

YUTAKA

業務用麺 ラインナップ

1

YUTAKAで取り扱う麺は、さまざまなお客様のご要望により、その数なんと60種類以上。
業界のトレンドやお店のこだわりに合わせて麺を製造するだけでなく、毎日ベストな状態でご提供するムラのない麺づくりが強みです。
口にした方が美味しいと感動し、幸せな気分になれる麺。日々麺と向き合い、麺と対話し、新鮮な麺を作り続けています。



A1-22-150S

商品特徴	歯切れのいいコシのある多加水本格熟成麺。あっさりからこってりスープに対応するオーソドックスな中華麺です。
------	--



A1-22-150W

商品特徴	「A1-22-150S」の縮れ麺。ウェーブをかけており、若干ボリューム感が増し、どちらかといえばこってりスープとの相性が抜群です。
------	---



A5-16-140S

商品特徴	太めで短い形状から、つけ麺やあえそばに適しています。
------	----------------------------



A1-24-150W

商品特徴	細身の繊細な麺で昔ながらの支那そば等のあっさりしたスープに最適です。
------	------------------------------------



B3-18-150W

商品特徴	全卵入り多加水本格熟成麺。やや太いウェーブ麺で味噌らーめんに最適です。
------	-------------------------------------



A3-28-150S

商品特徴	しっかりした中でのソフトな食感が特色の中華麺です。魚介ベースのスープ等と合わせてご使用いただけます。
------	--



A3-22-140W

商品特徴	平麺にウェーブを掛けスープの乗りを良くするような改良を加えているので濃厚なスープと合わせても決して存在感をなくしません。
------	--



K-16-160W

商品特徴	落ち着いた色合いの太いウェーブ麺。お客様のアプローチ次第で様々なラーメンに使って頂けます。
------	---



K-24-150W

商品特徴	全卵入りの細みの縮れ麺。しっかりとしたコシと歯ごたえは濃厚スープと相性が抜群です。
------	---



N-16-170S

商品特徴	弾力がありますが、ソフトな噛みごたえが味わえ、しっかり噛んで頂きたい麺です。
------	--



N4-14-200S

商品特徴	つけ麺用の太麺。真空ミキサーを使用し多加水麺仕上げになっており、のど越しがよくつけ汁を一層引き立てるような麺です。
------	---



N4-10-200S

商品特徴	つけ麺用の極太麺。しっかりした食感の中から小麦の香りを味わっていただける麺です。
------	--



N4-22-150W

商品特徴	オーソドックスな中華麺です。お客様のイメージに合わせて、様々なラーメンにご使用いただけます。
------	--



P-18-170S

商品特徴	程良い硬さの中にもっちりとした、国産小麦の良さを生かした麺で、茹で時間の加減で食感の変化が著しい麺です。
------	--



P-12-200S

商品特徴	つけ麺用の極太麺。麺自体の主張は控えめでどのようなつけ汁との合い、使用方一つで麺が一層輝くことでしょう。
------	--

YUTAKA

業務用麺 ラインナップ

2

YUTAKAで取り扱う麺は、さまざまなお客様のご要望により、その数なんと60種類以上。
業界のトレンドやお店のこだわりに合わせて麺を製造するだけでなく、毎日ベストな状態でご提供するムラのない麺づくりが強みです。
口にした方が美味しいと感動し、幸せな気分になれる麺。日々麺と向き合い、麺と対話し、新鮮な麺を作り続けています。



C3-28-120S

商品特徴

低加水の細麺です。小麦由来たんぱく質のグルテンと卵白粉を添加して強い腰を備えた、いわば九州麺の進化形です。



O-22-140S

商品特徴

素材のオーソドックスな配合により中華麺のしっかりとした食感が得られる麺です。



O-18-140W

商品特徴

油そば専用開発された縮れ麺です。油そばだけでなくあえそば、ませそば等の麺にご使用いただけます。



N2-14-220S

商品特徴

つけ麺用太麺。「麺を噛む快感」をコンセプトに開発された小麦の風味と小麦に含まれたミネラルが醸し出す、ほのかな甘みをご堪能いただける麺です。



N2-16-250S

商品特徴

つけ麺用。つけ麺用としては細麺に属するものだが「麺を噛む快感」というコンセプトからはぶれることのない屈強な食感を持つ麺です。



N2-10-150平

商品特徴

つけ麺用の極太麺。太さはありますが高さを抑えた平麺ですので、あらゆるつけ汁とマッチすることでしょう。



O-12-150W

商品特徴

喜多方系のラーメンを意識し開発した手もみ風縮れ麺。手もみの不均一な形状により、茹で時間に濃淡が出来、一杯で様々な食感が楽しめます。



RA-22-150S

商品特徴

高級な味わいを基本に置き、コスト面も視野に入れた一打ちです。美しい色味にもご注目下さい。



麦芽-12-200S

商品特徴

焙煎麦芽をブレンドした独特の香りが特徴の、香・味・食感とも楽しめるつけ麺用の極太麺。



皿油

商品特徴

一つ一つ丁寧に揚げた、皿うどん用の揚麺です。皿うどんはもちろんサラダの付け合わせ等にご利用ください。