ麺



クロレラ麺



海苔麺



イカスミ麺

お好みの原料によって麺に色や味の変化がつけられます。

お好みに合わせたアイデア揚げ麺!

揚げ麺で新世界を築け!

貴店のこだわりの揚げ麺をかたちに

- 味(スープ、あんかけ等)に合わせためんづくり。
- 個性的な麺(具材)で他店と差別化します。

オリジナル料理

皿うどんだけでなくいろんな料理にもご使用いただくことで、ちょっと変わった食感や味覚をお楽しみいただけます。

パリパリ大根サラダ



+



=



揚げ麺を使い、食感や味に変化をつけます。ボリュームもでて食べごたえ十分の一品に。

パリパリ麺入お好み焼き



+



=



パリパリの食感が楽しめるお好み焼きに。他店とはひと味違うオリジナルお好み焼きが楽しめます。

パリパリ麺カレー



+



=



揚げ麺にカレーをかけてパリパリ麺カレーに。

ご当地食材

特産品を麺に練り込み味や色に変化をつけて個性的な麺を作ります。

ご当地皿うどん



+



=



特産品を麺に練り込みます。ご当地具材のあんをかけ、貴店でしか味わえないオリジナルの一皿の出来上がりです。

ご当地スナック麺(明太子味)



+



=



ご当地食材を麺に練り込み、オリジナルスナック麺の出来上がりです。

揚げ麺に関することならお気軽にご相談ください

株式会社 東洋軒

TEL 0957-25-4114 FAX 0957-25-4123