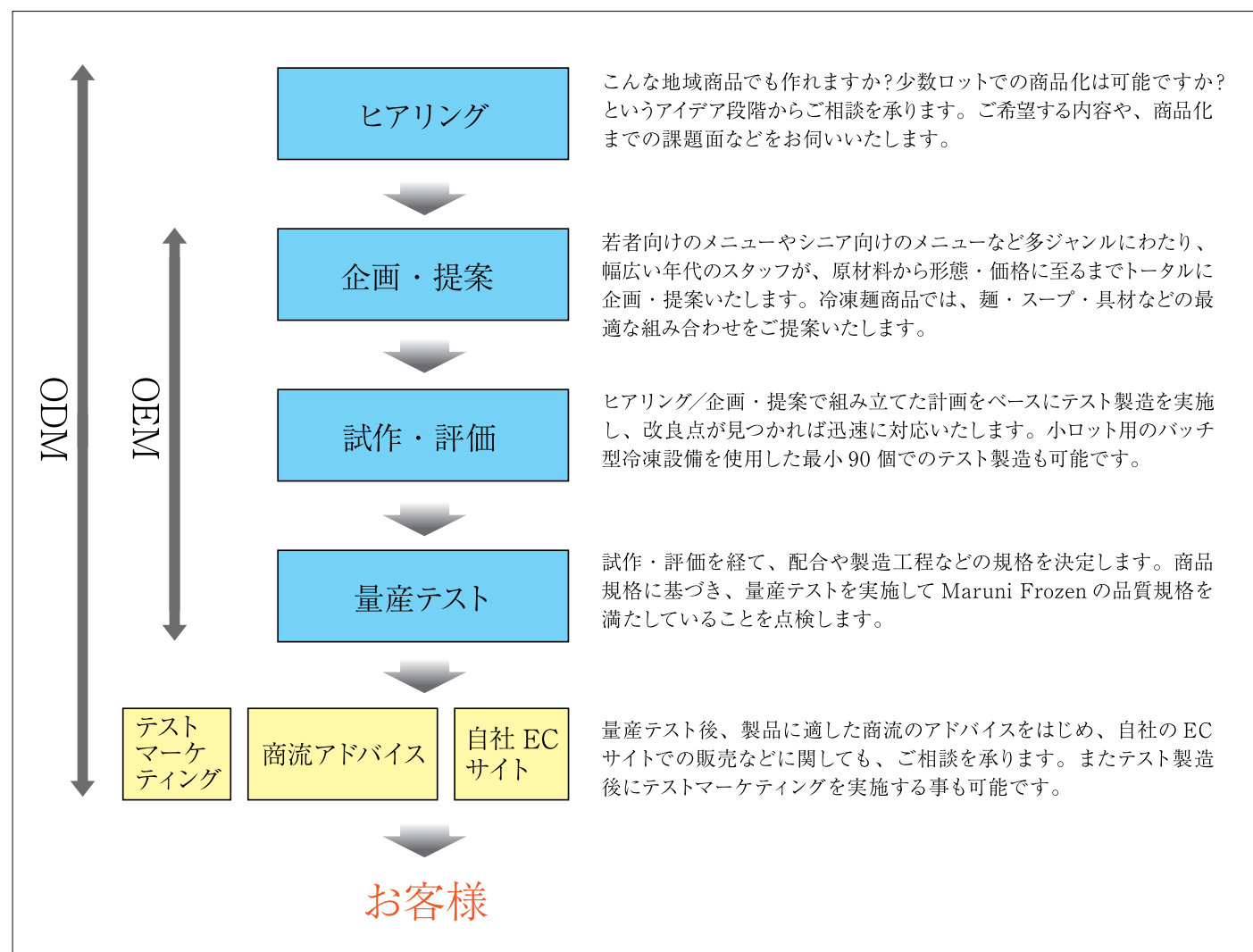


開発プロセス

Maruni Frozen の技術を用いた商品の企画・設計・製造そして商流アドバイスなどのマーケティングに至るまで、ワンストップで対応可能です。



マルニ食品株式会社

Maruni Foods Co.,Ltd.

日本の麺文化を磨き上げ 世界に喜ばれ 誇れるものに

マルニ食品は、明治18年に街道の麵茶屋として始まりました。以来、私たちは初代文左衛門が目指したもののづくりや文化を受け継ぎ、これからの百年、またその先の百年へ。マルニの心と技で「笑顔の食卓」をお届けします。

お問い合わせ

☎ 0220-58-5502

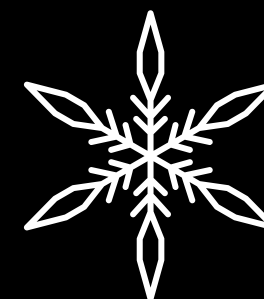
✉ otoiawase@maruni-frozen.com

宮城県登米市南方町鴻ノ木123番地1
TEL0220-58-5502 (代)
URL <https://www.02-food.com>

マルニ食品株式会社
webサイト



※本リーフレットの写真の一部はイメージです。



Maruni
Frozen

100年先の次世代まで 美味しさと温もりを届けたい
“個食でも家族の食卓にも ご馳走になる冷凍技術”マルニフローズン”



冷凍という調理法

マルニ食品株式会社

Maruni Foods Co.,Ltd.

