

# 23年春夏 商品カタログ 「冷麺」

もりおか冷麺		もりおかビビン麺2食		盛岡じゃじゃ麺2食	
価	格	価	格	価	格
	430円		440円		430円
内 容	量 360g めん：135g×2 スープ：40g×2 キムチの素：5g×2	内 容	量 330g めん：120g×2 たれ：45g×2	内 容	量 320g めん：120g×2 味噌たれ：40g×2
商品サイズ(mm)	160×260×40	商品サイズ(mm)	160×260×40	商品サイズ(mm)	160×260×45
ケースサイズ(mm)	205×470×155	ケースサイズ(mm)	205×470×155	ケースサイズ(mm)	205×470×155
入 り 数	10入	入 り 数	10入	入 り 数	10入
賞 味 期 限	100日 常温	賞 味 期 限	100日 常温	賞 味 期 限	100日 常温
J A N コード	4975007 82385 2	J A N コード	4975007 82719 5	J A N コード	4975007 82714 0
I T F コード	1 4975007 82385 9	I T F コード	1 4975007 82719 2	I T F コード	1 4975007 82714 7
 <p>【商品特徴】 盛岡を代表する、独特の蒸練製法でコシを出した麺です。かつおダシの旨味あるスープとキムチの素を添付。 「本場名産品」認定品</p>		 <p>【商品特徴】 2023年3月1日リニューアル コシのある中太の冷麺の麺を使用、ピリッと辛みのあるタレ付。色々なトッピングと混ぜることで完成する「まぜ冷麺」です。</p>		 <p>【商品特徴】 2022年9月1日リニューアル 味噌だれを麺にかけて食べる、盛岡の郷土料理です。蒸練製法でモチモチとした食感うどんが特徴です。</p>	

牛テールスープで食べるもりおか冷麺		もりおか冷麺梅2食		サラダと食べるもりおか冷麺 2食	
価	格	価	格	価	格
	480円		440円		440円
内 容	量 350g めん：135g×2 スープ：40g×2	内 容	量 320g めん：120g×2 スープ：40g×2	内 容	量 330g めん：120g×2 タレ：45g×2
商品サイズ(mm)	160×260×45	商品サイズ(mm)	160×260×45	商品サイズ(mm)	160×260×45
ケースサイズ(mm)	205×470×155	ケースサイズ(mm)	205×470×155	ケースサイズ(mm)	205×470×155
入 り 数	10入	入 り 数	10入	入 り 数	10入
賞 味 期 限	100日 常温	賞 味 期 限	100日 常温	賞 味 期 限	100日 常温
J A N コード	4975007 82709 6	J A N コード	4975007 82720 1	J A N コード	4975007 82722 5
I T F コード	1 4975007 82709 3	I T F コード	1 4975007 82720 8	I T F コード	1 4975007 82722 2
 <p>【商品特徴】 2022年3月1日発売 牛テールから摂った旨味のある、透明なスープで食べるもりおか冷麺です。辛味などはお好みで加えてください。</p>		 <p>【商品特徴】 2023年3月1日発売 練り梅を使用し、従来よりも梅の味を強調。酸味と甘みのバランスのよい、さっぱりとした味わいの冷麺。</p>		 <p>【商品特徴】 2023年3月1日発売 コシのある中太の冷麺の麺を使用。胡麻風味の酸味と辛みのバランスのよいタレがドレッシング風でサラダと食べる様に。</p>	

もりおか冷麺鶏白湯 2食		スープまで飲み干せるもりおか冷麺 1食			
価	格	価	格	価	格
	440円		250円		
内 容	量 312g めん：120g×2 スープ：32g×2 青南蛮ソース4g×2	内 容	量 154g めん：120g スープ：30g 辛みの素：4g	内 容	量
商品サイズ(mm)	160×260×45	商品サイズ(mm)	235×150×30	商品サイズ(mm)	
ケースサイズ(mm)	205×470×155	ケースサイズ(mm)	205×470×165	ケースサイズ(mm)	
入 り 数	10入	入 り 数	20入	入 り 数	
賞 味 期 限	100日 常温	賞 味 期 限	100日 常温	賞 味 期 限	
J A N コード	4975007 82721 8	J A N コード	4975007 82717 1	J A N コード	
I T F コード	1 4975007 82721 5	I T F コード	2 4975007 82717 5	I T F コード	
 <p>【商品特徴】 2023年3月1日発売 濃厚で白濁した冷製鶏白湯スープで食べる冷麺。シャープな辛さの青南蛮ソースを加えることでスープを引き締めます。</p>		 <p>【商品特徴】 2023年3月1日発売 レンジ調理を主体にした冷麺。既存もりおか冷麺よりもカロリーー約20%オフ、塩分約30%オフ。</p>		<p>【商品特徴】</p>	

2022. 11. 30作成



本 社 (工場) 〒028-5391 岩手県二戸郡一戸町一戸字前田168  
TEL 0195-33-2551 FAX 0195-33-2555  
東京営業所 〒133-0044 東京都江戸川区本一色1-2-13  
TEL 03-3652-9151 FAX 03-3652-8983