Maruni
Frozen
webサイト



Maruni Frozen とは

マルニ食品は、1885年より麺を中心とした食品の開発を続けています。これまでも多くの種類の食材の利用や製品の研究開発を手掛けてきました。Maruni Frozen(マルニフローズン)は最新の冷凍設備を使い、より品質の高い新しい商品のご提案をさせていただきます。お客様の様々なご要望に沿った企画・開発を行い、オリジナル商品の開発など、共に付加価値のある商品づくりをサポートいたします。

- ①テスト製造は小ロットから対応可能です。
- ②お客様のご要望に沿った多彩な盛り付けが可能です。
- ③多品種少量生産にも対応しております。少量ロットでの製造もご相談ください。
- ④麺類/惣菜/スイーツ/地域食材の活用など、多岐にわたる商品開発のご相談をお承りいたします。
- ⑤商品企画から製造そして商流のマーケティングまで、ワンストップでの製造アドバイスも可能です。

✧ 手軽にレストランの味が楽しめる
01 「プロの味を提供」

✧ 飲食店現場での
02 「調理人・料理人不足解消」

✧ 海外に日本の食を
03 「美味しさそのまま」でお届け

小売/業務用/海外向けにも対応した商品づくり、冷凍麺から惣菜、菓子類などニーズを細かくヒアリングして、お客様に最適な冷凍食品ビジネスをご提案いたします。

製造機械の一例

ジェットオープン



ソフトな焼き目の調理から焼き目を強調する調理まで、幅広い調理が可能です。



ロータリーパン

食材を満遍なく加熱することができ、加熱ムラなく炒め料理を仕上げることができます。

フラッシュ冷凍



液体窒素によりわずか数分で凍結。ボックスとトンネルのフリーザーを駆使した製造を行います。



フライヤー

温度や時間が自由に設定でき、多品種の揚げ物調理品に柔軟に対応できます。

※記載されている機器は一例です。

RESONAC

Chemistry for Change

食品急速凍結装置【FREEZER】

(液体窒素による超急速凍結方式)

液体窒素による超急速凍結とは

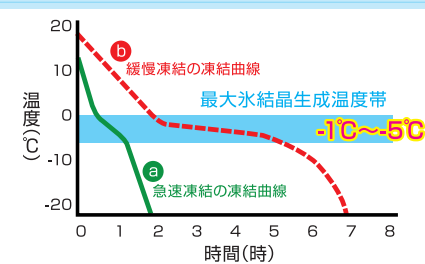
-195.8℃の液体窒素を食品に直接スプレーすることで、-1℃~-5℃までの「最大氷結晶生成帯」を急速に通過させ、食品の細胞破壊を防ぎます。

- 麺の食感向上
- 味の劣化抑制
- 食品の変色防止
- ドリップ流出防止
- フレーバー長期維持



トンネルフリーザー TF-2000

ボックスタイプ



FREEZER webカタログ

商品事例

ライフスタイルの変化などにより、需要拡大が続く小売市場。豊富な製造ラインナップでニーズにお応えします。



オススメ!

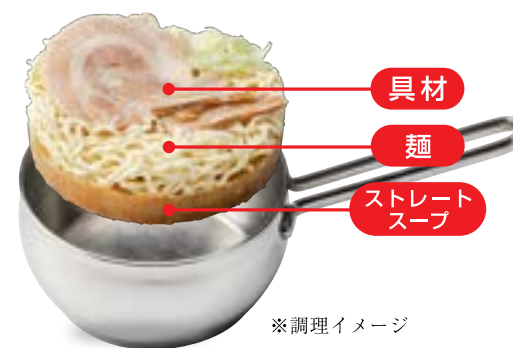


ご当地麺

当社では、袋入麺で東北をはじめ全国各地の『銘店監修ラーメン』の開発・製造を手掛けています。プレミアムなご当地麺の味わいを冷凍食品でも展開する事が可能です。

例) 仙台辛味噌ラーメン

味噌の深みと適度な辛さがクセになる『仙台辛味噌ラーメン』。仙台味噌の旨辛スープ、麺は滑らかさやコシ、小麦の風味にこだわり、満足度の高い冷凍食品に仕上げています。



※調理イメージ

お鍋で約5分加熱するだけ!
(または電子レンジも使えます)

冷凍麺の調理方法の一例

- ①そのままお鍋で加熱
- ②レンジで加熱
- ③流水解凍でそのまま
- ④自然解凍、冷蔵解凍で手軽に 等

郷土料理



当社は地元宮城県登米市の特産品、『はっと』を製造しています。その経験と実績をいかし、全国各地の郷土料理を再現いたします。

中華麺・焼そば



各地域毎に親しまれる味を製造してきました。麺の形状やスープの味付け等、お客様のご要望にそった商品開発が強みです。

そば・うどん



具材の調理も自社で行うことができるため、豊富なノウハウとバリエーションが自慢です。天ぷらなどの具材を載せた盛り付けの美しさにもこだわります。

パスタ・グラタン



乾パスタや生パスタ、平打ち麺も取り扱えます。ジェットオープンを使用した焼成メニューにも対応できます。他の洋食についてもご相談ください。

ぎょうざ・点心



現在各地で新たな地域産品として注目されている「ご当地餃子」や「ご当地点心」を手軽に扱えます。また、これから新たに作る味にも対応いたします。

スイーツ・菓子



宮城県産の小麦「あおぼの恋」を使った菓子開発など、菓子・スイーツ類の実績もあります。バラエティに富んだ商品を製造・ご提案させていただきます。

セパレートセット (麺と具(おかず))



麺、具材、スープ、惣菜など、それぞれ食材をセパレートした冷凍食品の開発をいたします。

揚げ物



飲食店の調理人やスタッフなどの人員不足に対応した、業務用冷凍食品。惣菜をはじめ、ご当地から揚げなどの再現も可能です。

カット野菜



一次加工品の冷凍加工も可能です。栄養成分を損なわず、食品の性質を活かしたまま加工処理を行えます。

カットフルーツ



急速冷凍の技術で、氷の結晶を最小限に抑え、鮮度を保ちます。高品質のまま長期間の保存が可能になります。